

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины				
		1	2	3	4	5
ОПК-4	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Не зачтено		Зачтено	
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Раздел дисциплины (№)	Планируемые результаты	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень
ОПК-4 – Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач							
1, 2, 3, 4, 5	ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. Химические свойства элементов. 2. Типы химических реакций. 3. Тепловые эффекты химических реакций. 4. Скорость химических реакций и факторы, влияющие на нее. 4. Основные классы неорганических и органических соединений. 5. Качественные реакции, позволяющие исследовать превращения химических элементов и их соединений. 6. Основные методы качественного и количественного анализа. 7. Свойства растворов неэлектролитов и электролитов. 8. Электропроводность растворов и кондуктометрия. 9. Электрохимические процессы и гальванические элементы.	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Тестирование, отчёт по лабораторной и самостоятельной работам (собеседование).	3.2.1, 3.3.1, 3.3.4, 3.3.7	3.2.2, 3.3.2, 3.3.5, 3.3.8	3.2.3, 3.3.3, 3.3.6, 3.3.9
	ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1. Применять основные законы химии при использовании методов контроля за превращением неорганических и органических соединений. 2. Решать расчетные задачи по выходу вещества, приготовлению растворов разных концентраций. 3. Уметь применять законы химии при оценке состояния различных объектов. 4. Проводить качественный анализ основных биогенных элементов.					

	ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Выполнение лабораторных работ	Лабораторная работа Самостоятельная работа	Тестирование, отчёт по лабораторной и самостоятельной работам (собеседование).	3.2.1, 3.3.1, 3.3.4, 3.3.7	3.2.2, 3.3.2, 3.3.5, 3.3.8	3.2.3, 3.3.3, 3.3.6, 3.3.9

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень
ОПК-4	ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3
	ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Самостоятельная работа Лабораторные работы	Зачет с оценкой	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3
	ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Самостоятельная работа Лабораторные работы	Зачет с оценкой	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3

2.4 Критерии оценки на зачете с оценкой

Оценка экзаменатора (уровень)	Критерии
«отлично», высокий уровень	13. Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины «Химия», умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную химическую литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	14. Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины «Химия», умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной химической литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	15. Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	16. При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

17. Результат зачета	18. Критерии
19. «зачтено»	20. Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины «Химия», умение решать практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента, умение правильно воспроизводить методику лабораторной работы и грамотно формулировать выводы по полученным результатам исследований
21. «не зачтено»	22. При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины «Химия», неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, неумение самостоятельно провести лабораторный эксперимент и сформулировать выводы по полученным результатам

2.6 Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (решение задач у доски)

Оценка (уровень)	Критерии
«отлично»	23. 1) полное раскрытие вопроса; 24. 2) указание точных названий и определений; 25. 3) правильная формулировка понятий и категорий; 26. 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 27. 5) использование дополнительной литературы.
«хорошо»	28. 1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 29. 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения;

	30. 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 31. 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	32. 1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 33. 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 34. 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	35. 1) нераскрытые темы; 36. 2) большое количество существенных ошибок; 37. 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

2.7 Критерии оценки тестов

38. Ступени уровней освоения компетенций 39. Пороговый	40. Отличительные признаки 41. Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	42. Показатель оценки сформированности компетенции 48. Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
43. Продвинутый	44. Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	49. Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
50. Высокий	51. Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	52. Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
53. Компетенция не сформирована		54. Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.8. Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.9. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии

«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.10. Критерии оценки письменного задания (конспекта)

57. Оценка	58. Критерии
59. «отлично»	60. Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументировано
61. «хорошо»	62. Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
63. «удовлетворительно»	64. Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

2.11. Допуск к сдаче зачета и экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета и зачета с оценкой.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.
5. Отчет семестровой работы.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету и зачету с оценкой

3.1.1 Вопросы к зачету

1. Основные понятия химии: стехиометрические коэффициенты и индексы. Моль. Молярная масса. Химический эквивалент. Фактор эквивалентности и его расчеты, молярная масса эквивалента. Закон эквивалентов.
2. Основные законы химии: закон сохранения массы и энергии, закон кратных отношений, закон постоянства состава, закон Авогадро и следствия из него, закон простых объемных отношений.
3. Основные принципы квантовой теории строения вещества: корпускулярно-волновой дуализм, принцип неопределенности, волновая функция, уравнение Шредингера, атомная орбиталь.
4. Квантовые числа: главное, побочное, магнитное, спиновое.
5. Принципы заполнения электронных орбиталей атома: принцип Паули, правило Хунда, принцип наименьшей энергии, правило Клечковского. Электронные емкости орбиталей, подуровней и уровней атома. Способы записи электронных формул. Валентные уровни атома.
6. Формулировка периодического закона Д.И. Менделеева. Структура периодической системы химических элементов. Понятие периода и группы. Значение периодического закона.
7. Свойства атомов элементов: потенциал ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность, радиусы Ван-дер-Ваальса. Периодический характер изменений свойств элементов в периоде и группе.
8. Типы химической связи: Ковалентная, ионная, водородная, металлическая. Характеристика связей: электрические дипольные моменты, эффективные заряды атомов, степень ионности, направленность, насыщенность, энергия и длина связи.
9. Метод валентных связей. Сигма- и Пи-связи. Гибридизация атомных орбиталей и геометрия молекул. Неподделенные электронные пары гибридных орбиталей (на примере NH_3 и H_2O).
10. Скорость химической реакции. Средняя и мгновенная скорость. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Закон действующих масс. Константа скорости реакции. Зависимость скорости от температуры. Правило Вант-Гоффа. Энергия активации, энергетический барьер, природа активированных комплексов. Катализ и ферменты.
11. Химическое равновесие. Константа равновесия. Смещение химического равновесия при изменении давления, температуры, концентрации. Принцип Ле-Шателье.
12. Растворы. Причины образования растворов. Физические силы (Ван-дер-Ваальса): ориентационные, индукционные, дисперсные. Химические силы: водородная связь, ион-дипольное взаимодействие.
13. Способы выражения концентраций растворов. Значение растворов в химии.
14. Электролиты. Типы сильных электролитов. Типы слабых электролитов. Константа и степень диссоциации слабых электролитов. Произведение растворимости.
15. Вода как слабый электролит. Ионное произведение воды. Водородный показатель среды pH.
16. Гидролиз солей. Типы гидролиза, константа и степень гидролиза.
17. Оксиды, гидроксиды и соли как важнейшие классы неорганических соединений. Их получение и свойства.
18. Степень окисления и правила её нахождения. Окислители и восстановители. Типы окислительно-восстановительных реакций.
19. Комплексные соединения. Определение, строение, номенклатура. Диссоциация комплексных солей. Константа нестойкости. Теория координационной химической связи. Значение комплексных соединений.
20. Основные законы и понятия электрохимии: электродный потенциал, уравнение Нернста. Ряд напряжений металлов и его свойства.
21. Электролиз расплавов и растворов. Применение электролиза.
22. Свойства элементов и их соединений.
23. Коллигативные свойства растворов.

3.1.2. Вопросы к зачету с оценкой

1. Предмет органической химии, и ее связь с биологией. Роль органической химии в создании материалистического представления о природе.
2. Основные источники получения органических веществ.
3. Теория строения органических веществ, вклад Купера, Кеккуле, Бутлерова, Вант-Гоффа в создании этой теории.
4. Типы химических связей в органических соединениях и их влияние на свойства органических веществ.
5. Виды разрыва связей, карбокатионы, радикалы.
6. Индуктивный и мезомерный эффекты и их влияние на свойства органических соединений. Электродонорные и электроакцепторные заместители.
7. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурные формулы. Первичные, вторичные и третичные атомы углерода.
8. Классификация органических веществ. Гомологические ряды. Функциональные группы.
9. Методы анализа органических веществ. Качественные реакции функциональных групп.
10. Алканы. Гомологический ряд, номенклатура, получение, природа C-C связи, характеристика физических и химических свойств, биологическая активность алканов.
11. Механизм радикального замещения в алканах.
12. Алкены. Гомологический ряд, номенклатура, получение, природа C=C связи, характеристика физических и химических свойств, биологическая роль алкенов.
13. Правило Марковникова, перекисный эффект Хараша, их объяснение.
14. Механизм электрофильного присоединения к олефинам.
15. Этилен, пропилен, их получение, свойства, применение.
16. Алкины. Гомологический ряд, номенклатура, получение, свойства. Отличительные свойства алкинов.
17. Ацетилен, получение, свойства. Синтезы на основе ацетилена.
18. Диены и полиены. Строение, эффект сопряжения, бутадиен, строение, свойства, биологически активные вещества, производные изопрена (2-метил-1,3-бутадиен).
19. Натуральный и синтетический каучуки, их природа, свойства, применение.
20. Арены. Классификация, номенклатура, природа связи, правило ароматичности Хюккеля.
21. Физические и химические свойства аренов. Биологическая роль аренов.
22. Механизм электрофильного замещения в аренах.
23. Правило ориентации в бензольном кольце, ориентанты I и II рода. Механизм ориентирующего действия заместителей.
24. Галогенпроизводные углеводородов. Классификация, номенклатура, индуктивный эффект атома галогена, способы получения, физические и химические свойства. Биологическая роль и практическое использование галогенпроизводных.
25. Механизм реакции галогенирования в ряду алканов, алкенов, аренов.
26. Средства защиты на основе галогенпроизводных, токсичность ДДТ и проблемы загрязнения среды пестицидами и гербицидами.
27. Спирты. Классификация, номенклатура, способы получения и свойства одноатомных спиртов. Метанол, этанол, свойства, токсичность алкоголей.
28. Многоатомные спирты, получение, свойства, отличительные свойства многоатомных спиртов. Этиленгликоль, глицерин, строение, свойства. Глицерин как составная часть липидов.
29. Непредельные спирты, строение, свойства. Виниловый спирт, фитол, каротиноиды, их свойства. Биологическая роль.
30. Ароматические спирты. Бензиловый спирт, строение, свойства. Ароматические спирты как основа душистых веществ.
31. Простые эфиры, номенклатура, получение, свойства, метамерия. Оксониевые соединения.
32. Циклические эфиры, окись этилена. Получение, свойства. Эпоксидные смолы и их использование в с/х.
33. Эфиры, борной, серной, азотной кислот, их природа, биологическая роль. Нитроглицерин, его применение.

34. Эфиры фосфорной кислоты, их природа. Макроэргические связи. Биологическая роль фосфорных эфиров.
35. Фосфорсодержащие инсектициды. Их природа, механизм действия, меры предосторожности при работе с фосфорсодержащими инсектицидами.
36. Тиоспирты и тиоэфиры. Получение, свойства, лабильность связи. Роль сульфогидрильных групп в формировании структуры белков.
37. Альдегиды, номенклатура, получение, свойства. Альдольная конденсация, ее роль в образовании циклических форм углеводов.
38. Уксусный и муравьиный альдегиды. Строение, получение, свойства. Биологическая роль альдегидов.
39. Кетоны, номенклатура, получение, свойства.
40. Ацетон, диоксиацетон, строение, свойства, образование ацетона и диоксиацетона при биохимическом превращении веществ в организме.
41. Непредельные альдегиды и кетоны. Акролеин, строение, свойства.
42. Ароматические альдегиды и кетоны. Строение, краткая характеристика свойств.
43. Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Номенклатура. Получение, свойства. Биологическая роль. Муравьиная, уксусная и пропионовая кислоты как химические консерванты кормов.
44. Многоосновные карбоновые кислоты. Строение. Свойства. Щавелевая, малоновая, янтарная. Щавелево-уксусная кислоты, участие в цикле Кребса.
45. Непредельные одноосновные и многоосновные карбоновые кислоты. Свойства, строение. Акриловая кислота, полимеры на ее основе.
46. Малеиновая и фумаровая кислоты. Их строение, свойства, биологическая роль фумаровой кислоты.
47. Ароматические карбоновые кислоты. Бензойная, фталевая, терефталевая, коричная кислоты, их строение, свойства. Бензойная кислота как консервант. Полимеры на основе фталевой и терефталевой кислот.
48. Соли карбоновых кислот. Мыла. Детергенты и проблема загрязнения окружающей среды детергентами.
49. Ангидриды и галогениды кислот, получение, использование в качестве ацилирующих агентов.
50. Амиды карбоновых кислот. Получение, свойства. Мочевина, строение, свойства, использование мочевины в с/х.
51. Эфиры и тиоэфиры карбоновых кислот, получение, свойства. Ацетил и его роль в биохимических превращениях веществ в организме.
52. Липиды. Классификация, общая характеристика свойств, биологическая роль липидов.
53. Простые липиды. Жиры, их природа, свойства, гидрогенизация жиров и ее использование в технике. Биологическая роль жиров.
54. Сложные липиды. Фосфолипиды: лецитины, кефалины. Строение, свойства, биологическая роль.
55. Воски. Природа, свойства, биологическая роль.
56. Оксикарбоновые кислоты. Номенклатура, получение, свойства. Оптическая изомерия оксикислот: молочная, винная, яблочная, лимонная кислоты, их природа, биологическая роль.
57. Галогензамещенные кислоты. Получение, свойства. Использование галогензамещенных кислот для синтеза: окси-, аминокислот и средств защиты растений.
58. Альдегидокислоты. Строение, получение, свойства.
59. Кетокислоты. Строение, получение, свойства. Роль пировиноградной кислоты в цикле Кребса.
60. Кето-енольная таутомерия, ее природа, кето-енольная таутомерия винилового спирта и ацетоуксусного эфира.
61. Оптическая изомерия, ее природа. Антиподы, рацематы, аномеры, эпимеры. Объяснение оптической изомерии оксикислот и углеводов. Биологическая роль антиподов.
62. Углеводы. Классификация, изомерия, номенклатура. Биологическая роль углеводов.
63. Моносахариды. Глюкоза, манноза, галактоза, фруктоза. Строение, общая характеристика свойств. Биологическая активность.
64. Цикло-цепная таутомерия на примере моносахаридов.
65. Дисахариды, Восстанавливающие и невосстанавливающие. Сахароза: строение, свойства. Биосинтез сахарозы в растениях.
66. Мальтоза, лактоза. Строение, общая характеристика свойств.

67. Крахмал. Строение, свойства. Гликоген. Биологическая роль крахмала.
68. Целлюлоза, строение. Лигнин. Использование производных в народном хозяйстве.
69. Гликозиды. Их природа, биологическая роль. Уроновые кислоты, строение, биологическая роль. Аскорбиновая кислота, строение, биологическая роль.
70. Терпены и каротиноиды. Общая характеристика свойств. Витамин А, его биологическая роль. Использование микробного каротина в с/х.
71. Алифатические амины, строение, номенклатура, свойства, биологическая роль аминов.
72. Ароматические амины. Анилин. Получение, свойства. Использование производных анилина в народном хозяйстве.
73. Аминоспирты. Моно-, ди-, триэтаноламины. Строение, свойства. Холин. Ацетилхолин. Их биологическая роль.
74. Аминокислоты. Номенклатура, классификация, изомерия, способы получения, свойства. Отличительные реакции: α -, β -, γ -аминокислот. Биологическая роль аминокислот.

3.1.3. Вопросы к зачёту и (или) зачету с оценкой в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компете нции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО					
Химия	1, 2	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. Химическая связь в молекуле воды: 1) ионная; 2) ковалентная полярная; 3) ковалентная неполярная. 2. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла, и анионы кислотного остатка называются: 1) кислотами; 2) солями; 3) основаниями. 3. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи. 4. Наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет: 1) фосфор; 2) сера; 3) кремний. 5. Присутствие в растворе щелочи можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) кислоты. 65. 6. Система, состоящая из одной фазы: 66. А) изолированная Б) гомогенная 67. В) гетерогенная Г) открытая 68. 7. Мера способности системы совершать работу: А) давление Б) объем В) энергия Г) теплота 69. 8. Если при переходе системы из одного состояния в другое, сохраняется давление, процесс называется: 70. А) адиабатическим Б) изобарным 71. В) изотермическим Г) изохорным 9. Практически не сжимаемы, принимают любую форму: 72. А) газы Б) жидкости В) твердые вещества

					73. 10. Температура, выше которой, газ не может быть превращен в жидкость ни при каком давлении, называется: 74. А) предельной Б) критической 75. В) абсолютной Г) температурой сжижения 76. 11. Для криогенного замораживания продуктов питания используют: 77. А) сухой лед Б) жидкий N_2 78. В) жидкий CO_2 Г) жидкий SO_2 12. Скорость химической реакции определяется изменением концентрации: 79. А) только одного из реагирующих веществ 80. Б) только одного из продуктов реакции 81. В) одного из продуктов реакции или одного из реагентов 82. Г) двух реагирующих веществ. 83. 13. Чем выше константа скорости, тем скорость реакции: 84. А) больше Б) меньше В) не изменяется 85. 14. Энергия, необходимая для превращения реагирующих веществ в состояние активного комплекса, называется энергией: 87. А) химической реакции Б) активации В) активирования Г) активного комплекса 88. 15. По агрегатному состоянию растворы могут быть: 89. А) жидкими и газообразными Б) жидкими и твердыми 90. В) газообразными и твердыми Г) газообразными, жидкими и твердыми 91. 16. Растворимость газов в жидкости с увеличением температуры: 92. А) увеличивается Б) уменьшается

						93. В) не изменяется 94. 17. Самопроизвольное выравнивание концентрации растворенного вещества в растворе называется: А) диффузией Б) адсорбцией В) осмосом Г) плазмолизом 95. 18. Вещество, в котором распределена дисперсная фаза, называется: 96. А) дисперсной системой Б) дисперсной средой В) растворителем 97. 19. Самоукрупнение коллоидных частиц называется: 98. А) адсорбцией Б) конденсацией В) коагуляцией 99. 20. Поглощение газообразного или растворенного вещества поверхностью твердого тела или жидкости: А) хемосорбция Б) адсорбция В) абсорбция Г) десорбция 100. 21. При изобарном процессе теплота расходуется на: 101. А) уменьшение объема; 102. Б) изменение внутренней энергии; 103. В) совершение работы расширения. 104. 22. Количество теплоты, которое выделяется при сгорании 1 моль вещества: 105. А) теплота растворения Б) теплота сгорания 106. В) теплота образования Г) теплота разложения 107. 23. Вязкость жидкости зависит от: 108. А) температуры Б) давления 109. В) природы жидкости Г) объема жидкости 110. 24. Переход жидкого вещества в твердое называется: 111. А) кристаллизацией Б) плавлением 112. В) возгонкой Г) испарением 113. 25. Метод определения концентрации водородных или гидроксильных ионов,

						основанный на изменении окраски индикаторов: А) эбуллиоскопия Б) криоскопия В) колориметрия 114. 26. Раствор, находящийся в равновесии с растворенным веществом, называется: 115. А) разбавленным Б) насыщенным В) перенасыщенным Г) концентрированным 116. 27. Образование раствора относится к процессам: А) физическим Б) химическим В) физико-химическим 117. 28. Отрыв молекул адсорбированных веществ от поверхности адсорбента: 118. А) хемосорбция Б) адсорбция 119. В) абсорбция Г) десорбция 120. 29. Процесс адсорбции: 121. А) обратим и экзотермичен 122. Б) необратим и экзотермичен 123. В) обратим и эндотермичен 124. 30. Вещества, увеличивающие поверхностное натяжение и не адсорбирующиеся на данной поверхности, называются: 126. А) поверхностно-активными 127. Б) гидрофильными В) поверхностно-неактивными Г) гидрофобными 128. 31. Конденсация – это: 129. А) укрупнение частиц до коллоидной степени дисперсности 130. Б) дробление крупных частиц до коллоидной степени дисперсности 131. В) переход осадка в коллоидный раствор 132. Г) очистка золь от примесей

					133. 32. Перемещение частиц дисперсной фазы в электрическом поле к электроду называется: 134. А) коагуляцией Б) электрофорезом 135. В) электроосмосом Г) электролизом
				ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты 1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода равно: 1) 6; 2) 12; 3) 8 2. Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$. Химический знак этого элемента: 1) C; 2) O; 3) Si 3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: 1) увеличиваются; 2) уменьшаются; 3) не изменяются. 4. Формулы кислотных оксидов: 1) CO_2 и CaO; 2) CO_2 и SO_3; 3) K_2O и Al_2O_3 5. Формула сероводородной кислоты: 1) H_2S; 2) H_2SO_4; 3) H_2SO_3 6. К реакциям обмена относится: 1) $CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$ 7. Сокращенное ионное уравнение реакции $H^+ + OH^- \rightarrow H_2O$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты; 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты 8. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II). 9. Коэффициент перед формулой восстановителя в уравнении реакции алюминия с кислородом равен: 1) 5; 2) 8; 3) 4. 10. Растворение мела в соляной кислоте будет замедляться при: 1) увеличении концентрации

					кислоты; 2) измельчении мела; 3) разбавлении кислоты. 11. Химическое равновесие в системе $\text{FeO}_{(т)} + \text{H}_{2(г)} \rightleftharpoons \text{Fe}_{(т)} + \text{H}_2\text{O}_{(ж)} + Q$ сместится в сторону образования продуктов реакции при: 1) повышении давления; 2) повышении температуры; 3) понижении давления. 12. Раствор хлороводородной кислоты не может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием. 13. Оксид серы (IV) реагирует: 1) с водой; 2) с угольной кислотой; 3) с кальцием. 14. Фосфорная кислота не реагирует: 1) с гидроксидом калия; 2) с магнием; 3) с водородом. 15. Угольная кислота реагирует: 1) с оксидом кальция; 2) с нитратом натрия; 3) с оксидом кремния (IV) 16. Сумма всех коэффициентов в уравнении реакции кальция с фосфорной кислотой равна: 1) 5; 2) 7; 3) 9. 17. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: 1) 5 %, 2) 15 %; 3) 25 % 18. Формула основания и кислоты соответственно: 1) $\text{Ca}(\text{OH})_2$ и $\text{Be}(\text{OH})_2$; 2) NaOH и KHSO_4; 3) $\text{Al}(\text{OH})_3$ и HNO_3 19. Формула сульфита натрия: 1) Na_2SO_4; 2) Na_2SO_3; 3) Na_2S 20. К реакциям замещения относится: 1) $\text{Ca} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{CaSO}_4 + \text{H}_2$; 2) $\text{Cu}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CuO} + \text{H}_2\text{O}$; 3) $\text{KOH} + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{KNO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ 21. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и гидроксид-ионы называются: 1) солями; 2) кислотами; 3) основаниями.

					22. Сокращенное ионное уравнение реакции $\text{Ba}^{2+} + \text{SO}_4^{2-} \rightarrow \text{BaSO}_4$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) карбоната бария и сульфата натрия; 2) нитрата бария и серной кислоты; 3) гидроксида бария и оксида серы (VI). 23. Вода образуется при взаимодействии в растворе соляной кислоты и: 1) гидроксида кальция; 2) кальция; 3) силиката кальция. 24. Коэффициент перед формулой окислителя в уравнении реакции алюминия с серой равен: 1) 8; 2) 2; 3) 3. 25. Растворение цинка в соляной кислоте будет ускоряться при: 1) увеличении концентрации кислоты; 2) при охлаждении реагентов; 3) при добавлении воды. 26. Химическое равновесие в системе $\text{CO}_{2(\text{г})} + \text{C}_{(\text{т})} \rightleftharpoons 2 \text{CO}_{(\text{г})} - Q$ сместится в сторону образования продукта реакции при: 1) повышении давления; 2) повышении температуры; 3) понижении температуры 27. Раствор хлороводородной кислоты может взаимодействовать: 1) с медью; 2) с углекислым газом; 3) с магнием. 28. Серная кислота реагирует: 1) с водой; 2) с оксидом кальция; 3) с углекислым газом. 29. Оксид фосфора (V) не реагирует: 1) с гидроксидом меди (II); 2) с водой; 3) с гидроксидом калия. 30. Кремниевая кислота образуется при взаимодействии: 1) кремния с водой; 2) оксида кремния (IV) с водой; 3) силиката натрия с соляной кислотой. 31. В уравнении реакции железа с хлором с образованием хлорида железа (III) коэффициент перед формулой соли равен: 1) 1; 2) 2; 3) 3. 32. В 30 граммах воды растворили 20 граммов соли. Массовая доля соли в растворе равна: 1) 40 %; 2) 50 %; 3) 60 % .

3.2 Типовые задачи для решения:

3.2.1 Пороговый уровень:

1. Сколько молекул содержится в 15 граммах кислорода?
2. Определите число эквивалентности, фактор эквивалентности и молярную массу эквивалента серной кислоты в реакциях образования гидросульфата натрия и сульфата натрия.
3. Какое количество вещества атомной серы содержится в сульфиде железа (2) массой 22 г?
4. Определите массу карбоната натрия количеством 0,25 моль.
5. Определите количество вещества атомного бора, содержащегося в 40,4 г тетрабората натрия.
6. Рассчитайте массовую долю марганца в оксиде марганца (7) и марганца (4).
7. В состав химического соединения входят натрий, фосфор и кислород. Массовые доли элементов составляют в %: натрия – 34,6; фосфора – 23,3; кислорода 42,1. Определите простейшую формулу соединения.
8. Молярная масса соединения азота с водородом равна 32 г/моль. Определите формулу этого соединения, если массовая доля азота в нем составляет 87,5%.
9. Определить тепловой эффект реакции, составить термохимические уравнения. Рассчитать, сколько кДж теплоты выделится при образовании 100 г продукта:
$$\text{C}_n\text{H}_m\text{OH} + \text{O}_2 \rightarrow n \text{CO}_2 + \frac{m}{2} \text{H}_2\text{O}$$
$$\text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2 \rightarrow 2 \text{C}_2\text{H}_6$$
$$2\text{H}_2\text{O(ж)} + 2\text{Cl}_2 \rightarrow 4\text{HCl} + \text{O}_2$$
$$\text{CaO(к)} + \text{H}_2\text{O(ж)} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2\text{(к)}$$
$$3\text{SO}_3 \rightarrow 8 \text{SO}_2 + \text{O}_2$$
$$3\text{C}_2\text{H}_6\text{(г)} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_6\text{(ж)} + 3\text{H}_2$$
10. Рассчитать pH растворов:
- 0,2M H_2SO_4 ; 0,1M CH_3COOH ;
0,01M HCl ; 0,02M NH_4OH ;
0,05M NaOH ; 0,01M $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$;
0,025M KOH ; 0,05M HCOOH
11. Рассчитать степень диссоциации веществ в растворе:
0,05 M CH_3COOH
0,03 M NH_4OH
0,01 M $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$
0,005 M $\text{C}_3\text{H}_7\text{COOH}$
12. При сгорании органического вещества массой 4,8 г образовалось 3,36 л CO_2 (н.у.) и 5,4 г воды. Плотность паров органического вещества по водороду равна 16. Определите молекулярную формулу исследуемого вещества.
13. В лабораторной установке из 120 л ацетилена (н.у.) получили 60 г бензола. Найдите практический выход бензола.
14. Какой объем водорода (н.у.) получится при взаимодействии 2 моль металлического натрия с 96%-ным (по массе) раствором этанола в воде ($V = 100$ мл, плотность $d = 0,8$ г/мл).
15. Какой объем воздуха (н.у.) потребуется для сжигания смеси, состоящей из 5 л метана и 15 л ацетилена?

3.2.2 Повышенный уровень:

1. Определите объемные доли газов в смеси, если массовая доля водорода в ней равна 35 %, а азота – 65%.
2. Какой объем займет при температуре 20°C и давлении 250 кПа аммиак массой 51 г?
3. Определите плотности бромоводорода по водороду и по воздуху.
4. Плотность галогеноводорода по воздуху равна 4,41. Определите плотность этого газа по водороду и назовите его.
5. Железо может быть получено восстановлением оксида железа (3) алюминием. Какую массу алюминия и оксида железа (3) надо взять для получения железа массой 140 г ? (решить задачу, используя закон эквивалентов). Какие соединения называются комплексными?
6. Раствор нитрата калия содержит 192,6 г соли в 1 л. Плотность раствора 1,14 г/см³. Определите процентную, молярную, нормальную концентрации нитрата калия и титр раствора.

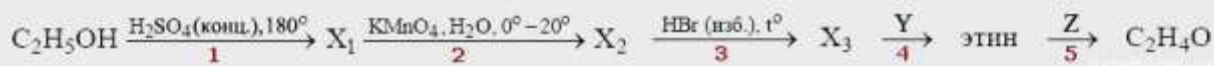
7. В 750 г раствора содержится 10 г серной кислоты. Плотность раствора 1,2 г/см³. Вычислите молярную концентрацию и молярную концентрацию эквивалента серной кислоты.
8. Вычислите молярную концентрацию, молярную концентрацию эквивалента и титр раствора с массовой долей ортофосфорной кислоты 0,4 и плотностью 1,24 г/см³.
9. Какое осмотическое давление создаёт раствор хлорида натрия при температуре 25°C, если в 100 мл воды растворить 5,5 г соли.
10. Найти молярную массу вещества, если 0,033 г его растворили в 150 мл воды при 30°C. Осмотическое давление раствора составляет 250 Па.
11. Какое осмотическое давление создаёт раствор глюкозы при температуре 30°C, если в 250 мл воды растворить 10 г глюкозы.
12. Рассчитать давление пара над раствором 30 грамм мочевины в 150 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 130 Па.
13. Рассчитать давление пара над раствором 45 грамм мочевины в 400 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
14. Органическое вещество из класса спиртов имеет молярную массу 46, содержание углерода – 52,17%, водорода – 13,04%, кислорода – 34,79%. Установите формулу вещества и назовите его. (C₂H₅OH, *этанол*.)
15. При сгорании 2 г предельного одноатомного спирта образовалось 4,4 г углекислого газа и 2,4 г воды. Плотность паров вещества по водороду 30. Установите формулу вещества и назовите его. (C₃H₇OH, *пропанол*.)
16. Молекулярная масса некоторого моносахарида равна 180, содержание углерода – 40%, водорода – 7%, кислорода – 53%. Установите молекулярную формулу вещества, назовите его. (C₆H₁₂O₆, *глюкоза*.)
17. Одноосновная предельная карбоновая кислота массой 60 г полностью реагирует с 12 г магния. Молекулярная масса кислоты равна молекулярной массе пропанола. Определите формулу кислоты, назовите ее. (CH₃COOH, *уксусная кислота*.)
18. Альдегид массой 3,8 г полностью реагирует с 20 г оксида серебра по реакции серебряного зеркала. Молекулярная масса альдегида в 2 раза больше молекулярной массы пропана. Определите формулу альдегида. (CH₃CHO.)

3.2.3 Высокий уровень:

1. Определите молярную концентрацию эквивалента 2М серной кислоты.
2. Какой объем 2 н раствора гидроксида кальция необходим для нейтрализации 200 см³ 1 н азотной кислоты.
3. Определите эквиваленты и молярные массы эквивалентов ортофосфорной кислоты в реакциях: H₃PO₄ + 3KOH = K₃PO₄ + 3H₂O; H₃PO₄ + KOH = KH₂PO₄ + H₂O
4. Укажите величины эквивалентных объемов газов: водорода, кислорода? Какой объем водорода при нормальных условиях выделится при растворении в разбавленной серной кислоте 6 г металла, молярная масса эквивалента которого равна 12 г/моль?
5. Найти молярную массу вещества, если 0,045 г его растворили в 300 мл воды при 30°C. Осмотическое давление раствора составляет 350 Па.
6. Рассчитать давление пара над раствором 15 грамм мочевины в 400 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
7. Рассчитать давление пара над раствором 25 грамм сахарозы в 200 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
8. Составить мицеллу золя, полученного смешиванием растворов. Считать, что второй раствор в избытке. Определить заряд коллоидной частицы:

NaCl и AgNO ₃	K ₂ SO ₄ и Ba(NO ₃) ₂	Na ₃ PO ₄ и CaSO ₄
NaOH и CuSO ₄	AgNO ₃ и KOH	Na ₂ SiO ₃ и HCl
ZnCl ₂ и KOH	FeCl ₂ и NaOH	BaCl ₂ и H ₂ SO ₄
Mg(NO ₃) ₂ и KOH		
9. Какой объем ацетилена можно получить при нормальных условиях при действии воды на 100 г карбида кальция, содержащего 4 % примесей?
10. Какой объем диоксида углерода при нормальных условиях образуется при разложении 150 г мела (CaCO₃), имеющего 6 % некарбонатных примесей?
11. К 1м³ жесткой воды прибавили 132,5 г карбоната натрия. Насколько понизилась жесткость этой воды?

12. Предельный одноатомный спирт массой 4,6 г полностью реагирует с 8 г оксида меди(II). Молекулярная масса спирта в 2 раза больше атомной массы натрия. Определите формулу спирта, назовите его. (C_2H_5OH , *этанол*.)
13. Предельная одноосновная карбоновая кислота содержит 48,65% углерода, 8,11% водорода и 43,24% кислорода. Плотность паров кислоты по кислороду равна 2,312. Определите формулу кислоты и назовите ее. (C_2H_3COOH , *пропионовая кислота*.)
14. Молекулярная масса предельного одноатомного спирта равна молекулярной массе пропионовой кислоты. Содержание углерода – 64,86%, водорода – 13,51%, кислорода – 21,62%. Установите формулу вещества, назовите его.
15. Осуществите цепочку превращений:



3.3 Тесты

3.3.1

Пороговый уровень:

- НХ1.** Число электронов, которые содержатся в атоме углерода равно:
В) 6; 2) 12; 3) 8
- НХ2.** Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$. Химический знак этого элемента:
В) С; 2) О; 3) Si
- НХ3.** Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий:
В) увеличиваются; 2) уменьшаются; 3) не изменяются.
- НХ4.** Химическая связь в молекуле воды:
В) ионная; 2) ковалентная полярная; 3) ковалентная неполярная.
- НХ5.** Формулы кислотных оксидов:
В) CO_2 и CaO ; 2) CO_2 и SO_3 ; 3) K_2O и Al_2O_3
- НХ6.** Формула сероводородной кислоты:
В) H_2S ; 2) H_2SO_4 ; 3) H_2SO_3
- НХ7.** К реакциям обмена относится:
В) $CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$
- НХ8.** Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла, и анионы кислотного остатка называются: 1) кислотами; 2) солями; 3) основаниями.
- НХ9.** Сокращенное ионное уравнение реакции $H^+ + OH^- \rightarrow H_2O$ соответствует взаимодействию в растворе:
1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты;
3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты
- НХ10.** Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II).
- НХ11.** Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи.
- НХ12.** Коэффициент перед формулой восстановителя в уравнении реакции алюминия с кислородом равен:
1) 5; 2) 8; 3) 4.
- НХ13.** Растворение мела в соляной кислоте будет замедляться при: 1) увеличении концентрации кислоты; 2) измельчении мела; 3) разбавлении кислоты.
- НХ14.** Химическое равновесие в системе $FeO_{(т)} + H_{2(г)} \rightleftharpoons Fe_{(т)} + H_2O_{(ж)} + Q$ сместится в сторону образования продуктов реакции при: 1) повышении давления; 2) повышении температуры; 3) понижении давления.
- НХ15.** Раствор хлороводородной кислоты не может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием.
- НХ16.** Оксид серы (IV) реагирует: 1) с водой; 2) с угольной кислотой; 3) с кальцием.
- НХ17.** Фосфорная кислота не реагирует: 1) с гидроксидом калия; 2) с магнием; 3) с водородом.
- НХ18.** Угольная кислота реагирует: 1) с оксидом кальция; 2) с нитратом натрия; 3) с оксидом кремния (IV)
- НХ19.** Сумма всех коэффициентов в уравнении реакции кальция с фосфорной кислотой равна:
В) 5; 2) 7; 3) 9.
- НХ20.** После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: 1) 5 %; 2) 15 %; 3) 25 %.

3.3.2

Повышенный уровень

- НХ1.** Число нейтронов, которые содержатся в атоме кислорода равно: 1) 6; 2) 12; 3) 8.

- НХ2.** Формула высшего оксида элемента, электронная формула которого $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3$: 1) N_2O_5 ; 2) P_2O_5 ; 3) B_2O_3 .
- НХ3.** Наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет: 1) фосфор; 2) сера; 3) кремний.
- НХ4.** Формула вещества с ковалентной полярной связью: 1) H_2O ; 2) O_2 ; 3) $CaCl_2$
- НХ5.** Формула основания и кислоты соответственно: 1) $Ca(OH)_2$ и $Be(OH)_2$; 2) $NaOH$ и $KHSO_4$; 3) $Al(OH)_3$ и HNO_3
- НХ6.** Формула сульфита натрия: 1) Na_2SO_4 ; 2) Na_2SO_3 ; 3) Na_2S
- НХ7.** К реакциям замещения относится: 1) $Ca + H_2SO_4 \rightarrow CaSO_4 + H_2$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$
- НХ8.** Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и гидроксид-ионы называются: 1) солями; 2) кислотами; 3) основаниями.
- НХ9.** Сокращенное ионное уравнение реакции $Ba^{2+} + SO_4^{2-} \rightarrow BaSO_4$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) карбоната бария и сульфата натрия; 2) нитрата бария и серной кислоты; 3) гидроксида бария и оксида серы (VI).
- НХ10.** Вода образуется при взаимодействии в растворе соляной кислоты и: 1) гидроксида кальция; 2) кальция; 3) силиката кальция.
- НХ11.** Присутствие в растворе щелочи можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) кислоты.
- НХ12.** Коэффициент перед формулой окислителя в уравнении реакции алюминия с серой равен: 1) 8; 2) 2; 3) 3.
- НХ13.** Растворение цинка в соляной кислоте будет ускоряться при: 1) увеличении концентрации кислоты; 2) при охлаждении реагентов; 3) при добавлении воды.
- НХ14.** Химическое равновесие в системе $CO_{2(г)} + C_{(т)} \rightleftharpoons 2 CO_{(г)} - Q$ сместится в сторону образования продукта реакции при: 1) повышении давления; 2) повышении температуры; 3) понижении температуры
- НХ15.** Раствор хлороводородной кислоты может взаимодействовать: 1) с медью; 2) с углекислым газом; 3) с магнием.
- НХ16.** Серная кислота реагирует: 1) с водой; 2) с оксидом кальция; 3) с углекислым газом.
- НХ17.** Оксид фосфора (V) не реагирует: 1) с гидроксидом меди (II); 2) с водой; 3) с гидроксидом калия.
- НХ18.** Кремниевая кислота образуется при взаимодействии: 1) кремния с водой; 2) оксида кремния (IV) с водой; 3) силиката натрия с соляной кислотой.
- НХ19.** В уравнении реакции железа с хлором с образованием хлорида железа (III) коэффициент перед формулой соли равен: 1) 1; 2) 2; 3) 3.
- НХ20.** В 30 граммах воды растворили 20 граммов соли. Массовая доля соли в растворе равна: 1) 40 %; 2) 50 %; 3) 60 %.

3.3.3

Высокий уровень

- НХ1.** Число протонов, которые содержатся в атоме азота равно: 1) 14; 2) 7; 3) 5.
- НХ2.** Электронная формула внешнего энергетического уровня атома углерода:
В) $2s^2 2p^6 3s^2$; 2) $2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$; 3) $2s^2 2p^2$.
- НХ3.** Наиболее ярко выраженные металлические свойства проявляет: 1) магний; 2) кальций; 3) барий.
- НХ4.** Химическая связь в молекуле кислорода: 1) ионная; 2) ковалентная полярная; 3) ковалентная неполярная.
- НХ5.** Формулы основных оксидов: 1) CO_2 и SO_3 ; 2) K_2O и CaO ; 3) CO_2 и Al_2O_3 .
- НХ6.** Формула гидроксида железа (III): 1) $Fe(OH)_2$; 2) $Fe(OH)_3$; 3) Fe_2O_3 .
- НХ7.** К реакциям соединения относится: 1) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$
- НХ8.** При диссоциации вещества в водном растворе образовались ионы K^+ , H^+ и CO_3^{2-} . Это вещество является: 1) кислой солью; 2) средней солью; 3) щелочью.
- НХ9.** Сокращенное ионное уравнение реакции $2H^+ + SiO_3^{2-} \rightarrow H_2SiO_3$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) угольной кислоты и силиката алюминия; 2) соляной кислоты и силиката калия; 3) кремниевой кислоты и карбоната кальция.
- НХ10.** Газ образуется при взаимодействии в растворе серной кислоты и:
В) цинка; 2) оксида цинка; 3) гидроксида цинка
- НХ11.** Присутствие углекислого газа можно доказать с помощью: 1) фенолфталеина; 2) известковой воды; 3) соляной кислоты.
- НХ12.** Коэффициент перед формулой восстановителя в уравнении реакции алюминия с серной кислотой равен: 1) 4; 2) 6; 3) 2.
- НХ13.** Растворение магния в соляной кислоте будет ускоряться при:
В) добавлении катализатора; 2) добавлении воды; 3) добавлении ингибитора.
- НХ14.** Химическое равновесие в системе $2 SO_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftharpoons 2 SO_{3(г)} + Q$ сместится в сторону образования продукта реакции при: 1) повышении температуры; 2) понижении температуры; 3) понижении давления.

- НХ15.** Раствор хлороводородной кислоты может взаимодействовать с: 1) серной кислотой; 2) угарным газом; 3) натрием.
- НХ16.** Оксид серы (VI) реагирует с: 1) водородом; 2) гидроксидом калия; 3) азотом.
- НХ17.** Азотная кислота реагирует с: 1) азотом; 2) водой; 3) натрием.
- НХ18.** При пропускании углекислого газа через известковую воду происходит: 1) помутнение раствора; 2) образование газа; 3) изменение цвета.
- НХ19.** Сумма всех коэффициентов в уравнении реакции калия с водой равна: 1) 3; 2) 5; 3) 7.
- НХ20.** Для приготовления 400 граммов 2 % раствора соли необходимо взять соль, масса которой равна: 1) 6 г; 2) 8 г 3) 10 г.

3.3.4

Пороговый уровень

136. **ФКХ1.** Система, состоящая из одной фазы:
137. А) изолированная Б) гомогенная
138. В) гетерогенная Г) открытая
- 139.
140. **ФКХ2.** Мера способности системы совершать работу:
- А) давление Б) объем В) энергия Г) теплота
- 141.
142. **ФКХ3.** Если при переходе системы из одного состояния в другое, сохраняется давление, процесс называется:
143. А) адиабатическим Б) изобарным
144. В) изотермическим Г) изохорным
- ФКХ4.** Практически не сжимаемы, принимают любую форму:
145. А) газы Б) жидкости В) твердые вещества
- 146.
147. **ФКХ5.** Температура, выше которой, газ не может быть превращен в жидкость ни при каком давлении, называется:
148. А) предельной Б) критической
149. В) абсолютной Г) температурой сжижения
150. **ФКХ6.** Для криогенного замораживания продуктов питания используют:
151. А) сухой лед Б) жидкий N_2
152. В) жидкий CO_2 Г) жидкий SO_2
153. **ФКХ7.** Скорость химической реакции определяется изменением концентрации:
154. А) только одного из реагирующих веществ
155. Б) только одного из продуктов реакции
156. В) одного из продуктов реакции или одного из реагентов
157. Г) двух реагирующих веществ.
- 158.
159. **ФКХ8.** Чем выше константа скорости, тем скорость реакции:
160. А) больше Б) меньше В) не изменяется
- 161.
162. **ФКХ9.** Энергия, необходимая для превращения реагирующих веществ в состояние активного комплекса, называется энергией:
163. А) химической реакции Б) активации
164. В) активирования Г) активного комплекса
- 165.
166. **ФКХ10.** По агрегатному состоянию растворы могут быть:
167. А) жидкими и газообразными Б) жидкими и твердыми
168. В) газообразными и твердыми Г) газообразными, жидкими и твердыми
- 169.
170. **ФКХ11.** Растворимость газов в жидкости с увеличением температуры:
171. А) увеличивается Б) уменьшается В) не изменяется
- 172.
173. **ФКХ12.** Самопроизвольное выравнивание концентрации растворенного вещества в растворе называется:
- А) диффузией Б) адсорбцией
- В) осмосом Г) плазмолизом
- 174.

175. **ФКХ13.** Вещество, в котором распределена дисперсная фаза, называется:
176. А) дисперсной системой Б) дисперсной средой В) растворителем
- 177.
178. **ФКХ14.** Самоукрупнение коллоидных частиц называется:
179. А) адсорбцией Б) конденсацией В) коагуляцией
- 180.
181. **ФКХ15.** Поглощение газообразного или растворенного вещества поверхностью твердого тела или жидкости:
- А) хемосорбция Б) адсорбция
- В) абсорбция Г) десорбция
- 182.
183. **ФКХ16.** Коллоидные растворы можно получить следующими методами:
184. А) диспергированием, фильтрацией, электрофорезом;
185. Б) диспергированием, конденсацией, пептизацией;
186. В) пептизацией, диспергированием, диффузией;
187. Г) конденсацией, фильтрацией, пептизацией.
- 188.
189. **ФКХ17.** Коллоидная частица называется:
190. А) гранулой Б) золей
191. В) мицеллой Г) коллоидом
- 192.
193. **ФКХ18.** К оптическим свойствам золь относятся:
194. А) опалесценция Б) диффузия
- В) седиментация Г) эффект Фарадея – Тиндала
- 195.
196. **ФКХ19.** Гетерогенные системы, в которых дисперсионная среда и дисперсная фаза являются взаимно нерастворимыми жидкостями, называются:
197. А) эмульсиями Б) пенами
198. В) суспензиями Г) аэрозолями
- 199.
200. **ФКХ20.** К пенам относятся пищевые продукты:
201. А) молоко Б) зефир
202. В) хлеб Г) какао
- 203.
204. **ФКХ21.** Вещества, увеличивающие устойчивость пен, называются:
205. А) разрыхлителями Б) пенообразователями
- В) антиоксидантами Г) пеногасителями

3.3.5

Повышенный уровень

- 206.
207. **ФКХ1.** При изобарном процессе теплота расходуется на:
208. А) уменьшение объема;
209. Б) изменение внутренней энергии;
210. В) совершение работы расширения.
- 211.
212. **ФКХ2.** Допишите формулу: $H = U + ?$
- 213.
214. **ФКХ3.** Количество теплоты, которое выделяется при сгорании 1 моль вещества:
215. А) теплота растворения Б) теплота сгорания
216. В) теплота образования Г) теплота разложения
- 217.
218. **ФКХ4.** Взаимосвязь $V_1/T_1 = V_2/T_2$, является математическим выражением закона:
219. А) Шарля Б) Бойля – Мариотта
220. В) Гей – Люссака
221. Г) объединенного газового закона
222. **ФКХ5.** Вязкость жидкости зависит от:
223. А) температуры Б) давления
224. В) природы жидкости Г) объема жидкости
- 225.
226. **ФКХ6.** Переход жидкого вещества в твердое называется:
227. А) кристаллизацией Б) плавлением
228. В) возгонкой Г) испарением

- 229.
230. **ФКХ7.** Ингибиторы – это вещества:
231. А) ускоряющие реакцию
232. Б) замедляющие реакцию
233. В) поддерживающие определенную скорость реакции
- 234.
235. **ФКХ8.** Для большинства ферментов наилучшей средой является:
236. А) щелочная и нейтральная Б) кислотная
237. В) нейтральная и слабокислая Г) кислотная и щелочная
- 238.
239. **ФКХ9.** Для реакции $N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2NH_3$; $\Delta H = -92$ кДж увеличение температуры смещает равновесие:
240. А) в сторону образования NH_3
241. Б) в сторону разложения NH_3
- В) химическое равновесие не смещается
- 242.
243. **ФКХ10.** Метод определения концентрации водородных или гидроксильных ионов, основанный на изменении окраски индикаторов:
- А) эбуллиоскопия Б) криоскопия В) колориметрия
- 244.
245. **ФКХ11.** Раствор, находящийся в равновесии с растворенным веществом, называется:
246. А) разбавленным Б) насыщенным
- В) перенасыщенным Г) концентрированным
- 247.
248. **ФКХ12.** Образование раствора относится к процессам:
- А) физическим Б) химическим В) физико-химическим
- 249.
250. **ФКХ13.** Отрыв молекул адсорбированных веществ от поверхности адсорбента:
251. А) хемосорбция Б) адсорбция
252. В) абсорбция Г) десорбция
- 253.
254. **ФКХ14.** Процесс адсорбции:
255. А) обратим и экзотермичен
256. Б) необратим и экзотермичен
257. В) обратим и эндотермичен
- 258.
259. **ФКХ15.** Вещества, увеличивающие поверхностное натяжение и не адсорбирующиеся на данной поверхности, называются:
260. А) поверхностно-активными Б) гидрофильными
- В) поверхностно-неактивными Г) гидрофобными
- 262.
263. **ФКХ16.** Конденсация – это:
264. А) укрупнение частиц до коллоидной степени дисперсности
265. Б) дробление крупных частиц до коллоидной степени дисперсности
266. В) переход осадка в коллоидный раствор
267. Г) очистка золь от примесей
- 268.
269. **ФКХ17.** Перемещение частиц дисперсной фазы в электрическом поле к электроду называется:
270. А) коагуляцией Б) электрофорезом
271. В) электроосмосом Г) электролизом
- 272.
273. **ФКХ18.** Процесс, обратный коагуляции:
- А) фильтрация Б) растворение
- В) пептизация Г) конденсация
- 274.
275. **ФКХ19.** Добавление к пенам спиртов или органических кислот приводит:
276. А) к разрушению пены Б) к стабилизации пены
277. В) к отвердеванию пены Г) не влияет на состояние пены
- 278.
279. **ФКХ20.** В концентрированных эмульсиях содержание дисперсной фазы:
280. А) менее 1% Б) от 1% до 74% В) выше 74%
- 281.

282. **ФКХ21.** Дисперсные системы, в которых дисперсионной средой является газ, а дисперсной фазой – жидкость называются:
283. А) пенами Б) эмульсиями
284. В) аэрозолями Г) суспензиями

3.3.6

Высокий уровень

- 285.
286. **ФКХ1.** При охлаждении, кристаллизации, полимеризации энтропия:
- А) увеличивается Б) уменьшается В) не изменяется
- 287.
288. **ФКХ2.** При изохорном процессе вся энергия расходуется на:
289. А) работу расширения
290. Б) изменение внутренней энергии
291. В) увеличение объема
- 292.
293. **ФКХ3.** Форма передачи энергии путем неупорядоченного движения молекул:
- А) теплота Б) энергия
- В) работа Г) энтальпия
- ФКХ4.** Единица измерения вязкости жидкости:
294. А) 1 мм рт. ст. Б) 1 атм.
295. В) 1 пуаз Г) 1 градус
- 296.
297. **ФКХ5.** Вещества, снижающие поверхностное натяжение:
298. А) поверхностно - активные Б) поверхностно - неактивные
299. В) электролиты Г) вязкие
- 300.
301. **ФКХ6.** Испарение твердых тел называется
302. А) плавлением Б) возгонкой
303. В) растворением Г) кристаллизацией
- 304.
305. **ФКХ7.** Чем меньше энергия активации, тем скорость реакции:
306. А) меньше Б) больше
307. В) скорость не зависит от энергии активации
- 308.
309. **ФКХ8.** Наибольшая активность ферментов проявляется при температурах:
310. А) ниже 250 Б) около 400
311. В) при 800-1000 Г) температура не влияет на активность ферментов
- 312.
313. **ФКХ9.** При увеличении давления в равновесной системе: $\text{H}_2(\text{г}) + \text{Cl}_2(\text{г}) \leftrightarrow 2\text{HCl}(\text{г})$ равновесие:
314. А) смещается в сторону прямой реакции
315. Б) смещается в сторону обратной реакции
- В) не смещается
- 316.
317. **ФКХ10.** Растворимость твердых веществ с понижением температуры чаще всего:
318. А) уменьшается Б) увеличивается В) не изменяется
- 319.
320. **ФКХ11.** Температура кипения раствора:
321. А) выше температуры кипения растворителя
322. Б) ниже температуры кипения растворителя
323. В) равна температуре кипения растворителя
- 324.
325. **ФКХ12.** С разбавлением раствора электролита степень его диссоциации:
- А) уменьшается Б) увеличивается В) не изменяется
- 326.
327. **ФКХ13.** Поверхностно-активными веществами (по отношению к воде) являются:
328. А) мыла Б) минеральные соли
329. В) щелочи Г) спирты
- 330.
- 331.
332. **ФКХ14.** Твердые поверхности, не смачиваемые водой, называются:
333. А) несмачиваемыми Б) гидрофильными

334. В) гидрофобными Г) адсорбируемыми
335.
336. **ФКХ15.** Ионная адсорбция характерна для растворов:
337. А) электролитов Б) неэлектролитов
В) электролитов и неэлектролитов
338.
339. **ФКХ16.** Размер частиц дисперсной среды в коллоидных растворах:
А) 10^{-5} см Б) 10^{-8} см
В) $10^{-5} - 10^{-7}$ см Г) $10^{-5} - 10^{-8}$ см
340.
341. **ФКХ17.** К молекулярно-кинетическим свойствам золей относятся:
342. А) опалесценция Б) диффузия
343. В) броуновское движение Г) электроосмос
344.
345. **ФКХ18.** Пептизация – это:
346. А) дробление крупных частиц до коллоидной степени дисперсности
347. Б) переход осадка в коллоидный раствор
348. В) укрупнение частиц до коллоидной степени дисперсности
Г) очистка золей от примесей
349.
350. **ФКХ19.** Эмульсии типа (м/в) стабилизируют:
351. А) белками Б) смолами
352. В) сложными эфирами Г) растворимыми мылами
353.
354. **ФКХ20.** В пенах концентрация газа:
355. А) должна быть большой
356. Б) невелика
357. В) не имеет значения
358. Г) примерно должна составлять 50% от объема жидкости
359.
360. **ФКХ21.** В разбавленных эмульсиях содержание дисперсной фазы:
361. А) менее 1% Б) от 1% до 74% В) выше 74%

3.3.7

Пороговый уровень

ОХ1. Верны ли следующие суждения о понятиях «химическое строение» и «изомерия»:

- А. Химическое строение – определенная последовательность соединения атомов в молекуле согласно их валентности, порядок химического взаимодействия атомов, их влияние друг на друга.
Б. Изомерия является одной из причин многообразия органических веществ.
1) верно только А 2) верно только Б
3) верны оба суждения Б 4) оба суждения неверны

ОХ2. Вещества, формулы которых $\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2$ и $\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3$ являются

- 1) изомерами положения кратной связи 2) межклассовыми изомерами
3) пространственными изомерами 4) изомерами по углеродному скелету.

ОХ3. Верны ли следующие суждения о гомологах?

- А. Гомологи сходны по химическому строению молекул, следовательно, сходны и по химическим свойствам.
Б. Гомологи имеют одинаковый состав, но разное химическое строение.
1) верно только А 2) верно только Б
3) верны оба суждения 4) оба суждения неверны

ОХ4. Гомологами являются вещества, формулы которых:

- 1) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ и $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}$ 3) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$
2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и CH_3COOH 4) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$

ОХ5. Основной причиной образования геометрических изомеров является:

- 1) Разное расположение атомов углерода в пространстве;
2) Невозможность вращения атомов углерода вокруг двойной связи;
3) Наличие атомов углерода в состоянии sp^3 -гибридизации;
4) Меньшая прочность π -связи по сравнению с σ -связью.

ОХ6. Причиной гибридизации является:

- 1) Образование ковалентных связей 3) Образование общих электронных пар
2) Возбужденное состояние атома 4) Переход электронов от атома к атому

ОХ7. Гибридные sp^3 -орбитали образуются:

- 1) одной 2s и тремя 2p-орбиталями 3) одной 2s и одной 2p-орбиталями
2) одной 2s и двумя 2p-орбиталями 4) двумя 2s и двумя 2p-орбиталями

ОХ8. Гибридные sp^2 -орбитали образуются:

- 1) одной 2s и тремя 2p-орбиталями 3) одной 2s и одной 2p-орбиталями
2) одной 2s и двумя 2p-орбиталями 4) двумя 2s и двумя 2p-орбиталями

ОХ9. Гибридные sp -орбитали образуются:

- 1) одной 2s и тремя 2p-орбиталями 3) одной 2s и одной 2p-орбиталями
2) одной 2s и двумя 2p-орбиталями 4) двумя 2s и двумя 2p-орбиталями

ОХ10. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют: 1) Один s- и один p-электрон 3) Один s- и три p-электрона

- 2) Один s- и два p-электрона 4) Два s- и один p-электрон

ОХ11. Одинаковую формулу $C_nH_{2n}O_2$ имеют:

- 1) Простые эфиры и жиры 3) Карбоновые кислоты и сложные эфиры
2) Карбоновые кислоты и жиры 4) Альдегиды и сложные эфиры

ОХ12. Функциональную группу –ОН содержат молекулы

- 1) альдегидов 3) фенолов
2) сложных эфиров 4) простых эфиров

ОХ13. К классу предельных одноатомных спиртов относится:

- 1) Этаналь 3) этанол
2) Глицерин 4) фенол

ОХ14. К аренам относится вещество, формула которого:

- 1) C_6H_{14} 2) C_6H_{12}
3) C_7H_8 4) C_7H_{14}

ОХ15. Число альдегидов среди веществ, формулы которых:

H_2CO $C_2H_4O_2$ C_6H_6O C_2H_4O C_2H_6CO $C_3H_8O_2$

- 1) одному 2) двум
3) трем 4) четырем

ОХ16. К углеводородам относятся:

- 1) Метанол 4) глицерин
2) Бензол 5) ацетилен
3) Этан 6) метилацетат

ОХ17. Установите соответствие между названием вещества и классом (группой) органических соединений, к которому (ой) оно принадлежит.

Название вещества

- А) толуол
Б) 2-метилпропанол-1
В) 2,3-диметилпентаналь
Г) этилформиат

Класс (группа) соединений

- 1) спирты
2) простые эфиры
3) кетоны
4) альдегиды
5) сложные эфиры
6) арены

ОХ18. Для метана характерны:

- 1) sp^3 -гибридизация атома углерода в молекуле
2) реакция дегидрирования
3) реакция изомеризации
4) взаимодействие с галогеноводородами

- 5) обесцвечивание раствора перманганата калия KMnO_4
6) взаимодействие с азотной кислотой

ОХ19. В результате взаимодействия пропена с водой образуется:

- 1) пропанол-1 3) пропан
2) пропанол-2 4) пропаналь

ОХ20. Этилен можно получить из этана реакцией:

- 1) дегидрирования 3) дегидратации
2) гидрирования 4) разложения

ОХ21. В соответствии с правилом Марковникова вступает в реакцию вещество, формула которого:

- 1) $\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}_2$ 3) $\text{F}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}_2$
2) $\text{H}_2\text{C}=\text{CH}-\text{COOH}$ 4) $\text{H}_2\text{C}=\text{CH}-\text{CHO}$

3.3.8

Повышенный уровень

ОХ1. Верны ли следующие суждения об ацетиленовых углеводородах?

А. Для ацетилена и его гомологов характерны реакции присоединения.

Б. Ацетилен может вступать в реакции замещения, при этом атомы водорода в его молекулах замещаются металлами

- 1) Верно только А 3) Верны оба суждения
2) Верно только Б 4) Оба суждения неверны

ОХ2. Верны ли следующие суждения об ацетилене?

А. Винилхлорид $\text{H}_2\text{C}=\text{CH}-\text{Cl}$ получают в результате реакции ацетилена с хлором.

Б. В присутствии катализаторов молекулы ацетилена соединяются с образованием циклов.

- 1) Верно только А 3) Верны оба суждения
2) Верно только Б 4) Оба суждения неверны

ОХ3. В реакцию присоединения этин вступает с каждым из веществ, формулы которых:

- 1) Br_2 и HCl 3) $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{OH}$ и H_2
2) O_2 и HBr 4) C_2H_2 и CH_4

ОХ4. В результате взаимодействия пропина с водой в присутствии солей ртути (II) образуется:

- 1) пропаналь 3) пропанон
2) пропанол-1 4) пропанол-2

ОХ5. Алкины, в отличие от алкенов:

- 1) обесцвечивают бромную воду 2) присоединяют галогеноводороды
3) образуют соли 4) образуют галогеналканы

ОХ6. Бензол взаимодействует с каждым из веществ, формулы которых:

- 1) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ Br_2 H_2 3) Br_2 HCHO HNO_3
2) H_2SO_4 CH_3Cl Br_2 4) HNO_3 Br_2 O_2

ОХ7. В схеме превращений $\text{CH}_4 \rightarrow \text{X1} \rightarrow \text{X2} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_{12}$ Веществами X1 и X2 являются соответственно:

- 1) ацетилен и бензол 3) бензол и ацетилен
2) ацетилен и циклогексан 4) бензол и хлорвинил

ОХ8. В отличие от бензола, толуол взаимодействует:

- 1) с галогенами 3) с перманганатом калия
2) с азотной кислотой 4) с кислородом

ОХ9. Для осуществления превращений по схеме $C_6H_6 \rightarrow C_6H_5C_2H_5 \rightarrow C_6H_5CHCl-CH_3 \rightarrow C_6H_5CH=CH_2$ Можно использовать вещества, формулы которых:

1) HCl	4) $KMnO_4$
2) C_2H_5Cl	5) NaOH
3) Cl_2	6) C_2H_6

ОХ10. Верны ли следующие суждения о химических свойствах бензола?

А. При взаимодействии бензола с бромом в присутствии катализатора происходит реакция присоединения.

Б. При сильном освещении бензол вступает в реакцию замещения с хлором.

1) Верно только А	3) Верны оба суждения
2) Верно только Б	4) Оба суждения неверны

ОХ11. За счет разрыва связи C–O происходят реакции спиртов:

1) с щелочными металлами	3) с органическими кислотами
2) с галогеноводородами	4) с окислителями

ОХ12. Этанол реагирует с каждым из двух веществ:

1) с гидроксидом меди (II) и кислородом	2) с ацетальдегидом и водородом
3) с оксидом меди (II) и уксусной кислотой	4) с уксусной кислотой и кислородом

ОХ13. В схеме превращений $C_2H_4 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2$ веществами X_1 и X_2 соответственно являются:

1) уксусная кислота и этилат натрия	3) этанол и ацетат натрия
2) этилат натрия и этанол	4) этанол и этилат натрия

ОХ14. Бутанол-2 и хлорид калия образуются при взаимодействии:

- | |
|---|
| 1) 1-хлорбутана и водного раствора KOH |
| 2) 2-хлорбутана и спиртового раствора KOH |
| 3) 1-хлорбутана и спиртового раствора KOH |
| 4) 2-хлорбутана и водного раствора KOH |

ОХ15. При нагревании с концентрированной серной кислотой из этанола можно получить вещества, формулы которых:

1) CH_3CHO	4) C_4H_6
2) $C_2H_5OC_2H_5$	5) C_6H_5OH
3) H_2	6) C_2H_4 , H_2O , Na

ОХ16. Между собой могут взаимодействовать:

1) глицерин и сульфат меди (II)	3) этиленгликоль и сульфат меди (II)
2) глицерин и азотная кислота	4) этиленгликоль и гидроксид натрия

ОХ17. Раствор ярко-синего цвета образуется при взаимодействии свежесажженного гидроксида меди (II) с раствором:

1) этандиола-1,2	3) бутанола
2) фенола	4) этанола

ОХ18. Верны ли следующие суждения о химических свойствах многоатомных спиртов?

А. Кислотные свойства многоатомных спиртов выражены гораздо слабее, чем у одноатомных спиртов.

Б. В отличие от одноатомных спиртов, многоатомные спирты вступают в реакцию с гидроксидом меди (II).

1) верно только А	3) Верны оба суждения
2) верно только Б	4) Оба суждения неверны

ОХ19. Многоатомные спирты можно обнаружить:

1) раствором перманганата калия $KMnO_4$	3) гидроксидом меди (II)
2) аммиачным раствором оксида серебра	4) бромной водой

ОХ20. При окислении алкена перманганатом калия в водной среде можно получить:

- 1) этиленгликоль 3) этанол
- 2) ацетальдегид 4) уксусную кислоту

ОХ21. Фенол взаимодействует:

- 1) с раствором гидроксида натрия 3) с этиленом
- 2) с соляной кислотой 4) с этаном

3.3.9

Высокий уровень

ОХ1. Химическая реакция, уравнение которой: $C_6H_5OH + 3Br_2 \rightarrow C_6H_2(OH)Br_3 + 3HBr$ относится к реакциям

- 1) замещения 3) этерификации
- 2) обмена 4) окисления

ОХ2. Слабый раствор щелочи, окрашенный фенолфталеином, обесцвечивается при приливании к нему водного раствора:

- 1) этанола 3) фенола
- 2) глицерина 4) метанола

ОХ3. Верны ли следующие суждения о химических свойствах фенолов?

А. Фенол вступает в реакцию со щелочными металлами.

Б. В отличие от одноатомных спиртов, фенол реагирует со щелочами.

- 1) верно только А 3) верны оба суждения
- 2) верно только Б 4) оба суждения неверны

ОХ4. В отличие от этанола, фенол:

- 1) взаимодействует с гидроксидом калия
- 2) легко окисляется кислородом воздуха
- 3) взаимодействует со щелочными металлами
- 4) вступает в реакцию с галогеноводородами

ОХ5. Этаналь взаимодействует с каждым из двух неорганических веществ:

- 1) натрий и вода 3) водород и оксид меди (II)
- 2) водород и гидроксид меди (II) 4) азотная кислота и бром

ОХ6. Окислением ацетальдегида можно получить:

- 1) этанол 3) пропанол-1
- 2) уксусную кислоту 4) муравьиную кислоту

ОХ7. В схеме превращений $C_2H_2 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2 \rightarrow C_2H_5ONa$ веществами X_1 и X_2 могут быть: 1) этаналь и этанол 3) этан и этаналь

- 2) водород и этаналь 4) этаналь и уксусная кислота

ОХ8. Тип реакции взаимодействия формальдегида с фенолом (в присутствии катализатора): 1) полимеризация

- 3) изомеризация
- 2) поликонденсация 4) этерификация

ОХ9. Верны ли следующие суждения о химических свойствах альдегидов?

А. Альдегиды легко окисляются по месту химической связи C–H в альдегидной группе.

Б. При взаимодействии альдегидов с одноатомными спиртами в присутствии кислот образуются ацетали.

- 1) верно только А 3) верны оба суждения
- 2) верно только Б 4) оба суждения неверны

ОХ10. По углеводородному радикалу у карбоновых кислот происходит взаимодействие:

- 1) с солями 3) с основаниями

2) со спиртами 4) с галогенами

ОХ11. В реакцию гидрирования вступают жиры, образованные глицерином и кислотой

- 1) CH_3COOH 2) $\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{COOH}$
3) $\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOH}$ 4) $\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{COOH}$

ОХ12. Мыло образуется в результате реакции:

- 1) этерификации спирта и карбоновой кислоты
2) гидролиза жиров в присутствии щелочи
3) гидрогенизации жиров
4) гидролиза жиров под действием воды

ОХ13. Верны ли следующие суждения о жирах?

А. К жирам относятся сложные эфиры одноатомных спиртов и карбоновых кислот.

Б. Жиры – это сложные эфиры глицерина и карбоновых кислот.

- 1) верно только А 3) верны оба суждения
2) верно только Б 4) оба суждения неверны

ОХ14. О наличии альдегидной группы в молекуле глюкозы можно судить по её взаимодействию с:

- 1) уксусной кислотой 3) гидроксидом меди (II)
2) бромной водой 4) метиловым спиртом

ОХ15. Конечный продукт гидролиза крахмала:

- 1) глюкоза 2) мальтоза
3) фруктоза 4) декстрины

ОХ16. В результате маслянокислого брожения глюкозы образуется:

- 1) H_2 2) CO_2 и H_2
3) CO_2 4) CO_2 и O_2

ОХ17. Амфотерные свойства проявляет каждое из двух веществ:

- 1) уксусная кислота и глицин 3) аланин и глицерин
2) глицин и аланин 4) белок и глюкоза

ОХ18. Аланин взаимодействует с каждым из двух веществ:

- 1) хлорид натрия и метан 3) этанол и хлорид натрия
2) серная кислота и гидроксид бария 4) азотная кислота и оксид кремния (IV)

ОХ19. Верны ли следующие суждения о белках?

А. При сильном нагревании происходит полное разрушение белковых молекул.

Б. При гидролизе белков можно получить глюкозу.

- 1) верно только А 3) верны оба суждения
2) верно только Б 4) оба суждения неверны

ОХ20. Процесс распада полипептидной цепочки белка называется

- 1) гидрогенизация 3) диссоциация
2) денатурация 4) гидратация

ОХ21. Белки можно обнаружить с помощью каждого из веществ в паре:

- 1) $\text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$ и HNO_3 (конц) 3) FeCl_3 и CuSO_4
2) HNO_3 (конц) и CuSO_4 в NaOH (избыт) 4) CuSO_4 в NaOH (изб) и HNO_3 (разб)

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

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2017 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 31 августа 2017 года.

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля в виде устного ответа

1.	362. Сроки проведения текущего контроля	363. После изучения каждого раздела
2.	364. Место и время проведения текущего контроля	365. В учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	366. Требование к техническому оснащению аудитории	367. В соответствии с паспортом аудитории
4.	368. Ф.И.О. преподавателя, проводящих контроль	В соответствии с планом нагрузки кафедры
5.	369. Вид и форма заданий	370. Устный опрос в соответствии детализацией темы раздела в рабочей программе
6.	371. Время для выполнения заданий	372. 20 минут
7.	373. Возможность использования дополнительных материалов:	374. обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	375. Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Уливанова Г.В., Федосова О.А.
9.	376. Методы оценки результатов	377. Экспертный
10.	378. Предъявление результатов	379. Оценка выставляется в журнал
11.	380. Апелляция результатов	381. в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения	Код компете нции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО					
Химия	1, 2	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1– 2; 2.– 2; 3 – 1; 4 – 2; 5 – 2; 6 – 6; 7 – в; 8 – 6; 9 – 6; 10 – 6; 11 – 6; 12 – в; 13 – а; 14 – 6; 15 – г; 16 – 6; 17 – а; 18 – 6; 19 – в; 20 – 6; 21 – в; 22 – 6; 23 – а, в; 24 – а; 25 – в; 26 – 6; 27 – в; 28 – г; 29 – а; 30 – в; 31 – а; 32 – 6
				ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1– 1; 2– 3; 3– 1; 4– 2; 5– 1; 6 – 3; 7 – 1; 8 – 2; 9 – 3; 10 – 3; 11 – 1; 12 – 2; 13 – 1; 14 – 3; 15 – 1; 16 – 3; 17 – 3; 18 – 3; 19 – 2; 20 – 1; 21 – 3; 22 – 2; 23 – 1; 24 – 3; 25 – 1; 26 – 2; 27 – 3; 28 – 2; 29 – 1; 30 – 3; 31 – 2; 32 – 1

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Тест 1

Вопросы	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень
HX1	1	3	2
HX2	3	2	3
HX3	1	2	3
HX4	2	1	1
HX5	2	3	2
HX6	1	2	2
HX7	3	1	3
HX8	2	3	1
HX9	1	2	2
HX10	2	1	1
HX11	1	2	2
HX12	3	3	3
HX13	3	1	1
HX14	1	2	2
HX15	2	3	3
HX16	1	2	2
HX17	3	1	3
HX18	1	3	1
HX19	3	2	3
HX20	3	1	2

Тест 2

Вопросы	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень
ФКX1	Б	В	Б
ФКX2	В	p*V	Б
ФКX3	Б	Б	А
ФКX4	Б	В	В
ФКX5	Б	А, В	А
ФКX6	Б	А	Б
ФКX7	В	Б	Б
ФКX8	А	В	Б
ФКX9	Б	Б	В
ФКX10	Г	В	А
ФКX11	Б	Б	А
ФКX12	А	В	Б
ФКX13	Б	Г	А, Г
ФКX14	В	А	В
ФКX15	Б	В	А
ФКX16	Б	А	Б
ФКX17	В	Б	Б, В
ФКX18	А, Г	В	Б
ФКX19	А	А	А
ФКX20	Б, В	Б	А
ФКX21	Б	А, Г	А

Тест 3

Вопросы	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень
ОХ1	3	3	1
ОХ2	2	2	3
ОХ3	2	1	3
ОХ4	2	3	1
ОХ5	2	3	2
ОХ6	2	4	2
ОХ7	1	1	4

OX8	2	3	2
OX9	3	2 3 5	3
OX10	2	4	4
OX11	3	2	2
OX12	3	3	2
OX13	3	4	2
OX14	3	4	3
OX15	3	1 2 6	1
OX16	2 3 5	2	2
OX17	6 1 4 5	1	2
OX18	1 2 6	3	2
OX19	2	3	1
OX20	1	1	2
OX21	1	1	2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИСТОРИЯ РОССИИ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2. Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3. Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3. Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществлять конструктивное	+	+	+	+	+	+	+	+

		взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК -5.5. Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.								
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2 текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1 УК-2.2 УК-3.3	1 - 8	1 Преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи; формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по проблемам истории; извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения; владеть представлением о событиях российской и всемирной истории, основанным на принципе историзма	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
УК-5	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 УК-5.4 УК-5.5	1 - 8	2 Понимание гражданственности патриотизма как преданности своему Отечеству; движущие силы и закономерности исторического процесса; основные теории, проблемы и методы истории; основные этапы и ключевые события истории России и мира; различные подходы к оценке и периодизации истории	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
ОПК-4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	1 - 8	3 Способность вести обработку, анализ и представление информации в профессиональной деятельности	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1

2.3 промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1. Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2. Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3 Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	лекция практическое занятие самостоятельная работа	дифференцированный зачет	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 20	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 40	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 62
УК-5	УК-5.1. Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3. Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществлять конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК -5.5. Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.	лекция практическое занятие самостоятельная работа	дифференцированный зачет	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 20	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 40	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 62

ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	лекция практическое занятие самостоятельная работа	дифференцированный зачет	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 20	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 40	Вопросы из пункта 3.2 № 1 – 62

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.7 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к практическим занятиям

РАЗДЕЛ 1. ИСТОРИЯ КАК НАУКА. ИСТОРИЯ РОССИИ КАК ЧАСТЬ МИРОВОЙ ИСТОРИИ.

Тема 1. История в системе социально-гуманитарных наук

1. Место истории в системе наук. Объект, предмет и функции исторической науки.
 2. Научные принципы и методы исторического исследования. Основные подходы в изучении исторического процесса.
 3. Роль исторических источников в изучении истории. Исторический источник и научное исследование в области истории.
 4. Принципы периодизации в истории. Научная хронология и летосчисление в истории России.
 5. Хронологические и географические истории России. Периодизация истории России.
- 4 Сообщения (проекты/презентации):
1. Формационный и цивилизационный подходы в изучении исторического процесса

2. История России как часть мировой истории
3. «Велесова книга» - фальшивый источник или уникальный памятник славянской мифологии и религии
4. «Вопрос о древности» «Слова о полку Игореве».

5

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на главные задачи истории, основные принципы и методы исторической науки, функции истории и ее роль в жизни общества, а также уяснить различия основных подходов к пониманию истории.

Контрольные вопросы

1. Какова цель изучения и сохранения истории?
2. Кто является «отцом» исторической науки?
3. Какие функции выполняет историческая наука в современном обществе?
4. Перечислите основные методы исторического исследования и определите их сущность.
5. Кто является основоположником российской исторической науки?
6. Что означает понятие «исторический источник»?
7. Что является целью анализа источника? Объясните термин «верификация».
8. Объясните путь А.Т. Фоменко к «Новой хронологии», его аргументацию и реконструкцию отечественной и всеобщей истории.
9. Каковы возражения против «Новой хронологии» со стороны астрономов, математиков, лингвистов и историков?
10. Перечислите специальные исторические дисциплины, исследующие определенные виды исторических источников.

6

РАЗДЕЛ 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII В.

Тема 2. Особенности становления государственности в России и мире в середине I тыс. н.э. - первой трети XIII в.

1. Особенности цивилизаций Древнего Востока и античности.
2. Формирование государств у «варварских» народов после падения Римской империи.
3. Византийская империя. Особенности политического и социально-экономического развития.
4. Образование и развитие Древнерусского государства в IX-XII вв.
5. Страны и народы Восточной Европы, Сибири и Дальнего Востока.

Сообщения (проекты/презентации):

1. Культура и международные связи восточнославянских земель
2. Дискуссии по поводу так называемой норманнской теории и современные взгляды на проблему.
3. Открытие археологами торгово-ремесленных поселений. Ладога, Гнездово, Рюриково Городище.
4. Складывание племенных центров восточных славян. Борьба Новгорода и Киева за первенство.
5. Принятие христианства. Значение византийского наследия на Руси (право, религия, культура, искусство).
6. Рязанская земля. История и культура славянского и дославянского населения Рязанщины.
7. Христианство, ислам и иудаизм как традиционные религии России.

При подготовке к практическому занятию по данной теме необходимо выявить различия восточного и античного типов цивилизационного развития в экономической, политической и духовно-культурной сферах, уяснить, какие предпосылки способствовали созданию государственности у древних славян, разобраться в содержании спора между норманистами и антинорманистами и уяснить, какова была роль варягов в образовании Древней Руси.

Готовясь к четвертому вопросу, необходимо выявить, чем отличался феодализм Западной Европы от социально-экономического строя Древней Руси.

Контрольные вопросы

1. Чем отличаются восточный и античный типы цивилизационного развития?
2. Какие племена населяли Восточно-Европейскую равнину до прихода восточных славян?
3. Назовите известные ветви славянских племен.
4. Докажите, что в первой половине XI века на Руси существовало государство. Когда и как оно сформировалось?
5. Определите хронологические рамки существования Киевской Руси.
6. Поясните содержание норманнской теории. Какую роль в формировании государства у древних славян сыграли варяги?
7. В чем состояли особенности развития стран Европы в средневековье по сравнению с Русью?

РАЗДЕЛ 3. РУСЬ В XIII-XV ВВ.

7

8 Тема 3. Русские земли в XIII – XV вв. и европейское средневековье

9

1. Феодальная раздробленность и монархическая власть в Западной и Восточной Европе в XIII-XV вв. Особенности создания централизованных государств в Европе.
2. Образование монгольской державы и ее завоевательная политика. Русские земли в условиях золотоордынского ига.
3. Противостояние русских земель экспансии Запада.
4. Южные и западные русские земли. Возникновение Литовского государства и включение в его состав части русских земель.
5. Образование единого русского государства. Роль московских князей в объединении русских земель вокруг Москвы.

10 Сообщения (проекты/презентации):

1. История Рязанского княжества;
2. Мужество и героизм жителей русских земель при защите Руси от экспансии с Востока и Запада.
3. Памятники древнерусской литературы о борьбе с нашествием Батыя и с Золотой Ордой. Евпатий Коловрат.
4. Князь Даниил Галицкий и римский папа Иннокентий IV. Начало прозелетизма Ватикана в землях Юго-Западной и Западной Руси.
5. Отношения Руси и Орды. Современные научные представления и спорные вопросы.
6. Роль православной церкви в ордынский период русской истории. Сергей Радонежский.
7. Народы и государства степной зоны Восточной Европы в XIII-XV вв.

11

12 При изучении темы необходимо обратить внимание, что конец XV столетия – это время завершения образования национальных государств на территории Западной Европы. Процесс создания единого Российского государства хронологически совпадает с объединительным процессом в западноевропейских странах, но имеет ряд особенностей. Необходимо выделить эти особенности, понять, почему лидерство в борьбе за роль объединителя русских земель досталось московским князьям. Для более полного представления о политическом объединении русских земель вокруг Москвы необходимо знать периодизацию этого процесса.

13 Контрольные вопросы

1. Каковы причины политической раздробленности в Западной Европе и на Руси?
2. В чем выражалось монгольское иго?
3. Каковы последствия монгольского нашествия и его влияния на развитие феодальных отношений, социальной и политической структуры российского государства?
4. Как был отражен натиск на Русь с Запада?
5. Каковы были особенности создания единого российского государства по сравнению с подобным процессом в западноевропейских государствах?
6. Почему Ивана III при жизни называли Великим?

14

15

16

РАЗДЕЛ 4. МИР К НАЧАЛУ НОВОГО ВРЕМЕНИ. РОССИЯ В XVI-XVII ВВ.

17

18 Тема 4. Россия в XVI – XVII веках в контексте развития европейской цивилизации.

19

1. Основные тенденции развития Европы в XVI-XVII веках (великие географические открытия; эпоха Возрождения; Реформация; европейский абсолютизм; развитие капитализма).
2. Эпоха правления Ивана Грозного: поиск альтернативных путей социально-политического развития:
 - 20 а) реформы конца 40-х- 50-х гг. XVI в.
 - 21 б) опричнина
3. Смутное время в России в конце XVI-начале XVII вв. Причины, хронологические рамки, основные этапы, последствия
4. Правление первых Романовых. Церковный раскол.
- 22 Сообщение (проекты/презентация):
 1. Реформация и контрреформация в Европе. Крестьянская война в Германии. «Охота на ведьм». Религиозные войны во Франции. «Варфоломеевская ночь».
 2. Османская империя (территориальный рост; государственное и военное устройство).
 3. Народы Кавказа в условиях противостояния Ирана и Османской империи. Расширение связей с Россией.
 4. Китай. Расцвет Китая в правление династии Мин. Япония. Сёгунат Токугава. «Заккрытие» Японии.
 5. Внешняя политика Российского государства в первой трети XVI в. Военные конфликты с Великим княжеством Литовским, Крымским и Казанским ханствами.
 6. Завершение формирования доктрины «Москва — Третий Рим», формула монаха Филофея.
 7. Молодинская битва 1572 г. и ее историческое значение.
 8. Социально-экономическое развитие страны. Аграрный характер экономики Российского государства в XVI-XVII вв.
 9. Обострение ситуации в Речи Посполитой. Усиление национального, социального и религиозного гнета на западно-русских землях в составе Речи Посполитой. Восстание под руководством Богдана Хмельницкого.

23

24 При подготовке к теме необходимо обратить внимание на роль географических открытий, Возрождения и Реформации в истории Европы. Уметь сопоставить исторические события XVI-XVII веков в Европе с процессами, происходившими параллельно в России. Уяснить, что Смута в России в отечественной исторической науке рассматривается как системный кризис, охвативший страну в результате взаимодействия социально-экономических и политических причин. Необходимо выявить эти причины и последствия Смутного времени.

25

Контрольные вопросы

1. Что означали Великие географические открытия, Возрождение, Реформация? Каковы были их последствия?
2. Назовите причины перехода России от политики реформ 40-х-начала 50-х годов XVI века к опричнине.
3. Назовите причины Смутного времени.
4. Докажите, что новые тенденции в развитии России во второй половине XVII века означали постепенный переход к абсолютизму.
5. В чем причины церковного раскола?

26

РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVIII В.

27

1. XVIII век в мировой истории. Основные направления развития общества.
2. Личность и деятельность Петра I.
3. Причины и влияние на российское общество дворцовых переворотов XVIII в.
4. Россия в эпоху Екатерины II.

5. Наполеоновские войны – причины, результаты, влияние на мировую обстановку.

29 В процессе изучения темы, необходимо усвоить, что XVIII век в жизни Европы – это век модернизации, промышленной революции, когда шел процесс формирования индустриального общества. Идейной основой модернизации общественной жизни в Новое время стала идеология Просвещения, поэтому XVIII век в Европе называют веком Просвещения.

30 В России время модернизации связано с правлением Петра I и Екатерины II. Деятельность этих выдающихся личностей в истории закрепила за Россией ведущее место в мировых событиях. Осваивая данную тему, необходимо выявить, в чем это выразилось.

31 Сообщения:

32 1. Петр I и царевич Алексей. Поиск альтернатив развития России.

33 2. История Крыма.

34 3. Ф.Ф. Ушаков. Исторический портрет.

Контрольные вопросы

1. Какие факторы обеспечили Англии мировое господство в XVIII веке?
2. Назовите причины восстания английских колоний в Америке? Какие противоречия между принципами «Декларации независимости» и действительностью Америки того времени можно отметить?
3. Чем была вызвана необходимость проведения радикальных преобразований во всех сферах жизни российского общества в начале XVIII века?
4. Докажите, что в первой четверти XVIII века в России сложилась абсолютная монархия.
5. Давая оценку деятельности Петра I, отмечают, что он был великим реформатором. Но почему в ходе петровских реформ население Центральной России сократилось за годы его царствования на 25-40%?
6. В чем выразился династический кризис в России после смерти Петра I?
7. Что означает понятие «временщики» на российском троне?
8. Чем царствование Екатерины II отличалось от правления ее предшественников?
9. Идеи какого французского просветителя отвергала «просвещенная» монархиня Екатерина II? Почему?
10. Как воплощались в деятельности Екатерины II либеральные идеалы?
11. Как изменился характер войн, которые вела Франция, при Наполеоне I? Почему?

35

РАЗДЕЛ 6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX- НАЧАЛЕ XX В.

36 Тема 6. Россия и мир в XIX – начале XX в.

37

1. Внешняя политика России в первой половине XIX века.
2. Внутренняя политика России в первой половине XIX века
3. Отечественная война 1812 года в России
4. Движение декабристов
5. Отмена крепостного права и другие реформы 60-70-х годов XIXв. в России
6. Общественное движение в России в XIX веке
7. Реформы и контрреформы Александра III.
8. Мир в начале XX века (1900-1914)
9. Первая мировая война и ее последствия.

38

39 Сообщения (проекты/презентация)

1. Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот в XIX в. Технический прогресс.

2. Реформаторы России XIX века: проекты, планы, их реализация.
3. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии.
4. «Конституция» Н. М. Муравьева и «Русская правда» П. И. Пестеля: два альтернативных осмысления будущего России.
5. Значение Свода законов Российской империи в истории российской государственности.
6. Гражданская война Севера и Юга в США. Реконструкция Юга.
7. Принципы национальной политики Российской империи. Особенности управления окраинами.
8. Панславизм и славянский вопрос. Русско-турецкая война (1877–1878): цена победы.
9. Становление и развитие западноевропейского марксизма.
10. Голод 1891–1892 гг. и кампания помощи голодающим: важная веха в истории общественного движения в России.
11. Первые марксистские кружки. Особенности русского марксизма рубежа XIX–XX вв.
12. Экономический рост 1890-х гг. в Российской империи: причины и масштабы.
13. Мирные инициативы России и Первая Гаагская мирная конференция.

40

Приступая к изучению данной темы, следует обратить внимание на тенденции развития, имевшие место в Западной Европе, Америке, Восточных странах и России в XIX веке. Европу и Америку охватили модернизационные процессы, экономической основой которых была промышленная революция и утверждение в ряде европейских стран индустриального общества. Формировались элементы гражданского общества и правового государства. Из стран Востока дальше всех в освоении европейских стандартов жизни продвинулась Япония, в которой был проведен ряд радикальных реформ известных под названием «революция Мэйдзи».

В Японии был ликвидирован феодализм, развивалась капиталистическая промышленность. В 1889 году в стране была принята конституция, провозгласившая конституционную монархию с большими правами императора. Японское государство постепенно превращалось в мощную державу.

Россия к началу XIX века оставалась аграрной страной. Сохранялись феодальные пережитки: абсолютизм, крепостное право, сословная структура общества. Рассматривая развитие России, необходимо уяснить, какие попытки делались в стране в первой половине XIX в. для осуществления двух главных задач – ограничения самодержавия и решения крестьянского вопроса.

Следует обратить внимание, что большое влияние на внутреннюю политику самодержавия оказывало общественное движение в России, включавшее три направления: консервативное, либеральное и революционное (социалистическое).

Поражение в Крымской войне, показавшее технико-экономическую отсталость России, вызвало к жизни отмену крепостного права и другие преобразования второй половины XIX века.

Контрольные вопросы

1. Какие факторы обеспечили Англии мировое господство в XIX в.?
2. Как сочетались внешнеполитические претензии России и политическая, и экономическая ситуация в стране в середине XIX века. К чему это привело?
3. Перечислите причины реформ 60-70-х годов XIX в. в России.
4. Какие личные права получили крестьяне согласно «Манифесту» 19 февраля 1861 г.?
5. Какие прогрессивные принципы были положены в основу новой судебной системы?
6. Какие изменения в формировании российской армии повысили ее боеспособность?
7. Какие выборные органы были созданы на местах и какую роль они играли в жизни страны?
8. В чем вы видите прогрессивные стороны реформ 60-70-х гг. XIX в. в России? Где проявилась их половинчатость?
9. Какие меры были приняты Александром III для свертывания демократических преобразований и почему?
10. Назовите сторонников консервативно-охранительного направления. Раскройте смысл триады С.С. Уварова: православие, самодержавие, народность.

11. Кто представлял либеральное течение 30-50-х годов? Что общего и в чем вы видите различие между западниками и славянофилами?
12. Какое влияние имела теория «общинного социализма» А.И. Герцена на развитие социалистической мысли революционеров –разночинцев, а позднее – народников?
13. Когда началось распространение марксизма в России? Какие марксистские идеи были восприняты рабочим движением?

41

42

43 РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ (1917-1991)

Тема 7.1. Россия и мир с 1917 по 1945 гг.

Осуществляя подготовку к данной теме, необходимо определить место XX века во всемирно-историческом процессе. XX век – эпоха Новейшей истории. Общество переходит на качественно новый этап в своем развитии –стадию монополистического капитализма. Монополистический капитализм стимулировал борьбу за передел мира, завоевание сырья, рынков сбыта, дешевой рабочей силы. С конца XIX века началась гонка вооружений, и шла подготовка к мировой войне.

XX столетие было наиболее плодотворным и одновременно трагичным для современной цивилизации, оно породило беспредельные возможности развития материальной культуры и вместе с тем поставило человечество на грань катастрофы.

Изучая тему, необходимо обратить внимание на основные события, происходившие в России и мире в XX веке, основные причины, породившие мировые войны и последствия этих войн.

1. СССР и страны Запада в межвоенный период (1919 – 1939гг).
2. Вторая мировая война и ее последствия
3. Великая Отечественная война - ключевая составляющая Второй мировой войны.
4. СССР в 1945 – 1953 годах;

44

45 Сообщения (проект/презентация):

1. Причины революционного кризиса 1917 г. Первая мировая война как фактор революции.
2. Основные направления политики Временного правительства
3. Политика большевиков по отношению к Временному правительству и ее динамика — от поддержки Двоевластия к лозунгу «Вся власть советам!».
4. Гражданская война как особый этап революции
5. Советское государство в годы Гражданской войны 1918-1922 гг.
6. Версальско-вашингтонская система. Унижение Германии её союзников после поражения в Первой мировой войне.
7. Правда и вымыслы о Великой Отечественной войне 1941-1945гг.
8. Восстановление экономики СССР с 1945 по 1955 гг. Атомный проект СССР и его реализация

46

Контрольные вопросы

1. Какие важные задачи стояли перед экономикой России в начале XX века? Перечислите основные мероприятия, осуществленные министром финансов С.Ю. Витте? Каковы были итоги промышленного развития страны?
2. Какие причины привели Россию к плачевным результатам в ходе русско-японской войны?
3. Каковы были причины и итоги революции 1905-1907 гг. в России?
4. В чем суть аграрной реформы П.А. Столыпина?
5. Возможно ли было избежать в 1914 году втягивания России в Первую мировую войну?
6. Почему Первая мировая война (в отличие от войны 1812г) не сплотила, а расколола Россию?

7. Охарактеризуйте события февраля – октября 1917г. в России. В чем состояли их последствия?
8. В чем причины гражданской войны в России? Каковы ее итоги? Какую политику проводили в годы войны большевики?
9. Что такое НЭП? Сравните политику «военного коммунизма» и НЭП.
10. С чем связан курс на ускоренную индустриализацию и коллективизацию в СССР? Каковы их результаты? Опишите особенности советского общества в 30-е годы.
11. В чем причины второй мировой войны? Почему советско-германский фронт был главным в войне? Каковы итоги войны?

47

Тема 7.2. Россия и мир в 1945 – 2000 г.

48

1. СССР в период «оттепели» (вторая половина 1950-х-первая половина 1960-х гг.)
2. Власть и общество в 1964-1985 гг. СССР – вторая экономика мира.
3. Перестройка в СССР и её последствия. Непосредственные и долгосрочные последствия распада СССР.

49

50 Сообщение (проект/презентация):

1. Выбор стратегического пути развития страны с середины 1960-х – по сер. 1980-х гг.
2. Советское общество в период «позднего социализма». Приоритеты социальной политики.
3. Национальный вопрос в послевоенном СССР. Курс на выравнивание социального и культурного уровней развития республик СССР, формирование в этих республиках национальной интеллигенции.
4. «Холодная война» и формирование биполярного мира после Второй мировой войны.
5. Складывание системы информационного давления на СССР и его союзников – радиостанции «Радио Свобода», «Голос Америки» и т.д.
6. Обострение межнациональных конфликтов в СССР в период перестройки.
7. Внешняя политика периода «перестройки». Поэтапная сдача руководством СССР внешнеполитических позиций.

51

Контрольные вопросы

1. Как развивался СССР в 1945- 1991 гг.? Что такое перестройка? К чему она привела?
2. Был ли распад СССР неизбежным и закономерным итогом перестройки?

52

53

РАЗДЕЛ 8. СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991-2022)

54

55 Тема 8. Россия и мир в XXI веке

56

1. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства
2. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе
3. Социально-экономическое положение РФ в период 2001-2022гг.
4. Внешняя политика России на современном этапе.

57

58 XXI век – век глобализации. Изучая данную тему, необходимо разобраться, что означает глобализация, в чем заключаются ее противоречия в экономической, политической и культурной областях. Исследование темы требует анализа современного социально-экономического положения России, а также ее внешнеполитического курса.

59

60 Контрольные вопросы

- 61 1.Что означает глобализация мирового пространства?
- 62 2.Назовите основные глобальные проблемы человечества.
- 63 3. Какова задача России? Догонять Европу или идти своим путем.

- 64 4. Проанализируйте основные направления социально-экономического развития России, начиная с 2000 года.
- 65 5. Охарактеризуйте внешнюю политику России в начале XXI века.
- 66 6. Как вы думаете, почему стремления России и других стран построить многополярный мир вызывают столько негатива со стороны США и сателлитов?
- 67 7. С какими внешнеполитическими и экономическими вызовами столкнулась Россия с 2014 г. и каковы пути их преодоления?

68 Сообщение:

69 Формационный и цивилизационный подходы в изучении исторического процесса

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на главные задачи истории, основные принципы и методы исторической науки, функции истории и ее роль в жизни общества, а также уяснить различия основных подходов к пониманию истории.

Контрольные вопросы

1. Какова цель изучения и сохранения истории?
 2. Кто является «отцом» исторической науки?
 3. Какие функции выполняет историческая наука в современном обществе?
 4. Перечислите основные методы исторического исследования и определите их сущность.
- 70 Кто является основоположником российской исторической науки?

3.2.1. Вопросы к устному зачету

1. Специфика цивилизаций Древнего Востока и античности.
2. Образование Древнерусского государства. Социальный и политический строй Древней Руси.
3. Принятие Русью православного христианства.
4. Русь в период политической раздробленности. Причины и последствия раздробленности.
5. Образование монгольской державы. Причины и направления монгольской экспансии.
6. Ордынское нашествие и экспансия с Запада на русские земли.
7. Объединение русских земель вокруг Москвы и свержение монгольского ига.
8. Особенности формирования единых государств в средневековой Европе. (13 – 15 вв.)
9. Внутренняя и внешняя политика Руси в эпоху Ивана Грозного. Опричнина.
10. Россия в XVII веке. «Смутное время».
11. Деятельность первых Романовых. Предпосылки формирования абсолютизма в России во второй половине XVII века.
12. Основные тенденции развития Европы и мира в 16-17 веках.
13. Петр I и его реформы.
14. Дворянская империя в эпоху дворцовых переворотов.
15. Россия во второй половине XVIII века. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II.
16. XVIII век в мировой истории. Основные тенденции развития общества.
17. Наполеоновские войны – причины, результаты, влияние на мировую обстановку.
18. Правление Павла I.
19. XIX век в мировой истории. Господство Европы.
20. Попытки реформирования политической системы при Александре I.
21. Отечественная война 1812 г. в России.
22. Движение декабристов.
23. Внешняя политика России в первой четверти 19 века.
24. Внутренняя и внешняя политика Николая I во второй четверти 19 века. Крымская война и ее итоги.
25. Отмена крепостного права в России.
26. Судебная (1864г.) реформа и ее значение.
27. Земская (1864г.) и городская (1870г.) реформы в России.

28. Военная (1874г.) реформа и ее значение.
29. Реформа образования (1863-1864гг.) и цензурная реформа (1865г.)
30. Реформы и контрреформы Александра III.
31. Консервативное направление в общественном движении России в XIX веке..
32. Либеральное направление в общественном движении России в XIX веке.
33. Социалистическое направление в общественном движении России в XIX веке. Народничество и марксизм.
34. Мир в начале XX века.
35. Внешняя политика России во второй половине XIX века.
36. Особенности социально-экономического развития России на рубеже 19 – 20 веков. Реформы С.Ю. Витте.
37. Русско-японская война 1904-1905 гг.
38. Революция 1905 – 1907 гг. в России. Политические партии в революции.
39. Первый опыт российского парламентаризма. Деятельность Государственных дум.
40. Аграрная реформа П.А. Столыпина и ее результаты.
41. Первая мировая война: причины, ход, итоги.
42. Российское общество и власть в годы первой мировой войны.
43. Февраль 1917 года в России. Свержение монархии.
44. Развитие России после Февральской революции. Октябрь 1917 г.
45. Формирование политической системы Советской России. Первые преобразования Советской власти.
46. Гражданская война и интервенция в России: причины, основные этапы, итоги.
47. Социально-экономическое развитие страны в 20-е годы. НЭП. Образование СССР.
48. Свертывание НЭПа. Осуществление форсированной индустриализации в СССР.
49. Осуществление коллективизации в СССР.
50. Мировой экономический кризис 1929 г. «Новый курс» Ф. Рузвельта.
51. Утверждение режима личной власти И.В. Сталина и его последствия.
52. Внешняя политика СССР в 30-е годы и в начальный период Второй мировой войны.
53. Вторая мировая война и Великая Отечественная война: периодизация, основные события, участие СССР.
54. Изменения в международной обстановке в послевоенный период (1945-1953). СССР и страны «народной демократии». «Холодная война».
55. СССР в послевоенные годы (1945-1953 гг.) Ужесточение режима личной власти И.В. Сталина.
56. Деколонизация: причины и предпосылки, основные этапы и итоги.
57. СССР в 1953 – 1964 гг. Н.С.Хрущев. Реформы в области управления экономикой, «оттепель» в общественно-политической жизни. Внешняя политика.
58. СССР в 1965 – 1985 гг. Развитие экономики и общества. Внешняя политика.
59. Политика перестройки и развитие советского общества в 1985 – 1991 гг. Попытка государственного переворота 1991 года и ее провал. Распад СССР.
60. Россия в 1991 – 2015 годах. Становление новой государственности. Октябрьские события 1993 года. Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации.
61. Значение исторических событий и лиц в формировании культурных традиций.
62. Использование исторического опыта для решения социальных и профессиональных задач.

3.2.2 Вопросы к дифференцированному зачёту

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	О Ф О	З Ф О	ОЗ ФО					
История России	1	-	-	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.	Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач.	ТЕСТЫ 1. К какому периоду относится расцвет Древнерусского государства? А) середина IX-конец X в. В) конец X- первая половина XIв. С) вторая половина XI- первая половина XIIв. D) вторая половина XII–первая треть XIII в. 2 Брестский мир между Советской Россией и Германией был подписан: <i>А) 3 марта 1918 г.</i> В) 3 марта 1917 г. С) 3 марта 1916 г. D) 3 марта 1915 г. 3 Кто стоял во главе русских войск, одержавших победу на льду Чудского озера? А) Дмитрий Донской; <i>В) Александр Невский;</i> С) Иван Калита; D) Иван III. 4 Когда происходило Великое переселение народов? А) I-IIIвв. В) IV-VIIвв. С) V-VIIвв. D) II-IVвв. 5 «Новое политическое мышление» это? _____ 6 Крещение Руси связано с именем: А) князя Ярослава мудрого В) князя Святослава <i>С) князя Владимира Святославовича</i> D) княгини Ольги 7 Укажите год, с которым связано начало династии Романовых: А) 1649; В) 1645; С) 1654; <i>D) 1613.</i>

							8 Первое летописное упоминание о Москве: A) 1125 г. B) 1132 г. C) 1147 г. D) 1127 г. 9 В апреле 1904 г. Англия и Франция заключили соглашение «Антанта». В 1907 г. к ним присоединилась: A) Россия B) Япония C) Турция D) Германия 10 Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в  A) 1380 B) 1245 C) 1480 D) 1365
					УК-1.2.	Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектически х и формально-логических противоречий проблемной ситуации,	11 «Соборное уложение» царя Алексея Михайловича было принято в A) 1649 г. B) 1645 г. C) 1646 г. D) 1647 г. 12 СССР был создан в: A) 1918 г. B) 1922 г. C) 1924 г. D) 1936 г. 13 Что стало поводом к Первой мировой войне? A) Убийство австрийского эрцгерцога Франца Фердинанда

						способствующего решению поставленных задач.	В) Стремление Англии уничтожить Францию – своего главного конкурента С) Стремление России стать колониальной державой Д) Стремление Германии начать борьбу за передел колоний 14 Основная причина возникновения и распространения фашизма в Европе: А) личный авторитет фашистских лидеров В) финансовая помощь мировой буржуазии С) мировой экономический кризис Д) ухудшение положения и обнищание основной массы народа 15 Какое событие Второй мировой войны принято считать открытием союзниками второго фронта? А) высадку войск США в Северной Африке в 1942 г. В) высадку англо-американских войск в Италии в 1943 г. С) высадку англо-американских войск во Франции в 1944 г. Д) битву за Москву 16 Какие страны стали постоянными членами совета Безопасности ООН А) СССР, США, Англия, Франция, Китай В) СССР, США, Англия, Германия, Япония С) СССР, США, Китай, Индия, Польша Д) СССР, Украина, Китай, Индия 17. Союзники русских князей в битве на реке Калка _____ 18. Двумя причинами, способствовавшими консолидации Руси под главенством Москвы, являлись: 1. добровольная передача тверскими князьями ярлыков на княжение московским князьям 2. успешные действия московских князей в борьбе за великое княжение 3. победа Дмитрия Донского в Куликовской битве 4. победа А.Невского на Чудском озере 19. Прочтите отрывок из исторического источника и укажите, о каком событии в нем говорится: «Не хотим за великого князя московского, не хотим называться его вотчиной, мы люди вольные, не хотим терпеть обиды от Москвы, хотим за короля польского и великого князя литовского Казимира», - так кричали на вече бояре и их сторонники» 20. Первый государь всея Руси: 1. Василий III 2. Иван III 3. Иван Калита 4. Дмитрий Донской
					УК-1.3	Способность применять аналитико-синтетические	21. Установите соответствие между датами и событиями из истории 1. стояние на реке Угра 2. принятие первого общероссийского Судебника 3. присоединение Новгорода

							методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	а) 1478 б) 1480 в) 1497 22. Родоначальником династии московских князей является: 1. Иван Калита 2. Симеон Гордый 3. Василий I 4. Даниил Александрович 23. С возвышением и укреплением Москвы связаны даты: 1. 980 2. 1380 3. 1327 4. 1480 24. В правление Ивана III произошло: 1. созыв Земского собора 2. создание стрелецкого войска 3. пресечение династии Рюриковичей 4. введение правила Юрьева дня 25. Столица Золотой Орды г. Сарай находилась: 1. на месте разоренной Рязани 2. на реке Тобол 3. на реке Иртыш 4. недалеко от нынешней Астрахани 26. Прочтите отрывок из сочинения историка В.Янина и укажите, о каком художнике идет речь «Нет в XV веке более звонкого имени. Перечень сохранившихся работ величайшего русского художника средневековья невелик..., но даже части сохранившегося, даже одной- единственной неповторимой Троицы было бы достаточно для бессмертия его имени...» 27. Коломну и Можайск присоединил (присоединили) к Москве 1. Александр Невский 2. Иван Калита 3. Дмитрий Донской 4. московский князь Даниил и сын его Юрий Данилович 28. С 1326 г. Москва становится религиозным центром русских земель после переноса в неё резиденции митрополита: 1. Иллариона 2. Вассиана 3. Петра 4. Киприана 29. Отставание в развитии русских земель в 13 – 15 веках было вызвано:

							1. феодальной раздробленностью 2. низкой культурой населения 3. монгольским нашествием 4. удачами шведских и немецких рыцарей в покорении русских земель 30. Ознакомьтесь с историческим портретом великого князя и укажите имя князя Не жалел средств для строительства новых храмов и монастырей. Построил в Кремле Успенский собор. Носил на поясе большой кошель, чтобы раздавать милостыню нищим, который впоследствии дал ему прозвище. Любой ценой хотел сохранить мир, с началом его правления на Руси прекратились монгольские набеги. Получил ярлык на великое княжение, часто ездил в Орду, не жалел денег на богатые подарки, регулярно платил дань. Значительно расширил московские владения.
				УК-5	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-5.1.	Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. 31. Разрушение устоев традиционной цивилизации – это: а) индустриализация б) модернизация в) демократизация 32. Укажите предпосылки войны за независимость в Америке а) неурожаи б) пресечение тенденции к автономности в) торможение развития местного производства г) восстание против тирании 33. Назовите предпосылки Великой французской революции а) торгово-промышленный застой б) финансовый кризис в) продажа привозных товаров по завышенным ценам г) чрезмерные траты двора д) неурожаи 34. Причины отставания Германии в XVIII веке а) ослабление ранее процветавших немецких городов б) политическая раздробленность в) экономическая изоляция г) тридцатилетняя война 35. Укажите причины, давшие возможность Англии занять лидирующее положение в мире в конце XVII – XVIII вв. а) капитализация деревни б) развитие ремесла в) предпринимательская деятельность дворян г) создание армии пауперов

							д) гражданская война е) концентрация власти в руках парламента ж) промышленный переворот 36. Укажите научно-технические достижения в мире конца XIX века а) новые источники энергии и новые способы ее использования б) освоение электричества в) появление мануфактур г) развитие химической промышленности д) появление артелей е) использование минеральных веществ 37. Назовите страну, входившую в число важнейших капиталистических держав мира к концу XIX века а) Испания б) США в) Италия 38. Приход к власти А. Линкольна в США ознаменовал собой а) увеличение темпов модернизации б) начало гражданской войны в) усиление расовых проблем 39. Двумя мероприятиями Петра 1, направленными на европеизацию страны, являлись а) упразднение патриаршества б) введение общерусского свода законов – «Судебника» в) освобождение дворянства от обязательной службы г) создание регулярной армии 40. Причиной войны России со Швецией при Петре 1 явилось а) стремление России к выходу к Балтийскому морю б) оборона от шведской агрессии в) попытка Швеции вступить в союз с Турцией против России
					УК-5.2.	Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических,	41. Расположите события правления Петра I и эпохи дворцовых переворотов в правильной последовательности а) провозглашение императрицей Екатерины I б) основание Санкт-Петербурга в) упразднение приказов и введение коллегий 42. К правлению Екатерины II не относятся два из перечисленных преобразований а) восстание Е.Пугачева б) учреждение коллегий в) созыв Уложенной комиссии г) создание Сената 43. Двумя документами, принятыми в эпоху Екатерины II, были а) указ о «вольных хлебопашцах»

						религиозных и ценностных систем.	б) наказ «Уложенной комиссии» в) «Жалованная грамота дворянству» г) «Кондиции» 44. Политика «просвещенного абсолютизма» относится к правлению _____ 45. В 1816 году Александр 1 утвердил положение об эстляндских крестьянах, по которому в прибалтийских губерниях а) усилилось крепостное право б) крепостное право было уничтожено в) были определены повинности крестьян в зависимости от количества и качества земли 46. Какие государства стали участниками Священного союза, созданного в 1815 г. а) Россия, Франция, Испания б) Россия, Австрия, Пруссия в) Россия, Польша, Турция 47. Кто был первым российским министром юстиции а) М.М. Сперанский б) Г.Р. Державин в) Н.П. Румянцев 48. Для осуществления выкупа земли по закону 1861 г. крестьянин единовременно должен был внести 20-25 % всей выкупной суммы. Кто выплачивал помещикам остальную часть? _____ 49. Органы местного самоуправления, которые учреждались по реформе 1864 года _____ 50. Укажите правильную хронологическую последовательность имен российских императоров, правивших в эпоху дворцовых переворотов а) Екатерина 1 б) Анна Иоанновна в) Елизавета Петровна
					УК-5.3.	Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных	. Кто возглавил восстание декабристов на юге? а) К.Ф. Рылеев б) С.И. Муравьев-Апостол в) П.И. Пестель 52. Какие из перечисленных ниже событий относятся к движению декабристов а) выступление на Сенатской площади б) хождение в народ в) основание «Вольной русской типографии» г) образование Северного общества д) организация стачек е) выработка программных документов 53. Прочтите отрывок из записок современника и определите название войны XIX века, о которой в нем говорится.

						этносов и конфессий.	«Грустно... я болен Севастополем... Мученик Севастополь! Что стало с нашими морями? Кого поражаем мы? Кто внимает нам? Наши корабли потоплены, сожжены или заперты в наших гаванях. Неприятельские флоты безнаказанно опустошают наши берега... Друзей и союзников у нас нет». 54. Двумя важнейшими положениями теории революционного народничества в России были тезисы о... а) капитализме в России как чуждом явлением, насаждаемом сверху б) православии, самодержавии как основе российской государственности в) переходе России к социализму, минуя капитализм г) Европе как ориентире для развития России 55. Двумя важнейшими теоретическими положениями марксизма являлись тезисы о... а) капитализме как неизбежном этапе на пути к социализму б) капитализме в России как чуждом явлением, «насаждаемом» сверху в) пролетариате как главной движущей силе г) переходе России к социализму через крестьянскую общину 56. Выберите черты крестьянской реформы 1861 года а) немедленное освобождение крестьян с безвозмездным предоставлением земли б) немедленное освобождение крестьян без земельного надела в) немедленное освобождение крестьян с выкупом земельного надела г) поэтапное освобождение крестьян с выкупом личной свободы д) сохранение административной власти помещиков над крестьянами е) создание органов крестьянского самоуправления 57. Ознакомьтесь с историческим портретом одного из выдающихся деятелей российского государства и назовите его имя Родился в семье священника, окончил Александро-Невскую семинарию в Санкт-Петербурге. Сделав блистательную карьеру, подготовил несколько проектов государственных реформ, а затем план государственных преобразований. Был сторонником конституционного строя, предлагал уравнивать сословия перед законом, разделить власть на законодательную, исполнительную и судебную, расширить свободу печати, обеспечить гражданские права и свободы. В результате его преобразований в России появился Государственный совет с совещательными функциями при разработке важнейших законов. Подвергнут опале, обвинен в измене, арестован, затем назначен пензенским губернатором, впоследствии стал сибирским генерал-губернатором. В конце жизни стал членом Государственного Совета. Составил полный свод законов Российской империи. 58. Двумя мероприятиями, проведенными при участии С.Ю.Витте, явились а) денежная реформа 1890-х годов б) аграрная реформа в) отмена казенной монополии

							г) строительство Транссибирской железнодорожной магистрали 59. Приведите в соответствие: - урбанизация - индустриализация - демократизация - секуляризация - нарастающее использование машин в производстве - освобождение духовной и социальной жизни от влияния церкви - небывалый рост городов и возрастание их роли в экономике - формирование предпосылок для становления гражданского и правового государства 60. Дайте краткое объяснение следующих терминов и понятий - западники _____ «Черный передел» _____ - отходники _____
					УК-5.4.	Осуществлять конструктивно взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	61. Установите соответствие между датами и событиями из истории - стояние на реке Угра - принятие первого общероссийского Судебника - присоединение Новгорода _____ 1478 1480 1497 62. Родоначальником династии московских князей является: - Иван Калита - Симеон Гордый - Василий I - Даниил Александрович 63. С возвышением и укреплением Москвы связаны даты: 980 1380 1327 1480 64. В правление Ивана III произошло: - созыв Земского собора - создание стрелецкого войска - пресечение династии Рюриковичей - введение правила Юрьева дня 65. Столица Золотой Орды г. Сарай находилась: - на месте разоренной Рязани - на реке Тобол

							3. на реке Иртыш 4. недалеко от нынешней Астрахани 66. Прочтите отрывок из сочинения историка В.Янина и укажите, о каком художнике идет речь «Нет в XV веке более звонкого имени. Перечень сохранившихся работ величайшего русского художника средневековья невелик..., но даже части сохранившегося, даже одной- единственной неповторимой Троицы было бы достаточно для бессмертия его имени...» 67. Коломну и Можайск присоединил (присоединили) к Москве 1. Александр Невский 2. Иван Калита 3. Дмитрий Донской 4. московский князь Даниил и сын его Юрий Данилович 68. С 1326 г. Москва становится религиозным центром русских земель после переноса в неё резиденции митрополита: 1. Иллариона 2. Вассиана 3. Петра 4. Киприана 69. Отставание в развитии русских земель в 13 – 15 веках было вызвано: 1. феодальной раздробленностью 2. низкой культурой населения 3. монгольским нашествием 4. удачами шведских и немецких рыцарей в покорении русских земель 70. Ознакомьтесь с историческим портретом великого князя и укажите имя князя Не жалел средств для строительства новых храмов и монастырей. Построил в Кремле Успенский собор. Носил на поясе большой кошель, чтобы раздавать милостыню нищим, который впоследствии дал ему прозвище. Любой ценой хотел сохранить мир, с началом его правления на Руси прекратились монгольские набеги. Получил ярлык на великое княжение, часто ездил в Орду, не жалел денег на богатые подарки, регулярно платил дань. Значительно расширил московские владения.
					УК -5.5.	Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению	71. Разрушение устоев традиционной цивилизации – это: г) индустриализация д) модернизация е) демократизация 72. Укажите предпосылки войны за независимость в Америке д) неурожай е) пресечение тенденции к автономности

							ими на основе закономерности социальных действий и массового поведения людей.	ж) торможение развития местного производства з) восстание против тирании 73. Назовите предпосылки Великой французской революции е) торгово-промышленный застой ж) финансовый кризис з) продажа привозных товаров по завышенным ценам и) чрезмерные траты двора к) неурожай 74. Причины отставания Германии в XVIII веке д) ослабление ранее процветавших немецких городов е) политическая раздробленность ж) экономическая изоляция з) тридцатилетняя война 75. Укажите причины, давшие возможность Англии занять лидирующее положение в мире в конце XVII – XVIII вв. з) капитализация деревни и) развитие ремесла к) предпринимательская деятельность дворян л) создание армии пауперов м) гражданская война н) концентрация власти в руках парламента о) промышленный переворот 76. Укажите научно-технические достижения в мире конца XIX века ж) новые источники энергии и новые способы ее использования з) освоение электричества и) появление мануфактур к) развитие химической промышленности л) появление артелей м) использование минеральных веществ 77. Назовите страну, входившую в число важнейших капиталистических держав мира к концу XIX века г) Испания д) США е) Италия 78. Приход к власти А. Линкольна в США ознаменовал собой г) увеличение темпов модернизации д) начало гражданской войны е) усиление расовых проблем 79. Двумя мероприятиями Петра I, направленными на европеизацию страны, являлись д) упразднение патриаршества е) введение общерусского свода законов – «Судебника»

								ж) освобождение дворянства от обязательной службы з) создание регулярной армии 80. Причиной войны России со Швецией при Петре 1 явилось г) стремление России к выходу к Балтийскому морю д) оборона от шведской агрессии е) попытка Швеции вступить в союз с Турцией против России	
					ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности и современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Тестовые задания 1. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира» связано с установлением сотрудничества с 1. НАТО 2. Странами Юго-Восточной Азии 3. Китаем 4. Государствами Латинской Америки 2. К последствиям проведения рыночных реформ в России 1992-1993 гг. относится 1. Насыщение потребительского рынка продовольственными и промышленными товарами 2. Макроэкономическая стабилизация 3. Развитие военно-промышленного комплекса 4. Увеличение реальных доходов большинства населения 3. Итогами деятельности В.В.Путина на посту Президента РФ в 2000 – 2008 гг. является 1. Увеличение численности населения, живущего ниже уровня бедности 2. Сокращение иностранных инвестиций в Россию 3. Рост ВВП, промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, реальных доходов населения 4. Усиление правового нигилизма граждан РФ 5. Какое событие произошло позднее других 1. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира» 2. Учреждение Евразийского экономического сообщества (ЕврАзЭС) 3. Подписание РФ Договора о сокращении стратегических наступательных вооружений 6. Что произошло в России 23 октября 2003г. 1. Трагедия на празднике в Беслане 2. Захват заложников мюзикла «Норд-Ост» в Театральном центре на Дубровке в Москве 3. Террористический акт в аэропорту Домодедово 7. В первую очередь ЕС выступает как: 1. Внешнеполитический союз 2. Торгово-экономический союз

							3. Союз, обеспечивающий мир и безопасность 8. Установите соответствие между государственными деятелями и сферой их деятельности <table><tr><td>Государственные деятели</td><td>Сфера деятельности</td></tr><tr><td>А) Д.А. Медведев</td><td>1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.</td></tr><tr><td>Б) М.М. Касьянов</td><td>2) Президент РФ в 2008-2012 гг.</td></tr><tr><td>В) С.В. Лавров</td><td>3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.</td></tr><tr><td></td><td>4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.</td></tr></table> 9. Закон о монетизации льгот был принят в период деятельности президента 1. Б.Н. Ельцина 2. В.В. Путина 3. Д.А. Медведева 10. Балканский кризис разразился 1. в 1992 г 2. в 1996 г 3. в 1998 г. 4. в 1999 г.	Государственные деятели	Сфера деятельности	А) Д.А. Медведев	1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.	Б) М.М. Касьянов	2) Президент РФ в 2008-2012 гг.	В) С.В. Лавров	3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.		4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.
Государственные деятели	Сфера деятельности																
А) Д.А. Медведев	1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.																
Б) М.М. Касьянов	2) Президент РФ в 2008-2012 гг.																
В) С.В. Лавров	3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.																
	4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.																
					ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	11. Изменения в порядке выборов в Государственную думу (по партийным спискам) были введены 1. 1999 г. 2. 2005 г. 3.2007 г. 4. 2011 г. 12. Для внутренней политики В.В. Путина было характерно 1. создание Федеральных округов 2. введение пятилетнего срока полномочий президента 3. сокращение количества субъектов Федерации 4. введение выборов губернаторов 13. Отметьте закон, принятый в период президентства Д.А. Медведева 1. Закон о полиции 2. Закон о монетизации льгот 3. Закон «Об образовании» 4. Закон о госпредприятии 14. Расположите в хронологической последовательности следующие события 1. создание СНГ 2. подписание договора между Россией и Белоруссией о создании единого союзного государства 3.осуждение Россией войны в Ираке 15. Внешняя политика России в 2000-2008 гг. характеризовалась 1. присоединением к программе НАТО «Партнерство во имя мира»										

							2. выводом войск из бывших социалистических стран 3. участием в борьбе с международным терроризмом 4. формулированием концепции ограниченного суверенитета 16. Какое событие произошло в сентябре 2001г.? 1. террористическая атака на США 2. заключение соглашения между Россией и НАТО о координации действий по Обеспечению международной безопасности 3. вывод российских войск из Чечни 4. вывод американских войск из Афганистана 17. Российские войска приняли участие в миротворческой миссии в Косово 1. в 1996 г. 2. 1998 г. 3. в 1999 г. 4. в 2002 г. 18. Установите соответствие между событием и датой А). принятие законов о государственных символах 1).2000 г. Б). создание Общественной палаты 2).2002 г. В). создание Стабилизационного фонда 3). 2003 г. 4). 2005 19. Государственный совет РФ – совещательный орган при Президенте РФ был создан 1. в 2000 г. 2. в 2004 г. 3. в 2008 г. 4. в 2012 г. 20. Что из названного характерно для экономической жизни России в 2004-2008 гг.? 1. введение госприемки товаров народного потребления 2. дефицит бюджета 3. введении госконтроля за мелким и средним бизнесом 4. увеличение золотого запаса страны
					ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при	21. Военная операция российских войск в Южной Осетии состоялась 1. в 2006 г 2. в 2008 г. 3. в 2010 г. 4. в 2012 г. 22. Отметьте один из результатов внешнеполитического курса России в 2000-2008 гг. 1. создание военно-политического союза между Россией и США 2. роспуск НАТО 3. снижение угрозы международного терроризма

						проведении исследований и разработке новых технологий	4. усиление влияния России в Азии и Латинской Америке 23. Расположите в хронологической последовательности фамилии государственных деятелей, занимавших пост министра иностранных дел. 1. А. Козырев 2. А. Громыко 3. Е. Примаков 4. И. Иванов 24. Когда был подписан договор между РФ и Республикой Крым о принятии Республики Крым в состав России 1. 2014 г , 18 марта 2. 2008 г., 26 августа 3. 2014 г., 16 марта 25. Отметьте характерную черту международной обстановки к началу 21 века 1. «холодная война между Россией и США» 2. расширение НАТО на Восток 3. усиление позиций России в странах бывшего соцлагеря 4. укрепление обороноспособности России 26. Кто стал Президентом России в 2000 году 1. М.М. Касьянов 2. В.В. Путин 3. Б.Н. Ельцин 27. К особенностям глобальных проблем человечества относится 1. то, что они связаны только с наиболее развитыми странами 2. появились только с переходом человечества к классовому обществу 3. имеют общемировой, планетарный характер 28. Укажите последовательность процессов и явлений, приводящих к экологической катастрофе 1. возникновение у людей болезней, вызванных состоянием окружающей среды 2. накопление вредных веществ в культурных растениях, увеличение патологических отклонений у домашних животных 3. расширение масштабов хозяйственной деятельности человека 4. производство экологически «грязных» продуктов питания 5. увеличение вредных промышленных выбросов 29. Сущность проблемы «Севера» и «Юга» современного общества состоит 1. Росте культурного многообразия 2. Формировании сети международных террористических организаций 3. Истощении природных ресурсов 4. Разрыве в уровне экономического развития регионов планеты 30. Выберите страны, владеющие атомным оружием: Индия, Пакистан, Северная Корея, США, Франция, Россия, Япония, Китай, Германия, Израиль, Великобритания

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «История России» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки (специальности) 23.03.01 Технология транспортных процессов - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

Ручкина Е.В. Курс лекций по дисциплине «История России» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки (специальности) 23.03.01 Технология транспортных процессов - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «История России» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки (специальности) 23.03.01 Технология транспортных процессов - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

3.2.3 Вопросы к дифференцированному зачёту

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	О Ф О	З Ф О	ОЗ ФО					
История России	1	-	-	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.	Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач.	1. В 2. А 3. В 4. В 5. Внешнеполитический курс М.С. Горбачева 6. С 7. D 8. С 9. А 10. А Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в

						
		УК-1.2.	Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач.	11 А 12 В 13 А 14 С 15 С 16 А 17. половцы 18. 2,3 19. восстание в Новгороде, конец XVв. 20. 2		
		УК-1.3	Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	21. 1-б, 2-в, 3-а 22. 4 23. 1327, 1380 24. 4 25. 4 26. Андрей Рублев 27. 4 28. 3 29. 3 30. Иван Калита		
	УК-5	Способен осуществлять поиск,	УК-5.1.	Оценивать значение исторических	31 б 32. в 33. б,г,д	

				критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории.	34. а,б,г 35. а,в,ж 36 б,г,д,е 37. б 38. б 39.а,г 40. а
					УК-5.2.	Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.	41. б,в,а 42. б,г 43. б,в 44. Екатерины II 45. б 46. б 47. б 48. Государство 49. Земства 50. а,б,в
					УК-5.3.	Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий.	51. а,г,е 53. Крымская война 54. а,в 55. а,в 56. в,е 57. М.М. Сперанский 58. 1,4 59. 1-в, 2-а, 3-г,4-б 60. а)представители общественного направления, выступавшие за развитие России по западноевропейскому пути; б) 1.тайное общество, образованное в 1879 году после распада народнической организации «Земля и Воля» сторонниками преимущественно мирных способов борьбы с царским режимом: <u>*и/или (оба варианта считаются правильными)</u> 2. Система перераспределения земли в крестьянских общинах

								в) крестьяне, занимавшиеся сезонной работой вне своего места жительства
						УК-5.4.	Осуществлять конструктивно е взаимодействи е с людьми с учетом их социокультурн ых особенностей в целях успешного выполнения профессиональ ных задач и усиления социальной интеграции.	61. 1-б, 2-в, 3-а 62. 4 63. 1327, 1380 64. 4 65. 4 66. Андрей Рублев 67. 4 68. 3 69. 3 70. Иван Калита
						УК -5.5.	Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерност ей социальных действий и массового поведения людей.	71. б 72. в 73. б,г,д 74. а,б,г 75. а,в,ж 76 б,г,д,е 77. б 78. б 79.а,г 80. а
				ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы	1 - 1 2 - 1 3 - 3 4 - 2 5 - 2 6 - 2 7 - 2 8 – А2, Б1, В4

				и современны е технологии с использова нием приборно- инструмент альной базы и использоват ь основные естественн ые, биологичес кие и профессион альные понятия, а также методы при решении общепрофес сиональных задач		решения задач профессиональ ной деятельности	9 - 2 10 - 4
					ОПК- 4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональ ной деятельности, интерпретиров ать полученные результаты	11 – 2 12 – 1 13 – 1 14 – 1, 2, 3 15 – 3 16 – 1 17 – 3 18 – А1, Б4, В3 19 – 1 20 - 4
					ОПК- 4.3.	Владеть навыками	21 – 2 22 – 4

							работы со специализирован- ным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	23 – 2, 1, 3, 4 24 – 1 25 – 2 26 – 2 27 – 3 28 – 3, 5, 2, 4, 1 29 – 4 30 - Индия, Пакистан, Северная Корея, США, Франция, Россия, Великобритания, Израиль

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ АНАТОМИЯ ЖИВОТНЫХ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ
ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)			
		1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+	+
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено	Зачтено		

2.2. Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1							
1-4	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, тестирование.	Вопросы к устному опросу 3.1.1-95 Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88 Вопросы к тестам 3.5.1-100		

1-4	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.				
1-4	Владеть: практическими навыками по самостоятельному у проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.				
ОПК-4					
1-4	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, тестирование.	Вопросы к устному опросу 3.1.1-95 Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88 Вопросы к тестам 3.5.1-100

		использование м приборно- инструменталь ной базы и использовать основные естественные, биологические и			
1-4	Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональн ой деятельности, интерпретироват ь полученные результаты.	профессиональ ные понятия, а также методы при решении общепрофессио нальных задач			
1-4	Владеть: навыками работы со специализирован ным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.				

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен с оценкой	Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88		
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен.	Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88		
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен.	Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88		
ОПК-4	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач	лабораторные занятия, практические	зачет, экзамен.	Вопросы к зачету 3.2.1-39 Вопросы к экзамену 3.3.1-88		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	профессиональной деятельности.	кие занятия, самостоятельная работа				
	Уметь: применять современные технологии 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.					

2.4. Критерии оценки опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно выполнять конкретные лабораторные работы повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно выполнять конкретные лабораторные работы, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты экспериментов
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное выполнение конкретной лабораторной работы из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное выполнение конкретной лабораторной работы из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«Отлично»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«Хорошо»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств

«Удовлетворительно»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или

		Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.10. Допуск к сдаче зачета

5. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
6. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
7. Выполнение домашних заданий.
8. Активное участие в работе на занятиях.

2.11. Допуск к экзамену

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до экзамена.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы к лекциям, лабораторно практическим занятиям и др. видам учебных занятий.

1. Плоскости тела животного.
2. Направления в теле животного.
3. Области осевой части тела.
4. Области грудной конечности.
5. Деление скелета на отделы.
6. Строение и видовые особенности атланта.
7. Строение и видовые особенности эпистрофея.
8. Строение и видовые особенности типичных шейных позвонков.
9. Строение и видовые особенности седьмого шейного позвонка.
10. Строение и видовые особенности грудных позвонков.
11. Строение и видовые особенности поясничных позвонков.
12. Строение и видовые особенности крестцовой кости и хвостовых позвонков.
13. Строение и видовые особенности рёбер.
14. Строение и видовые особенности грудины.
15. Костный состав черепа и его видовые особенности.
16. Строение и видовые особенности нижней челюсти.
17. Строение и видовые особенности подъязычной кости.
18. Строение и видовые особенности лопатки.
19. Строение и видовые особенности плечевой кости.
20. Строение и видовые особенности костей предплечья.
21. Строение и видовые особенности костей запястья.
22. Строение и видовые особенности костей пясти.
23. Строение и видовые особенности костей пальцев грудной конечности.
24. Строение и видовые особенности костей таза.
25. Строение и видовые особенности костей бедра.
26. Строение и видовые особенности костей голени.
27. Строение и видовые особенности костей заплюсны.
28. Строение и видовые особенности костей плюсны.
29. Мышцы плечевого пояса.
30. Мышцы грудной стенки.
31. Мышцы брюшной стенки.

32. Дорсальные мышцы позвоночного столба.
33. Вентральные мышцы позвоночного столба.
34. Вентральные мышцы шеи.
35. Жевательные мышцы.
36. Мимические мышцы.
37. Мышцы плечевого сустава.
38. Мышцы локтевого сустава.
39. Мышцы запястного сустава.
40. Мышцы пальцев грудной конечности.
41. Мышцы тазобедренного сустава.
42. Мышцы коленного сустава.
43. Мышцы заплюсневое сустава.
44. Мышцы пальцев тазовой конечности.
45. Кожа.
46. Потовые и сальные железы.
47. Вымя. Молочная железа.
48. Волос.
49. Мякиши.
50. Рог.
51. Копыто, копытце, коготь.
52. Ротовая полость и её отделы. Губы и щёки. Строение, видовые особенности.
53. Зубы и дёсны. Строение, видовые особенности.
54. Твёрдое и мягкое нёбо. Строение, видовые особенности.
55. Язык. Строение, видовые особенности.
56. Глотка. Строение, видовые особенности.
57. Слюнные железы.
58. Брюшная полость. Состав стенок. Органы, находящиеся в брюшной полости. Брюшина и её производные.
59. Пищевод. Строение, видовые особенности.
60. Однокамерный желудок. Строение, видовые особенности.
61. Желудок жвачных. Анатомический состав, строение, возрастные особенности.
62. Печень и поджелудочная железа. Строение, видовые особенности.
63. Тонкий отдел кишечника.
64. Толстый отдел кишечника собаки, свиньи и крупного рогатого скота. Строение, видовые особенности.
65. Толстый отдел кишечника лошади.
66. Нос и носовая полость. Строение, видовые особенности.
67. Гортань. Строение, видовые особенности.
68. Трахея. Строение, видовые особенности.
69. Грудная полость. Состав стенок. Органы, расположенные в грудной клетке. Плевра. Средостение.
70. Лёгкие. Строение, видовые особенности.
71. Почки. Строение, видовые особенности.
72. Матка. Строение, видовые особенности.
73. Влагалище и его преддверие. Строение, видовые особенности.
74. Семенник и придаток семенника. Строение, видовые особенности.
75. Анатомический состав, морфофункциональная характеристика кровеносной системы, ее связь с другими системами.
76. Основные закономерности строения, хода, расположения и ветвления сосудов. Особенности ветвления сосудов в отдельных органах.
77. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика лимфатической системы.

78. Образование и путь движения лимфы.
79. Строение лимфоузла, видовые и возрастные особенности. Понятие о корне лимфоузла.
80. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика органов кроветворения.
81. Сердце: внешнее и внутреннее строение, клапаны. Видовые особенности.
82. Послойное строение стенки сердца. Фиброзный скелет сердца. Перикард.
83. Важнейшие магистральные сосуды.
84. Важнейшие лимфоузлы.
85. Красный костный мозг.
86. Тимус.
87. Селезёнка. Строение, видовые особенности.
88. Анатомический состав и общая морфофункциональная характеристика эндокринной системы.
89. Гипофиз.
90. Щитовидная и паращитовидная железы.
91. Надпочечник.
92. Особенности скелета птиц.
93. Особенности мускулатуры и кожного покрова птиц.
94. Особенности пищеварительной и дыхательной систем птиц.
95. Особенности органов выделения и размножения птиц.

3.2 Вопросы для подготовки к зачету

1. Строение и видовые особенности атланта.
2. Строение и видовые особенности эпистрофея.
3. Строение и видовые особенности типичных шейных позвонков.
4. Строение и видовые особенности седьмого шейного позвонка.
5. Строение и видовые особенности грудных позвонков.
6. Строение и видовые особенности поясничных позвонков.
7. Строение и видовые особенности крестцовой кости и хвостовых позвонков.
8. Строение и видовые особенности рёбер.
9. Строение и видовые особенности грудины.
10. Костный состав черепа и его видовые особенности.
11. Строение и видовые особенности нижней челюсти.
12. Строение и видовые особенности подъязычной кости.
13. Строение и видовые особенности лопатки.
14. Строение и видовые особенности плечевой кости.
15. Строение и видовые особенности костей предплечья.
16. Строение и видовые особенности костей запястья.
17. Строение и видовые особенности костей пясти.
18. Строение и видовые особенности костей пальцев грудной конечности.
19. Строение и видовые особенности костей таза.
20. Строение и видовые особенности костей бедра.
21. Строение и видовые особенности костей голени.
22. Строение и видовые особенности костей заплюсны.
23. Строение и видовые особенности костей плюсны.
24. Мышцы плечевого пояса.
25. Мышцы грудной стенки.
26. Мышцы брюшной стенки.
27. Дорсальные мышцы позвоночного столба.
28. Вентральные мышцы позвоночного столба.
29. Вентральные мышцы шеи.

30. Жевательные мышцы.
31. Мимические мышцы.
32. Мышцы плечевого сустава.
33. Мышцы локтевого сустава.
34. Мышцы запястного сустава.
35. Мышцы пальцев грудной конечности.
36. Мышцы тазобедренного сустава.
37. Мышцы коленного сустава.
38. Мышцы заплюсневого сустава.
39. Мышцы пальцев тазовой конечности.

3.3 Вопросы для подготовки к экзамену

1. Кость как орган. Типы костей.
2. Осевой скелет, его отделы, их костный состав. Видовые особенности осевого скелета в целом.
3. Скелет конечностей, его отделы, костный состав. Видовые особенности скелета конечностей в целом.
4. Значение скелета и системы соединения костей для ветеринарно-санитарной экспертизы.
5. Строение мышцы как органа, классификация мышц. Анатомический и физиологический поперечники.
6. Мышцы как промышленное сырьё. Пищевая ценность разных групп мышц и мышц разных животных.
7. Значение мышц для ветеринарно-санитарной экспертизы.
8. Морфофункциональная характеристика общего кожного покрова.
9. Строение и видовые особенности кожи.
10. Вымя и молочная железа. Их строение и видовые особенности.
11. Волос. Строение и видовые особенности.
12. Промышленное значение кожи и её производных.
13. Значение кожного покрова для ветеринарно-санитарной экспертизы.
14. Видовые особенности шейных позвонков.
15. Видовые особенности костей грудной клетки.
16. Видовые особенности поясничных, крестцовых и хвостовых позвонков.
17. Видовые особенности костей пояса конечностей.
18. Видовые особенности костей стилоподия.
19. Видовые особенности костей зейгоподия.
20. Мышцы плечевого пояса.
21. Мышцы грудной стенки.
22. Мышцы брюшной стенки.
23. Дорсальные мышцы позвоночного столба.
24. Вентральные мышцы позвоночного столба.
25. Вентральные мышцы шеи.
26. Мышцы плечевого сустава.
27. Мышцы локтевого сустава.
28. Мышцы запястного сустава.
29. Мышцы пальцев грудной конечности.
30. Мышцы тазобедренного сустава.
31. Мышцы коленного сустава.
32. Мышцы заплюсневого сустава.
33. Мышцы пальцев тазовой конечности.
34. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика нервной системы.

35. Спинной мозг. Оболочки и пространства спинного мозга
36. Головной мозг. Отделы головного мозга и их функции. Полости, оболочки и пространства головного мозга.
37. Строение глазного яблока.
38. Строение компактного органа.
39. Строение стенки трубчатого органа.
40. Система пищеварения: строение, функции, анатомический состав.
41. Система дыхания: строение, функции, анатомический состав.
42. Система выделения: строение, функции, анатомический состав.
43. Система размножения самок: строение, функции, анатомический состав.
44. Система размножения самцов: строение, функции, анатомический состав.
45. Ротовая полость и её отделы. Губы и щёки. Строение, видовые особенности.
46. Зубы и дёсны. Строение, видовые особенности.
47. Твёрдое и мягкое нёбо. Строение, видовые особенности.
48. Язык. Строение, видовые особенности.
49. Глотка. Строение, видовые особенности.
50. Слюнные железы.
51. Брюшная полость. Состав стенок. Органы, находящиеся в брюшной полости. Брюшина и её производные.
52. Пищевод. Строение, видовые особенности.
53. Однокамерный желудок. Строение, видовые особенности.
54. Желудок жвачных. Анатомический состав, строение, возрастные особенности.
55. Печень и поджелудочная железа. Строение, видовые особенности.
56. Тонкий отдел кишечника.
57. Толстый отдел кишечника собаки, свиньи и крупного рогатого скота. Строение, видовые особенности.
58. Толстый отдел кишечника лошади.
59. Нос и носовая полость. Строение, видовые особенности.
60. Гортань. Строение, видовые особенности.
61. Трахея. Строение, видовые особенности.
62. Грудная полость. Состав стенок. Органы, расположенные в грудной клетке. Плевра. Средостение.
63. Лёгкие. Строение, видовые особенности.
64. Почки. Строение, видовые особенности.
65. Матка. Строение, видовые особенности.
66. Влагалище и его преддверие. Строение, видовые особенности.
67. Семенник и придаток семенника. Строение, видовые особенности.
68. Анатомический состав, морфофункциональная характеристика кровеносной системы, ее связь с другими системами.
69. Основные закономерности строения, хода, расположения и ветвления сосудов. Особенности ветвления сосудов в отдельных органах.
70. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика лимфатической системы.
71. Образование и путь движения лимфы.
72. Строение лимфоузла, видовые и возрастные особенности. Понятие о корне лимфоузла.
73. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика органов кроветворения.
74. Сердце: внешнее и внутреннее строение, клапаны. Видовые особенности.
75. Послойное строение стенки сердца. Фиброзный скелет сердца. Перикард.
76. Важнейшие магистральные сосуды.
77. Важнейшие лимфоузлы.

78. Красный костный мозг.
79. Тимус.
80. Селезёнка. Строение, видовые особенности.
81. Анатомический состав и общая морфофункциональная характеристика эндокринной системы.
82. Гипофиз.
83. Щитовидная и паращитовидная железы.
84. Надпочечник.
85. Особенности скелета птиц.
86. Особенности мускулатуры и кожного покрова птиц.
87. Особенности пищеварительной и дыхательной систем птиц.
88. Особенности органов выделения и размножения птиц.

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. Видовые особенности костей
2. Соединение костей осевого скелета
3. Соединение костей конечностей
4. Органы пищеварения
5. Органы дыхания
6. Органы выделения
7. Органы размножения
8. Видовые особенности сердца и сосудов
9. Видовые и возрастные особенности органов кроветворения

3.5. Вопросы к экзамену (зачету) в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
Анатомия животных	1-3	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и	ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. Соматические системы. Вопрос № 1.1 В соматическую группу органов и

			использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.			и аппаратов входит... Варианты ответов: 1. Скелет 2. Пищеварительный аппарат 3. Сердечно-сосудистая система 4. Семенник Вопрос № 1.2 В интегрирующую группу органов и систем входят... Варианты ответов: 1. Скелет и мышцы 2. Кожный покров и соединительная ткань 3. Нервная система с органами чувств 4. Органы мочевого выделения Вопрос № 1.3 Кость молодого животного растет в толщину за счет ... Ответ: Надкостницы Вопрос № 1.4 Латинское название второго шейного позвонка - ... Ответ: Axis
					ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы	Вопрос № 1.5 Назовите отличительные признаки типичных шейных позвонков

					решения задач профессиональной деятельности	(независимо от вида животного). Ответ: Раздвоенный поперечный отросток с поперечным отверстием Вопрос № 1.6 Затылочную поверхность черепа у крупного рогатого скота формируют кости: Варианты ответов: 1. Затылочная, теменные, межтеменная и лобные 2. Клиновидная и височная 3. Носовые, верхнечелюстные и хоботковая 4. Нёбные, верхнечелюстные и резцовые Вопрос № 1.7 На лопатке имеется акромион у... Ответ: Крупного рогатого скота и собаки Вопрос № 1.8 У крупного рогатого скота на каждой конечности имеется ... пальцев Варианты ответов: Ответ: Четыре, 4.

						Вопрос № 1.9 Плечевой сустав соединяет... Варианты ответов: 1. Тазовую и бедренную кости 2. Таранную и пяточную кости 3. Кости предплечья, запястья и пальцев 4. Лопатку и плечевую кость Вопрос № 1.10 В какой кости черепа находится подглазничный канал? Ответ: В верхнечелюстной кости. Вопрос № 1.11 У какого вида животного малая берцовая кость сохраняется в виде лодыжковой кости? Ответ: У крупного рогатого скота Вопрос № 1.12 Мышца, идущая вдоль белой линии живота, но ее не образующая называется ... Ответ: Прямой

				ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализирова нного оборудования, методы решения задач профессиональн ой деятельности	Вопрос № 1.13 В акте выдоха не участвует мышца ... Варианты ответов: 1. Каудальная 2. Поперечная грудная 3. Дорсальная 4. Лестничная Вопрос № 1.14 Какая мышца является грудобрюшной перегородкой? Ответ: Диафрагма Вопрос № 1.15 К жевательным мышцам НЕ относится ... Варианты ответов: 1. Височная мышца 2. Двубрюшная мышца 3. Щёчная мышца 4. Крыловая мышца Вопрос № 1.16 К вентральным мышцам позвоночного столба относится... Варианты ответов: 1. Длинная мышца шеи 2. Длиннейшая мышца шеи 3. Пластыревидная мышца 4. Полуостистая мышца головы
				ОПК-4.1. Знать технические возможности	Вопрос № 1.17 Дополнительная функция

					современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	лестничных мышц - ... Варианты ответов: 1. Опускание нижней челюсти 2. Вынос грудной конечности вперёд 3. Поднимание хвоста 4. Сгибание шеи Вопрос № 1.18 Перечислите вентральные мышцы позвоночного столба, расположенные в области поясницы. Ответ: Малая поясничная мышца, большая поясничная мышца, квадратная поясничная мышца Вопрос № 1.19 Экстензором плечевого сустава является... Варианты ответов: 1. Предостная мышца 2. Заостная мышца 3. Подлопаточная мышца 4. Трёхглавая мышца плеча Вопрос № 1.20 Какую функцию выполняет плечевая мышца? Ответ: Флексор локтевого сустава
					ОПК-4.1. Знать технические	Вопрос № 1.21 Мышца – длинный абдуктор

					возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	большого пальца у копытных животных является... Варианты ответов: 1. Абдуктором сустава первой фаланги 2. Экстензором сустава первой фаланги 3. Экстензором запястного сустава 4. Флексором запястного сустава Вопрос № 1.22 Сколько имеется ягодичных мышц? Ответ: Три мышцы (поверхностная, средняя, глубокая) Вопрос № 1.23 Функции четырёхглавой мышцы бедра – это... Варианты ответов: 1. Экстензор скакательного сустава и флексор коленного сустава 2. Экстензор коленного сустава и флексор тазобедренного сустава 3. Экстензор тазобедренного сустава и флексор коленного сустава 4. Экстензор коленного сустава и флексор скакательного сустава

					Вопрос № 1.24 Длинная малоберцовая мышца отсутствует у... Варианты ответов: 1. Свиньи 2. Лошади 3. Крупного рогатого скота 4. Собаки
				ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональн ой деятельности, интерпретирова ть полученные результаты	Вопрос № 1.25 Третья малоберцовая мышца превратилась в сухожилие у... Варианты ответов: 1. Свиньи 2. Лошади и собаки 3. Крупного рогатого скота 4. Всех копытных животных Вопрос № 1.26 Какие суставы разгибают мышцы- экстензоры пальцев? Ответ: Все суставы пальцев Вопрос № 1.27 Трубчатый рог копыта образован структурой - ... Варианты ответов: 1. Венчик 2. Стенка 3. Кайма 4. Подошва Вопрос № 1.28 В какой последовательност и располагаются слои дермы (снаружи внутрь)?

						Ответ: Сосочковый, сетчатый
					ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональн ой деятельности, интерпретирова ть полученные результаты	Вопрос № 1.29 Типы волос по строению: Варианты ответов: 1. Длинные, короткие 2. Покровные, длинные, синуозные 3. Остевые и пуховые 4. Сухие, жирные, нормальные Вопрос № 1.30 Производными кожи НЕ являются _____ железы. Ответ: Слюнные Вопрос № 2.1 Парасимпатически е волокна для иннервации органов грудной и брюшной полост ей несет _____ нерв. Ответ: Блуждающий Вопрос № 2.2 Моторные соматические нейроны залегают в _____ спинного мозга. Ответ: Вентральных рогах

					Вопрос № 2.3 Центры тройничного нерва лежат в ... Варианты ответов: 1. Мосту 2. Среднем мозге 3. Продолговатом мозге 4. Мозжечке Вопрос № 2.4 Каждый анализатор имеет _____ основные (-х) части (-ей). Ответ: Три, 3. Вопрос № 2.5 Подпаутинное пространство - это промежуток между ... Ответ: Паутинной и мягкой оболочками Вопрос № 2.6 Полостью промежуточного мозга является ... Варианты ответов: 1. Боковой мозговой желудочек 2. Третий мозговой желудочек 3. Четвёртый мозговой желудочек 4. Мозговой водопровод
				ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы	Вопрос № 2.7 Центры условных

				исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	рефлексов находятся в ... Варианты ответов: 1. Плаще концевого мозга 2. Среднем мозге 3. Полосатых телах 4. Обонятельном мозге Вопрос № 2.8 Четверохолмие входит в состав... Ответ: Среднего мозга Вопрос № 2.9 Гиппокамп (Аммонов рог) входит в состав: Варианты ответов: 1. Плаща 2. Полосатых тел 3. Обонятельного мозга 4. Гипоталамуса Вопрос № 3.1 Хоботок имеется у... Ответ: Свиньи
				ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопрос № 3.2 У лошади длиннокоронковыми являются... Варианты ответов: 1. Постоянные резцы 2. Постоянные клыки 3. Постоянные коренные зубы 4. Все постоянные зубы Вопрос № 3.3 Желудок лошади является...

					Варианты ответов: 1. Многокамерным 2. Однокамерным безжелезистым 3. Однокамерным железистым 4. Однокамерным смешанным Вопрос № 3.4 В слизистой оболочке рубца имеются... Ответ: Сосочки Вопрос № 3.5 Желчный пузырь отсутствует у... Варианты ответов: 1. Крупного рогатого скота 2. Мелкого рогатого скота 3. Лошади 4. Свиньи
				ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопрос № 3.6 Какая кишка имеет множество петель и подвешена на

					длинной брыжейке? Ответ: Тощая кишка Вопрос № 3.7 Тении в ободочной кишке отсутствуют у... Варианты ответов: 1. Крупного рогатого скота и собаки 2. Свиньи 3. Лошади 4. Всех животных Вопрос № 3.8 Ампула прямой кишки слабо развита у... Варианты ответов: 1. Крупного рогатого скота 2. Свиньи 3. Лошади 4. Собаки Вопрос № 3.9 Верхняя суженная часть носа у лошади служит входом в _____ дивертикул. Варианты ответов: 1. Небный 2. Раковинный 3. Резцовый 4. Носовой
				ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке	Вопрос № 3.10 Правая верхушечная доля легкого разделена

					новых технологий	на две лопасти у ... Варианты ответов: 1. Собак 2. Свиной 3. Рогатого скота 4. Лошадей Вопрос № 3.11 Какие слои (зоны) выделяют в паренхиме почек? Ответ: Кортикальный, промежуточный, мозговой
Анатомия животных	1-3	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1	ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Вопрос № 3.12 Почка свиньи является... Варианты ответов: 1. Множественной 2. Бороздчатой 3. Гладкой многососочковой 4. Гладкой однососочковой Вопрос № 3.13 Блуждающая почка имеется у... Ответ: Крупного рогатого скота Вопрос № 3.14 К какому типу относится матка собаки, коровы, кобылы и свиньи? Варианты ответов: 1. Двойному 2. Двураздельному 3. Двурогому 4. Простому Вопрос № 3.15 Овуляторную ямку имеет яичник... Ответ: Кобылы

					ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Вопрос № 3.16 У какого вида животного имеются карункулы в эндометрии? Ответ: У крупного рогатого скота Вопрос № 3.17 Паренхима лёгкого состоит из... Варианты ответов: 1. Капсулы и трабекул 2. Слизистой, мышечной и серозной оболочек 3. Бронхиального древа и альвеолярного древа 4. Коркового и мозгового слоёв Вопрос № 3.18 Как называется серозная оболочка брюшной полости? Ответ: Брюшина Вопрос № 3.19 Семенниковый мешок включает в себя... Варианты ответов: 1. Мошонку, мышцу – наружныйподни матель семенника, общую влагалищную оболочку 2. Общую влагалищную оболочку и специальную

						влагалищную оболочку 3. Кожу и мышечно-эластическую оболочку 4. Фасции и подвешивающую связку
					ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Вопрос № 3.20 S-образный изгиб полового члена имеется у... Варианты ответов: 1. Быка и хряка 2. Кобеля 3. Жеребца 4. Самцов всех видов млекопитающих Вопрос № 3.21 Двойной препуций имеется у... Ответ: Жеребца Вопрос № 3.22 Листовидные сосочки на языке отсутствуют у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 3.23 Дивертикул желудка имеется у... Ответ: Свиньи

				ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестически е данные, проводить лабораторные и функциональн ые исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Вопрос № 3.24 Печень имеет зернистую поверхность у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 3.25 Подвздошно-слепое и слепободочное отверстия имеются у... Ответ: Лошади Вопрос № 3.26 Восходящее колено ободочной кишки свёрнуто спирально и уложено в форме конуса вершиной вниз у... Ответ: Свиньи Вопрос № 3.27 У молодняка жвачных животных в молочный период наиболее развитой камерой желудка является... Варианты ответов: 1. Рубец 2. Сетка 3. Книжка 4. Сычуг
				ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестически е данные, проводить лабораторные и функциональн ые исследования необходимые	Вопрос № 3.28 Трахея сжата дорсовентрально и в поперечном сечении имеет

					для определения биологического статуса животных овальную форму у... Ответ: Лошади Вопрос № 3.29 Лёгкие имеют ячеистую поверхность у... Ответ: Крупного рогатого скота Вопрос № 3.30 Бороздчатая многососочковая почка имеется у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 3.31 Структурно-функциональной единицей паренхимы почки является... Ответ: Нефрон
				ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Вопрос № 3.32 Как называется слизистая оболочка матки? Варианты ответов: 1. Эндометрий 2. Миометрий 3. Периметрий 4. Мезометрий Вопрос № 3.33 Извилистый канал шейки матки имеется у... Ответ: Свиньи Вопрос № 3.34 Пузырьковидные и луковичные железы

						ОТСУТСТВУЮТ у... Ответ: Кобеля Вопрос № 3.35 Головка полового члена имеет штопорообразную форму у... Ответ: Хряка
					ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельно му проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.1 Клапан, закрывающий левое предсердно- желудочковое отверстие, называется ... Ответ: Двухстворчатым Вопрос № 4.2 Венозная кровь от вымени оттекает в ... Варианты ответов: 1. Подмышечную вену 2. Каудальную полую вену 3. Воротную вену 4. Яремную вену Вопрос № 4.3 Орган, для которого характерны крововетворная и эндокринная функции, - это... Варианты ответов: 1. Тимус 2. Лимфоузел 3. Селезенка 4. Красный костный мозг Вопрос № 4.4 Учение о сосудистой

						системе называется ... Ответ: Ангиология
					ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.5 Серозный слой стенки сердца называется ... Ответ: Эпикард Вопрос № 4.6 От передней доли гипофиза НЕ зависит... Варианты ответов: 1. Яичник 2. Мозговое вещество надпочечников 3. Кора надпочечников 4. Щитовидная железа Вопрос № 4.7 Кровеносной магистралью для грудной конечности является ... артерия Ответ: Подмышечная Вопрос № 4.8 Кровеносной магистралью для тазовой конечности является ... артерия Варианты ответов: 1. Передняя большеберцовая 2. Внутренняя подвздошная 3. Наружная подвздошная 4. Внутренняя грудная

					ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.9 Кровь от тонкого кишечника оттекает в ... вену Ответ: Воротную Вопрос № 4.10 Кровеносной магистралью для органов грудной полости является ... Ответ: Грудная аорта Вопрос № 4.11 Сердечные кости имеются у... Ответ: Крупного рогатого скота Вопрос № 4.12 Дуга аорты выходит из... Варианты ответов: 1. Правого желудочка 2. Левого желудочка 3. Правого предсердия 4. Левого предсердия
					ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.13 Основной артериальной магистралью для головы является: Ответ: Общая сонная артерия Вопрос № 4.14 Приносящие лимфатические сосуды входят в лимфоузел через ворота у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свины

					3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 4.15 Гемолимфатическ ие узлы встречаются у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 4.16 В промежуточной зоне лимфоузла содержатся главным образом: Ответ: Т- лимфоциты
				ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельно му проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.17 В воротах лёгкого расположены ... лимфоузлы. Варианты ответов: 1. Грудинные 2. Средостенные 3. Бронхиальные 4. Межрёберные Вопрос № 4.18 Лимфоузел коленной складки (надколенный) ОТСУТСТВУЕТ у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади Вопрос № 4.19 Основным регионарным лимфоузлом для свободной грудной

					конечности является... Ответ: Подмышечный Вопрос № 4.20 Основным регионарным лимфоузлом для голени и стопы является... Варианты ответов: 1. Надвыменной 2. Поверхностный паховый 3. Глубокий паховый 4. Подколенный
				ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 4.21 В слизистой оболочке глотки расположены... Ответ: Миндалины Вопрос № 4.22 Каудально от ветви нижней челюсти расположен ... лимфоузел Варианты ответов: 1. Подчелюстной 2. Околоушной 3. Заглоточный 4. Поверхностный шейный Вопрос № 4.23 Лимфоузлы в норме, как правило, имеют ... цвет. Варианты ответов: 1. Красно-бурый 2. Светло-серый 3. Жёлтый 4. Розовый

						Вопрос № 4.24 В селезёнке имеются венозные синусы у... Варианты ответов: 1. Собаки 2. Свиньи 3. Крупного рогатого скота 4. Лошади
					ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопрос № 5.1 В черепе птиц отсутствует _____ кость. Варианты ответов: 1. Верхнечелюстная 2. Межтеменная 3. Подъязычная 4. Лобная Вопрос № 5.2 Плечевой пояс птиц представлен _____ костями. Ответ: Тремя,3

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторном занятии
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич

5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	15-20 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2 Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	Компьютерный класс факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в установленное время
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Компьютерное тестирование
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.3 Зачёт

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по темам «Введение», «Остеология», «Система соединения костей» и «Миология».
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории согласно расписанию
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории

4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Зачёт
6.	Время для выполнения заданий	20-25 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачётную ведомость и в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.4 Экзамен

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории согласно расписанию
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	40-45 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

5. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные

	ОФО	ЗФО	ОЗФО			и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
Анатомия животных	1-3	1-2		ОПК-4	ОПК-4.1.	1.1-1 1.2-3 1.3-надкостницы 1.4-Аксис 1.5-раздвоенный поперечный отросток с попер.отверстием 1.6-1 1.7-у крс и соб. 1.8-четыре,4 1.9-4 1.10-в верхней челюстной кости 1.11-у крс 1.12-прямой 1.13-4 1.14-диафрагма 1.15-3 1.16-1 1.17-4 1.18-малая, большая, квадратная поясничная мышцы 1.19-1 1.20-флексор локтевого сустава 1.21-3 1.22-три мышцы(поверхностная, средняя, глубокая) 1.23-2 1.24-2

					ОПК-4.2.	1.25-2 1.26-все суставы пальцев 1.27-1 1.28-сосочковый, сетчатчатый слой 1.29-2 1.30-слюнных железы 2.1-блуждающий нерв 2.2-вентральных рогах 2.3-1 2.4-три,3 2.5-паутинной и мягкой оболочками 2.6-2 2.7-1 2.8-среднего мозга 2.9-3 3.1-свиньи 3.2-4 3.3-4 3.4-сосочки 3.5-3 3.6-тощая кишка 3.7-1 3.8-1 3.9-4
					ОПК-4.3	3.10-3 3.11-корковый, промежуточный, мозговой
				ОПК-1	ОПК-1.1	3.12-3 3.13-КРС 3.14-3 3.15-кобылы 3.16-у КРС 3.17-3 3.18-брюшина 3.19-1 3.20-1 3.21-жеребца 3.22-3 3.23-свиньи
					ОПК-1.2	3.24-2 3.25-лошади 3.26-свиньи 3.27-4 3.28-лошади 3.29-КРС 3.30-3 3.31-нефрон 3.32-1 3.33-свиньи 3.34-кобеля 3.35-хряка

					ОПК-1.3	4.1-двухстворчатым 4.2-2 4.3-1 4.4-ангиология 4.5-эпикард 4.6-2 4.7-подмышечная 4.8-3 4.9-воротную 4.10-грудная аорта 4.11-КРС 4.12-2 4.13-общая сонная артерия 4.14-2 4.15-3 4.16-Т-лимфоциты 4.17-3 4.18-1 4.19-подмышечный 4.20-подколенный 4.21-миндальная 4.22-2 4.23-2 4.24-1 5.1-2 5.2-тремя,3

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ БИОЛОГИЯ
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)				
		1	2	3	4	5
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+	+	+
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, дифференцированный зачет, курсовая работа/проект)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Не зачтено	Зачтено		

2.2 Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания	Раздел дисциплины	Индикаторы
ОПК-1 – Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения							
1. Живые системы: клетка, организм 2. Основы генетики 3. Эволюция органического мира 4. Экология и основы природопользования 5. Основы зоологии	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	морфо-биологические особенности, современную систему и многообразие животных, особенности биологии и экологии основных видов фауны России; разнообразие способов размножения и жизненных циклов животных, а также этапы эмбриогенеза и их значение для понимания эволюции животного царства; происхождение животных, эволюционные преобразования систем органов; многообразие экологических групп животных, особенности их адаптаций; роль животных в функционировании экосистем, значение их для человека и основы рационального природопользования и охраны животного мира; методы наблюдения,	лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы	тестирование, отчёты по лабораторным и самостоятельным (собеседование) работам	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы

		описания, идентификации и классификации животных					
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	применять основные зоологические и сравнительно-анатомические понятия; описать, сравнить и сопоставить строение всех типов животных и особенностей функционирования систем их органов; проводить анализ эволюционного развития животного мира, с использованием знаний, приобретенных в процессе изучения зоологии; на основании сведений об особенностях строения и биологии изученных групп оценить их роль в природе и их значение для человека; работать с определителями животных; делать морфологические описания и зарисовывать животных; проводить микроскопические исследования	лабораторные работы, самостоятельные работы	отчёты по лабораторным и самостоятельным (собеседование) работам	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы	Вопросы п. 3.4., тесты п. 3.5., задачи п.3.6., лабораторные работы
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному	систематизации, обобщения и анализа данных морфологии, физиологии, экологии,	лабораторные работы, самостоятельные работы	отчёты по лабораторным и самостоятельным	Вопросы п. 3.4., задачи п.3.6.,	Вопросы п. 3.4., задачи п.3.6.,	Вопросы п. 3.4., задачи п.3.6.,

	проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	систематики и основных направлений эволюции животных; исследований биологических объектов (приготовление объекта к исследованию, зарисовка, работа с муляжами и коллекционным материалом и др.); использования разнообразных приемов и методов для идентификации		ьным (собеседование) работам	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы
ОПК-4 – Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач							

1. Живые системы: клетка, организм 2. Основы генетики 3. Эволюция органического мира 4. Экология и основы природопользования 5. Основы зоологии	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	устройство и правила работы с микроскопом, технику микроскопирования постоянных и временных препаратов, правила оформления научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ, методы наблюдения, описания, идентификации и классификации животных; основные структурные и функциональные уровни организации животных; морфо-биологические особенности, современную систему и многообразие животных; разнообразие способов размножения и жизненных циклов животных; происхождение животных, эволюционные преобразования систем органов; многообразие экологических групп животных, особенности их адаптаций	лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы	отчёты по лабораторным работам	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	применять основные зоологические и сравнительно-анатомические понятия; описать, сравнить и сопоставить строение всех типов животных и особенностей функционирования систем их органов; проводить анализ эволюционного развития животного мира, с использованием знаний, приобретенных в процессе изучения зоологии; на основании	лабораторные работы, самостоятельные работы	отчёты по лабораторным работам	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы

		сведений об особенностях строения и биологии изученных групп оценить их роль в природе и их значение для человека; работать с определителями животных; делать морфологические описания и зарисовывать животных; проводить микроскопические исследования					
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	навыками работы с микроскопом, техникой микроскопирования постоянных и временных препаратов, правил оформления научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ; систематизации, обобщения и анализа данных морфологии, физиологии, экологии, систематики и основных направлений эволюции животных; использования разнообразных приемов и методов для идентификации животных, изучения особенностей их организации, жизнедеятельности и развития	лабораторные работы	отчёты по лабораторным работам	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы

2.3 Промежуточная аттестация

ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной	лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену

	деятельности, интерпретировать полученные результаты			1-104	1-104	1-104
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	лабораторные работы, самостоятельные работы	зачет экзамен	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104	вопросы к зачету 1-53 вопросы к экзамену 1-104

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов исследований
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты исследований
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете – не предусмотрено

2.6. Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрено

2.8. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения* – не предусмотрено

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрено

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12 Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрено

2.13 Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрено

2.14 Критерии оценки эссе – не предусмотрено

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или

		Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта – не предусмотрено

2.17. Допуск к сдаче зачета и экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до экзамена.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к экзамену

3.1.1. Вопросы к устному экзамену

1. Биология как наука. История развития биологии.
2. Сущность жизни и характерные свойства живого организма
3. Строение клетки и роль ее структур в наследственности
4. Минеральные вещества в клетке
5. Вода в клетке
6. Строение и функции углеводов
7. Строение и функции липидов
8. Строение и функции белков
9. Ферменты
10. Понятие об обмене веществ.
11. Энергетический обмен
12. Пластический обмен. Фотосинтез.
13. Пластический обмен. Биосинтез белков
14. Общее понятие об онтогенезе.
15. Онтогенез и его типы. Эмбриональное развитие
16. Постэмбриональное развитие
17. Размножение организмов.
18. Понятие о наследственности и наследовании
19. Закономерности наследования признаков. Правило чистоты гамет
20. Доминирование признаков. Виды доминирования
21. Сцепленное наследование признаков
22. Кроссинговер
23. Основные типы аномалий и наследственных заболеваний у с.-х. животных
24. Изменчивость, виды изменчивости. Методы изучения наследственности и изменчивости.
25. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций
26. Модификационная изменчивость
27. Макроэволюция. Направления макроэволюции
28. Пути биологического прогресса
29. Этапы эволюции органического мира
30. Этапы эволюции человека разумного.
31. Палеонтологические доказательства. Переходные формы и палеонтологические ряды.
32. Сравнительно-анатомические доказательства эволюции
33. Молекулярные доказательства эволюции
34. Эмбриологические доказательства эволюции
35. Микроэволюция.
36. Популяция как элементарная единица эволюции
37. Характеристика изоляции как элементарного фактора эволюции.
38. Характеристика мутационного процесса. Генетическая комбинаторика
39. Популяционные волны, поток и дрейф генов и их роль в эволюции.
40. Роль естественного отбора в микроэволюции. Формы естественного отбора.
41. Предмет экологии, ее структура, задачи экологии.
42. Экологические факторы среды
43. Среда жизни на планете Земля

44. Популяция как биологическая система. Типы популяций.
45. Половая структура
46. Возрастная структура
47. Пространственная структура
48. Биоценоз как биологическая система Функции биоценоза.
49. Органические функции биоценоза (
50. Средаобразующие функции биоценоза
51. Понятие экосистемы
52. Вертикальная структура биогеоценоза
53. Горизонтальная структура биогеоценоза
54. Зоология как система наук о животных
55. Общая характеристика Простейших (Одноклеточных животных).
56. Особенности жизнедеятельности простейших
57. Общая характеристика класса Саркодовые (корненожки)
58. Общая характеристика класса Жгутиконосцы
59. Общая характеристика класса Споровики
60. Общая характеристика класса Инфузории (ресничные)
61. Общие свойства и происхождение многоклеточных животных
62. Краткое описание типа Кишечнополостные
63. Класс Гидроидные (Hydrozoa)
64. Класс Сцифоидные (Scyphozoa)
65. Класс Коралловые полипы (Anthozoa)
66. Характерные черты организации плоских червей
67. Класс Ресничные черви
68. Класс Сосальщики. Общая характеристика. Представители
69. Общая характеристика класса Ленточные черви. Цепни
70. Характерные черты организации круглых червей
71. Характеристика отдельных представителей типа круглых червей
72. Краткое описание типа Кольчатые черви
73. Класс Многощетинковые
74. Класс Малощетинковые
75. Класс Пиявки
76. Общая характеристика типа моллюски
77. Класс Двустворчатые (Bivalvia).
78. Класс Брюхоногие (Gastropoda).
79. Класс Головоногие
80. Разнообразие и морфология членистоногих
81. Подтип Жабродышащие. Класс Ракообразные
82. Подтип Хелицероносцы. Класс Паукообразные1. Общая характеристика членистоногих, систематика.
83. Морфология, физиология насекомых
84. Систематика насекомых. Основные отряды насекомых
85. Характеристика основных особенностей отрядов насекомых.
86. Общая характеристика типа Хордовые
87. Подтип Бесчерепные класс Головохордовые
88. Подтип Личиночдохордовые (Оболочники).
89. Общая характеристика Бесчелюстных Класс Круглоротые.
90. Общая характеристика и особенности строения хрящевых рыб.
91. Общая характеристика и особенности строения костных рыб.
92. Общая характеристика земноводных.
93. Особенности организации земноводных.
94. Скелет земноводных

95. Общая характеристика класса Пресмыкающиеся.
96. Особенности организации пресмыкающихся.
97. Скелет пресмыкающихся
98. Общая характеристика класса Птицы.
99. Особенности внешнего строения и скелета птиц.
100. Особенности внутреннего строения птиц.
101. Общая характеристика класса Млекопитающие.
102. Особенности внешнего строения млекопитающих.
103. Скелет млекопитающих
104. Особенности внутреннего строения млекопитающих.

3.1.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения ОФО	Код компет енции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
Биология	1,2	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1.	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1. Каковы размеры клеток в организме человека? а) 5 - 800 нм. б) Менее 1 мкм. в) 4 - 150 мкм. г) 0,1 - 1,5 мм. 2. Кто и когда сформулировал основные положения клеточной теории? а) Р. Вирхов. б) К. Бер. в) Т. Шванн и Шлейден. г) В 1665 г. д) В 1838 г. е) Роберт Гук 3. Укажите основные положения клеточной теории: а) Ткань, наименьшая часть организма. б) Клетка наименьшая структура живого. в) Клетка развивается из клетки. г) Клетки разных организмов не обладают сходством строения. д) Клетки разных организмов сходны по строению. е) Клетка – часть целостного организма. 4. Что такое базофилия? а) Способность окрашиваться кислыми красителями. б) Окрашивание в синий цвет. в) Способность окрашиваться основными красителями. д) Окрашивание гематоксилином.

					5. Укажите основные структурные компоненты тканей. 1) Межклеточное вещество. 2) Ядро клетки. 3) Клетка. 4) Симпласты. 5) Цитоплазма клетки 6. Каков план строения универсальной биологической мембраны? 1) Два слоя белков, между ними слой липидов. 2) Бимолекулярный слой липидов, включающий белки. 3) Два слоя липидов, а между ними слой белков. 4) Группы белков чередуются с группами липидов. 7. Основными компонентами плазмалеммы являются: 1) Два слоя белков, между ними слой липидов. 2) Гликокаликс. 3) Бислой липидов с интегрированными белками. 4) Два слоя белков между ними слой липидов. 8. Какие органеллы из перечисленных имеют мембранное строение? 1) Эндоплазматическая сеть. 2) Рибосомы. 3) Лизосомы. 4) Клеточный центр. 5) Митохондрии. 6) Комплекс Гольджи. 7) Пероксисомы. 8) Цитоскелет.

					9. Какие функции выполняет гранулярная эндоплазматическая сеть? 1) Сборка мембран клетки. 2) Синтез белка на экспорт. 3) Синтез углеводов. 4) Транспорт в клетке синтезированного белка. 5) Синтез ДНК. 10. В какой клетке развита гранулярная цитоплазматическая сеть. 1) Активно синтезирующей углеводы. 2) Активно синтезирующей белки на экспорт. 3) Активно синтезирующей белки для собственных нужд клетки. 4) Активно синтезирующей липиды. 11. В каких клетках особенно хорошо развита гладкая цитоплазматическая сеть? 1) Синтезирующих белки для нужд клетки. 2) Синтезирующих липиды. 3) Синтезирующих белки на экспорт. 4) Синтезирующих углеводы. 12. Из каких компонентов состоит комплекс Гольджи? 1) Гранулярной цитоплазматической сети. 2) Микропузырьков. 3) Микрофиламентов. 4) Цистерн. 5) Вакуолей. 13. К органам движения простейших не относятся 1) реснички 2) пароподии 3) псевдоподии 4) жгутики 14 Два ядра имеет

						1) инфузория туфелька 2) амёба дизентерийная 3) эвглена зелёная 4) малярийный плазмодий 15. Размножение малярийного паразита в крови человека происходит в 1) лейкоцитах 2) эритроцитах 3) тромбоцитах 4) плазме крови 16. Впервые в эволюции беспозвоночных животных третий зародышевый листок появился у 1) моллюсков 2) членистоногих 3) плоских червей 4) кольчатых червей 17. Развитие кишечнополостных останавливается на стадии 1) зиготы 2) бластулы 3) гастролы 4) нейрулы 18. Окончательным хозяином печёночного сосальщика является 1) корова 2) малый прудовик 3) малярийный комар 4) веслоногий рачок 19. Из яйца печёночного сосальщика, попавшего в воду, выходит 1) хвостатая личинка 2) финна 3) личинка с крючками 4) личинка с ресничками 20. Окончательным хозяином свиного цепня является

					1) малый прудовик 2) свинья 3) человек 4) крупный рогатый скот 21. Пищеварительная система у ленточных червей 1) слепозамкнутая разветвленная 2) слепозамкнутая неразветвленная 3) сквозного типа 4) отсутствует 22. Органы прикрепления бычьего цепня 1) две присоски 2) четыре присоски 3) венчик крючьев 4) отсутствуют
				ОПК-1.2.	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных 1. Поддержание постоянства химического состава организма называют: 1) ассимиляцией; 2) диссимиляцией; 3) метаболизмом; 4) гомеостазом. 2. Гидрофобную основу клеточной мембраны составляют два слоя: 1) белков; 2) фосфолипидов; 3) молекул глюкозы; 4) молекул целлюлозы 3. Все прокариотические и эукариотические клетки имеют: 1) митохондрии и ядро; 2) вакуоли и комплекс Гольджи; 3) ядерную мембрану и хлоропласта; 4) плазматическую мембрану и рибосомы. 4. В состав плазматической мембраны входят молекулы: 1) гликогена и крахмала; 2) ДНК и АТФ;

					3) белков и липидов; 4) клетчатки и глюкозы. 5. Какие структуры клетки, запасрующие питательные вещества, не относят к органоидам: 1) вакуоли; 2) лейкопласты; 3) хромопласты; 4) включения? 6. Проникновение ионов в клетку против градиента концентрации происходит путем: 1) осмоса; 2) диффузии; 3) фагоцитоза; 4) активного транспорта. 7. Каково значение митохондрий в клетке: 1) транспортируют конечные продукты биосинтеза; 2) преобразуют энергию органических веществ в энергию АТФ; 3) осуществляют процесс фотосинтеза; 4) синтезируют углеводы. 8. Кресты митохондрий: 1) увеличивают поверхность для локализации ферментов; 2) синтезируют углеводы; 3) увеличивают объем органоида; 4) выделяют кислород 9. Белок состоит из 300 аминокислот. Сколько нуклеотидов в гене, который кодирует синтез этого белка: 1) 300; 2) 600 3) 900 4) 1500

					10. С развитием какого зародышевого листка связано появление вторичной полости тела: 1) мезодермы; 2) эктодермы; 3) энтодермы; 4) бластодермы? 11. Какое из приведенных ниже утверждений неверно: 1) каждый орган формируется из одного зародышевого листка; 2) органы и ткани развиваются из определенных частей зародыша; 3) развитие органа происходит при взаимодействии разных частей зародыша; 4) орган формируется из двух-трех зародышевых листков. 12. У какого из перечисленных позвоночных развиваются зародышевые оболочки: 1) карась; 2) лягушка; 3) цыпленок; 4) ланцетник.
				ОПК-1.3.	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований 1. Какие органы относят к осевому комплексу хордовых? 1) позвоночник; 2) нервная трубка; 3) головной мозг; 4) хорда; 5) кишка; 6) сердце. 2. Соотнесите зародышевые листки с производными органами Органы Зародышевые листки а) нервная система;

						б) пищеварительные железы; в) эпителий кожи; г) эпителий кишечника; д) эпителий дыхательных путей; е) мышечная система; ж) соединительная ткань; з) органы чувств; и) органы выделения; к) дерма кожи 1) эктодерма; 2) мезодерма; 3) энтодерма 3. Соотнесите начальные стадии эмбриогенеза с характерными для них структурами Структуры Стадии эмбриогенеза а) бластодерма; б) эктодерма; в) бластоцель; г) мезодерма; д) энтодерма; е) нервная трубка; ж) анимальный полюс; з) вегетативный полюс; и) бластомеры; к) бластопор; л) хорда; м) кишечная трубка; н) гастроцель 1) зигота; 2) бластула; 3) гастрюла; 4) нейрула
		ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного	1. Почему изучение внутреннего строения живых существ невозможно без увеличительных приборов ?

			деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	2. Какой этап является первым при приготовление влажных препаратов? 3. Когда были созданы первые микроскопы? А) В 16-ом веке Б) В 17-ом веке В) В 18-ом веке Г) В 19-ом веке 4. Что такое увеличение микроскопа? А) Увеличение объектива конденсора Б) Увеличение окуляра В) Увеличение конденсора Г) Производство увеличений окуляра и объектива 5. Что такое разрешающая способность микроскопа? А) Увеличение окуляра Б) Расстояние между крайними, видимыми раздельно, точками микроскопического объекта В) Производство увеличений объектива на увеличение окуляра Г) Увеличение объектива 6. Разрешающая способность микроскопа чем определяется? А) Длиной волны используемого света Б) Увеличением окуляра В) Произведением увеличений объектива и окуляра. Г) Увеличением конденсора 7. Какой метод микроскопии дает возможность определить химический состав клеток и тканей? а) Световая микроскопия. б) Фазово-контрастная. в) Люминесцентная. г) Поляризационная.

						д) Гистохимический. 8. Какой метод микроскопии дает возможность определить включения конкретного вещества в клетку? а) Фазово-контрастный. б) Метод радиоавтографии. в) Гистохимический. г) Обычной световой микроскопии. 9. Каким методом можно определить количество изучаемого вещества в клетке? а) Морфометрическим. б) Цитофотометрическим. в) Фазово-контрастным. г) Поляризационным. 10. Что такое ядерно-цитоплазматическое отношение клетки? а) Размер цитоплазмы. б) Отношение размера цитоплазмы к размеру ядра. в) Отношение размера ядра к размеру цитоплазмы. г) Размер клетки. 11. Какова разрешающая способность светового микроскопа? а) 0,2 нанометра. б) 200 нанометров. в) 0,2 мкм. г) 5 - 10 микрон.
				ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1. Какой этап является первым при приготовление влажных препаратов? 2. Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения. Особенности строения Простейшее

						А) жгутик 1. эвглена зеленая Б) хроматофоры 2. инфузория туфелька В) реснички Г) клеточный рот Д) два ядра Е) порошица 3. Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения. Особенности строения Простейшее А) ложноножки 1. малярийный плазмодий Б) пищеварительная вакуоль 2. амеба обыкновенная В) отсутствие органелл передвижения Г) сократительная вакуоль Д) смена хозяев Е) отсутствие сократительных и пищеварительных вакуолей 4. Для плоских червей характерно наличие: 1) первичной полости 2) ануса 3) протонефридиальной выделительной системы 4) нервной системы лестничного типа 5) сложной половой системы 6) метанефридиальной выделительной системы 5. Тело разделено на членики у:

					1) печеночного сосальщика 2) широкого лентеца 3) молочной планарии 4) эхинококка 5) бычьего цепня 6) многоглазки 6. Для Ракообразных характерны: 1) брюшная нервная цепочка 2) мальпигиевы сосуды 3) замкнутая кровеносная система 4) сердце на спинной стороне 5) членистые конечности 6) развитие с полным превращением 7. Для паука характерны: 1) педипальпы 2) два отдела тела 3) шесть пар ходильных конечностей 4) незамкнутая кровеносная система 5) сложные глазки 6) нервная трубка 8. Для костистых рыб характерно пар жаберных щелей: 1) 7 2) 6 3) 5 4) 4 9. В сердце костистых рыб камер сердца: 1) 3 2) 3 с неполной межжелудочковой перегородкой 3) 2 4) 1 10. Для ланцетника, как представителя Хордовых, характерны: 1) осевое расположение органов 2) сердце на брюшной стороне 3) нервная трубка

						4) хорда 5) первичный рот 6) головной мозг 11. Для скелета костистых рыб характерны: 1) короткая грудина 2) два отдела позвоночника 3) тела позвонков не развиваются 4) неподвижное соединение позвоночника с черепом 5) подвижная нижняя челюсть 6) подвижная верхняя челюсть 12. Для чешуйчатых пресмыкающихся характерны: 1) трехкамерное сердце с неполной межжелудочковой перегородкой 2) тазовые (вторичные) почки 3) развитие только в водной среде 4) кожные железы 5) туловищные (первичные) почки 6) грудная клетка 13. Для птиц характерны: 1) двойное дыхание 2) кожные железы 3) четырехкамерное сердце 4) туловищные (первичные) почки 5) сложный крестец 6) круглый хрусталик 14. К увеличительным приборам, с помощью которых изучают небольшие по размерам объекты, относят 1) весы 3) микроскоп 2) термометр 4) секундомер 15. В зрительной трубке микроскопа находится 1) линза 3) штатив 2) зеркало 4) предметный столик

					16. Исследователь изучал клетку простейшего под микроскопом, на котором указано:– увеличение окуляра – 15; – увеличение объектива – 20. Какое общее увеличение даёт данный микроскоп? 1) 200 2) 300 3) 450 17. Впервые одноклеточные организмы с помощью микроскопа обнаружил 1) Антони ван Левенгук 2) Роберт Гук 3) Карл Линней 18. Полип – это название... 1) вида животного 2) подцарства животного 3) стадии развития животного 4) класса животного 19. При работе с микроскопом изучаемый объект располагают на 1) зеркале 3) объективе 2) окуляре 4) предметном столике 20. Восстановление организмом утраченных или поврежденных частей 1) Фрагментация 2) Клонирование 3) Регенерация 4) Инкубация 21. Перечислите виды лабораторного нагревательного оборудования по источнику питания. 22. При какой температуре нагрева работают водяные бани? 23. Назовите прибор для деления смесей, используемый при выделении ДНК

					24. Перечислите современные типы лабораторной посуды. 25. Из каких двух частей состоит микроскоп лабораторный биологический?
				ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1. Ядерно-цитоплазматическое отношение клетки значительно меньше единицы. В ядре преобладает эухроматин. Дайте правильную оценку морфофункционального состояния клетки. а) Стволовая, малодифференцированная клетка. б) Погибающая клетка. в) Активно функционирующая клетка. 2. К увеличительным приборам, с помощью которых изучают небольшие по размерам объекты, относят 1) весы 3) микроскоп 2) термометр 4) секундомер 3. В зрительной трубке микроскопа находится 1) линза 3) штатив 2) зеркало 4) предметный столик 4. Исследователь изучал клетку простейшего под микроскопом, на котором указано:– увеличение окуляра – 15; – увеличение объектива – 20. Какое общее увеличение даёт данный микроскоп? 1) 200 2) 300 3) 450 5. Впервые одноклеточные организмы с помощью микроскопа обнаружил 1) Антони ван Левенгук 2) Роберт Гук 3) Карл Линней 6. Полип – это название...

					1) вида животного 2) подцарства животного 3) стадии развития животного 4) класса животного 7. При работе с микроскопом изучаемый объект располагают на 1) зеркале 3) объективе 2) окуляре 4) предметном столике 8. Восстановление организмом утраченных или поврежденных частей 1) Фрагментация 2) Клонирование 3) Регенерация 4) Инкубация 9. Какой метод позволяет избирательно выделять и изучать органоиды клетки 1) окрашивание 2) центрифугирование 3) микроскопия 4) химический анализ 10. Изучать структуру органоидов клетки позволяет метод 1) светового микроскопирования 2) электронного микроскопирования 3) центрифугирования 4) культуры тканей 11. Для изучения строения молекул полисахаридов и их роли в клетке используют метод 1) биохимический 2) электронной микроскопии 3) цитогенетический 4) световой микроскопии 12. В световой микроскоп можно увидеть 1) деление клетки 2) репликацию ДНК 3) транскрипцию

						4) фотолиз воды 13. После появления электронного микроскопа ученые открыли 1) клеточное ядро 2) вакуоли 3) хлоропласты 4) рибосомы

3.3. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Основы зоологии	История развития зоологии как науки. Труды отечественных ученых-зоологов. Раковинные амёбы, фораминиферы, радиолярии. Значение саркодовых в образовании осадочных пород. Паразитические жгутиковые, саркодовые, инфузории и вызываемые ими заболевания животных и человека. Кокцидии, их организация, циклы развития и патогенное значение. Организация губок, жизнедеятельность, значение в природе и медицине. Организация, размножение и развитие колониальных гидроидных полипов, сцифоидных медуз, коралловых полипов. Особенности организации гребневиков. Организация и жизнедеятельность свободноживущих ресничных червей. Строение, биология, размножение и развитие моногенетических сосальщиков. Циклы развития сосальщиков: ланцетовидного (дикроцелиума), кровяного (шистозомы) и кошачьего (описторхиса). Биологические циклы цепней: свиного, мониезии, карликового, эхинококка. Строение, размножение и развитие широкого лентеца и ремнеца. Пат. значение. Образ жизни и особенности организации брюхо-ресничных червей и коловраток. Размножение и особенности развития паразитических нематод: аскариды, острицы, власогида, трихинеллы, стронгилид. Нематоды – паразиты растений. Особенности организации скребней в связи с паразитическим образом жизни, патогенное значение. Особенности организации и биология немертин. Прогрессивные черты строения. Размножение и развитие многощетинковых кольчатых червей. Роль малощетинковых	34	ОПК-1, ОПК-4

		кольцецов в почвообразовании и как промежуточных хозяев гельминтов. Организация, биология пиявок. Значение пиявок как возбудителей заболеваний животных. Использование в медицине. Клеши как распространители и возбудители инвазионных и инфекционных заболеваний животных и человека. Особенности организации и образ жизни многоножек. Перепончатокрылые насекомые: роль в природе и практическое значение. Двукрылые насекомые – распространители и возбудители заболеваний. Моллюски как промежуточные хозяева паразитических червей. Строение и биология иглокожих (морских звезд, ежей, голотурий, лилий, офиур). Особенности организации круглоротых как примитивных позвоночных животных. Прогрессивные и примитивные черты хрящевых рыб. Изменение систем органов в эволюционном ряду позвоночных		
2	Живые системы: клетка, организм	Фундаментальные особенности живого. Понятие «живые системы» Происхождение эукариотической клетки. Физико-химическая сущность хемосинтеза. Уровни биологической организации. Понятие «организм». Примеры системной организации у разных организмов. Понятие «план строения», связь между планом строения и особенностями физиологии (функционирования) на примере бактерий, простейших, грибов, растений и животных. Химические свойства биологических молекул, обеспечивающие самовоспроизведение биологических структур и биологическое узнавание. Основные функции живых систем. Понятия «гомеостаз», «метаболизм», «саморегуляция»; осуществление этих процессов в животной и растительной клетках. Типы клеток и тканей, участвующих в построении основных органов и систем	25	ОПК-1, ОПК-4

3	Основы генетики	Проявления фундаментальных свойств живых систем – наследственности и изменчивости – на различных уровнях биологической организации. Понятия генотипа и генофонда. История формирования представлений об организации материальных основ наследственности и изменчивости. Особенности организации наследственного материала у про- и эукариот. Биологическое значение генного, хромосомного и геномного уровней организации наследственного материала	25	ОПК-1, ОПК-4
4	Эволюция органического мира	Основные положения различных эволюционных концепций. Идеи эволюции в древности, Средневековье, эпохах Возрождения и Просвещения. Основные этапы эволюции жизни на Земле. Современные представления о происхождении жизни. Организм как целое в историческом и индивидуальном развитии. Соотносительные преобразования органов. Происхождение человека. Теории происхождения людей современного типа. Расообразование. Единство рас. Особенности современного этапа эволюции человека. Особенности проявления биологических закономерностей у людей. Биосоциальная природа человека	25	ОПК-1, ОПК-4
5	Экология и основы природопользования	Ресурсы биосферы и их использование. Комплексное использование природных ресурсов. Минеральные и энергетические ресурсы и их использование. Комплексное использование и охрана водных ресурсов. Земельные и почвенные ресурсы. Биологические ресурсы, их охрана. Техногенное воздействие на геосистемы. Принципы рационального природопользования.	25	ОПК-1, ОПК-4

Вопросы по компетенции ОПК-4

1. Строение светового микроскопа
2. Правила фиксации лабораторных животных

3. Приготовление влажных препаратов
4. Световая микроскопия.
5. Объективы и окуляры.
6. Правила работы с микроскопом.
7. Оптическая система микроскопа.
8. Общие принципы создания изображения.
9. Числовая апертура. Разрешающая способность микроскопа.
10. Увеличение микроскопа. Полезное увеличение микроскопа.
11. Принцип подбора окуляра к объективу.
12. Иммерсия.
13. Метод фазово-контрастной микроскопии.
14. Интерференционная микроскопия.
15. Поляризационная микроскопия.
16. Метод флуорисцентной микроскопии.
17. Метод иммунофлуоресценции.
18. Трансмиссионная электронная микроскопия.
19. Основы конструкции электронного микроскопа.
20. Принцип работы электронного микроскопа.
21. Подготовка материала к исследованию методом трансмиссионной электронной микроскопии.

3.4. ТЕСТИРОВАНИЕ ПО ТЕМАМ

Тема: «клетка – элементарная единица живого»

Часть 1

Выберите один правильный ответ из четырех

1. Немецкие ученые М. Шлейден и Г. Шванн, обобщив данные, сформулировали:
 - 1) закон зародышевого сходства;
 - 2) хромосомную теорию наследственности;
 - 3) клеточную теорию;
 - 4) закон гомологических рядов.
2. Поддержание постоянства химического состава организма называют:
 - 1) ассимиляцией;
 - 2) диссимиляцией;
 - 3) метаболизмом;
 - 4) гомеостазом.
3. Гидрофобную основу клеточной мембраны составляют два слоя:
 - 1) белков;
 - 2) фосфолипидов;
 - 3) молекул глюкозы;
 - 4) молекул целлюлозы.
4. Какие формы жизни занимают промежуточное положение между живой и неживой природой:
 - 1) вирусы;
 - 2) бактерии;
 - 3) лишайники;
 - 4) грибы?
5. Вирусы, проникая в клетку хозяина:
 - 1) питаются рибосомами;
 - 2) поселяются в митохондриях;
 - 3) воспроизводят свой генетический материал;

- 4) отравляют ее вредными веществами, образующимися в ходе обмена веществ.
6. Вирусы, как и некоторые бактерии и низшие грибы:
- 1) дышат кислородом воздуха;
 - 2) вступают в симбиоз с растениями;
 - 3) вызывают инфекционные заболевания;
 - 4) образуют органические вещества из неорганических
7. Все прокариотические и эукариотические клетки имеют:
- 1) митохондрии и ядро;
 - 2) вакуоли и комплекс Гольджи;
 - 3) ядерную мембрану и хлоропласта;
 - 4) плазматическую мембрану и рибосомы.
8. В состав плазматической мембраны входят молекулы:
- 1) гликогена и крахмала;
 - 2) ДНК и АТФ;
 - 3) белков и липидов;
 - 4) клетчатки и глюкозы.
9. Какие структуры клетки, запасющие питательные вещества, не относят к органо-идам:
- 1) вакуоли;
 - 2) лейкопласты;
 - 3) хромопласты;
 - 4) включения?
10. Проникновение ионов в клетку против градиента концентрации происходит путем:
- 1) осмоса;
 - 2) диффузии;
 - 3) фагоцитоза;
 - 4) активного транспорта.
11. Каково значение митохондрий в клетке:
- 1) транспортируют конечные продукты биосинтеза;
 - 2) преобразуют энергию органических веществ в энергию АТФ;
 - 3) осуществляют процесс фотосинтеза;
 - 4) синтезируют углеводы.
12. Кристы митохондрий:
- 1) увеличивают поверхность для локализации ферментов;
 - 2) синтезируют углеводы;
 - 3) увеличивают объем органоида;
 - 4) выделяют кислород.
13. Белок состоит из 300 аминокислот. Сколько нуклеотидов в гене, который кодирует синтез этого белка:
- 1) 300;
 - 2) 600
 - 3) 900
 - 4) 1500
14. Фагоцитоз представляет собой:
- 1) активный перенос жидкости с растворенными в ней веществами;
 - 2) захват твердых частиц и втягивание их в клетку;
 - 3) избирательный транспорт в клетку растворимых органических веществ;
 - 4) пассивное поступление в клетку воды и некоторых ионов.
15. Благодаря свойству молекул ДНК самоудваиваться:
- 1) происходят мутации;
 - 2) у особей возникают модификации;
 - 3) появляются новые комбинации генов;
 - 4) передается наследственная информация к дочерним клеткам.

16. В молекуле ДНК количество нуклеотидов с гуанином составляет 10% от общего числа. Сколько нуклеотидов с аденином содержится в этой молекуле:
- 1) 10%;
 - 2) 20%;
 - 3) 40%;
 - 4) 90%.
17. При обратимой денатурации молекул белка происходит:
- 1) нарушение его первичной структуры;
 - 2) образование водородных связей;
 - 3) нарушение его третичной структуры;
 - 4) образование пептидных связей.
18. В процессе синтеза белка молекулы и-РНК переносят наследственную информацию:
- 1) из цитоплазмы в ядро;
 - 2) одной клетки в другую;
 - 3) ядра к митохондриям;
 - 4) ядра к рибосомам.
19. Какое свойство воды делает ее хорошим растворителем в биологических системах:
- 1) высокая теплопроводность;
 - 2) медленный нагрев и остывание;
 - 3) высокая теплоемкость;
 - 4) полярность молекул.
20. В митохондриях в отличие от хлоропластов не происходит синтез молекул:
- 1) АТФ;
 - 2) глюкозы;
 - 3) и-РНК;
 - 4) белков.
21. Молекулы ДНК находятся в хромосомах, митохондриях и хлоропластах клеток:
- 1) бактерий;
 - 2) эукариот;
 - 3) прокариот;
 - 4) бактериофагов.
22. Молекулы АТФ выполняют в клетке функцию:
- 1) защитную;
 - 2) каталитическую;
 - 3) аккумулятора энергии;
 - 4) транспорта веществ.
23. Обмен веществ между клеткой и окружающей средой регулируется:
- 1) плазматической мембраной;
 - 2) эндоплазматической сетью;
 - 3) ядерной оболочкой;
 - 4) цитоплазмой.
24. Переход электронов на более высокий энергетический уровень происходит в световую фазу фотосинтеза в молекулах:
- 1) хлорофилла;
 - 2) воды;
 - 3) углекислого газа;
 - 4) глюкозы.
25. В бескислородной стадии энергетического обмена расщепляются молекулы:
- 1) глюкозы до пировиноградной кислоты;
 - 2) белка до аминокислот;
 - 3) крахмала до глюкозы;
 - 4) пировиноградной кислоты до углекислого газа и воды.

26. При фотосинтезе кислород образуется в результате:

- 1) разложения углекислого газа;
- 2) фотолиза воды;
- 3) восстановления углекислого газа до глюкозы;
- 4) синтеза АТФ.

27. В процессе фотосинтеза растения:

- 1) обеспечивают себя органическими веществами;
- 2) окисляют сложные органические вещества до простых;
- 3) поглощают кислород и выделяют углекислый газ;
- 4) расходуют энергию органических веществ.

28. В процессе хемосинтеза в отличие от фотосинтеза:

- 1) образуются органические вещества из неорганических;
- 2) используется энергия окисления неорганических веществ;
- 3) органические вещества расщепляются до неорганических;
- 4) источником углерода служит углекислый газ.

29. Организмы, которым для нормальной жизнедеятельности необходимо наличие кислорода в среде обитания, называют:

- 1) аэробами;
- 2) анаэробами;
- 3) гетеротрофами;
- 4) автотрофами.

30. Какие связи определяют первичную структуру молекул белка:

- 1) гидрофобные между радикалами аминокислот;
- 2) водородные между полипептидными нитями;
- 3) пептидные между аминокислотами;
- 4) водородные между $=NH$ и $=CO$ группами.

31. Матрицей для трансляции служит молекула:

- 1) т-РНК;
- 2) ДНК;
- 3) р-РНК;
- 4) и-РНК.

32. Реакции биосинтеза белка, в которых порядок расположения аминокислот определяется последовательностью триплетов в молекуле иРНК, называют:

- 1) ферментативными;
- 2) окислительными;
- 3) матричными;
- 4) восстановительными.

33. Одним из утверждений клеточной теории является следующее:

- 1) клетка – элементарная единица наследственности;
- 2) клетка – единица размножения и развития;
- 3) все клетки различны по своему строению;
- 4) у всех клеток различный химический состав.

34. К доклеточным формам жизни относят:

- 1) дрожжи;
- 2) пеницилл;
- 3) цианобактерий;
- 4) вирус гриппа.

35. Кишечная палочка (*E. coli*) имеет из перечисленных органоидов:

- 1) ядро;
- 2) митохондрии;
- 3) аппарат Гольджи;
- 4) рибосомы.

36. Органоид, в котором окисляются питательные вещества и образуется АТФ:

- 1) рибосома;
- 2) хромосома;
- 3) митохондрия;
- 4) ядро.

Часть 2

Задания 1-3: выберите три верных ответа из шести.

1. Каковы особенности строения и функций рибосом:

- 1) участвуют в реакциях окисления;
- 2) участвуют в синтезе белков;
- 3) ограничены от цитоплазмы мембраной;
- 4) состоят из двух частиц – большой и малой;
- 5) размещаются в цитоплазме и на каналах ЭПС;
- 6) размещаются в аппарате Гольджи?

2. Сходство клеток животных и бактерий состоит в том, что они имеют:

- 1) оформленное ядро;
- 2) цитоплазму;
- 3) митохондрии;
- 4) плазматическую мембрану;
- 5) клеточную стенку;
- 6) рибосомы.

3. Укажите строение и функции митохондрий:

- 1) расщепляют биополимеры до мономеров;
- 2) характеризуются анаэробным способом получения энергии;
- 3) содержат соединенные между собой граны;
- 4) имеют ферментативные комплексы, расположенные в матриксе;
- 5) окисляют органические вещества с образованием АТФ;
- 6) имеют наружную и внутреннюю мембраны.

При выполнении заданий 4-5 установите соответствие между содержанием столбцов

4. Установите соответствие между органоидами, их строением и выполняемыми функциями.

ОРГАНОИД

СТРОЕНИЕ или ФУНКЦИЯ

а) центриоль;

б) микротрубочка;

в) базальное тельце;

г) ресничка;

д) жгутик.

1) вырост цитоплазмы;

2) состоит из глобул тубулина;

3) 9 x 3 микротрубочек;

4) участвует в движении хромосом в митозе;

5) участвует во внутриклеточной циркуляции;

6) (9 x 2) + 2 микротрубочки;

7) обеспечивает движение клеток;

8) участвует в движении внутриклеточных структур;

9) участвует в образовании цитоскелета;

10) находится в основании жгутика или реснички;

11) содержит в своем составе ДНК.

5. Укажите, какие части клетки принимают участие в обмене веществ

ВИД ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ

ЧАСТИ КЛЕТКИ

а) автотрофная ассимиляция;

- б) гетеротрофная ассимиляция;
- в) аэробная диссимиляция;
- г) анаэробная диссимиляция.
- 1) лизосомы;
- 2) эндоплазматическая сеть;
- 3) митохондрии;
- 4) хлоропласты;
- 5) комплекс Гольджи;
- 6) рибосомы;
- 7) ядрышко;
- 8) матрикс цитоплазмы.

Часть 3

Установите правильную последовательность биологических процессов, явлений, практических действий

1. Установите, какова последовательность процессов энергетического обмена в клетке:
 - а) образование углекислого газа и воды;
 - б) поступление питательных веществ в цитоплазму клетки;
 - в) расщепление глюкозы до пировиноградной кислоты;
 - г) синтез 36 молекул АТФ;
 - д) синтез 2 молекул АТФ;
 - е) поступление пировиноградной кислоты в митохондрии;
 - ж) расщепление биополимеров до мономеров.
2. Установите, в какой последовательности происходит процесс репликации ДНК:
 - а) раскручивание спирали молекулы;
 - б) ДНК-полимераза добавляет нуклеотиды к растущей цепи;
 - в) отделение одной цепи от другой на части молекулы ДНК;
 - г) присоединение к нуклеотидам цепей ДНК комплементарных нуклеотидов;
 - д) образование двух молекул ДНК из одной;
 - е) воздействие ферментов на молекулу ДНК.

Тема: «Наследственность и изменчивость»

Часть 1

При ответах на вопросы выберите один правильный ответ.

1. Какой генотип у дальтоника:
 - 1) XDY;
 - 2) XDXd;
 - 3) XdY;
 - 4) XDxD.
2. Соотношение расщепления 1 : 2 : 1 по фенотипу и генотипу во втором поколении возможно:
 - 1) при сцеплении генов;
 - 2) неполном доминировании;
 - 3) конъюгации и кроссинговере;
 - 4) совместном наследовании признаков.
3. Синдром Дауна является результатом мутации:
 - 1) геномной;
 - 2) цитоплазматической;
 - 3) хромосомной;
 - 4) рецессивной.
4. Сколько типов гамет образует организм с генотипом AaBbCcDd:
 - 1) два;
 - 2) четыре;

- 3) шесть;
 - 4) восемь.
5. Какова вероятность рождения голубоглазого (а) светловолосого (в) ребенка от голубоглазого темноволосого (В) отца и кареглазой (А) светловолосой матери, если родители гетерозиготны по одному из признаков:
- 1) 25 %;
 - 2) 75 %;
 - 3) 12,5 %;
 - 4) 50 %.
6. Многие генные мутации проявляются фенотипически через несколько поколений потому, что они:
- 1) доминантны;
 - 2) рецессивны;
 - 3) наследуются через ряд поколений;
 - 4) сцеплены с полом.
7. При скрещивании двух морских свинок с черной шерстью (доминантный признак) получено потомство, среди которого особи с белой шерстью составили 25 %. Каковы генотипы родителей:
- 1) $aa \times aa$;
 - 2) $Aa \times AA$;
 - 3) $Aa \times Aa$;
 - 4) $AA \times AA$.
8. Мутационная изменчивость в отличие от модификационной:
- 1) имеет обратимый характер;
 - 2) передается по наследству;
 - 3) носит массовый характер;
 - 4) не связана с изменениями хромосом.
9. Парные гены гомологичных хромосом называют:
- 1) сцепленными;
 - 2) аллельными;
 - 3) рецессивными;
 - 4) доминантными.
10. Количество групп сцепления генов у организмов зависит от числа:
- 1) пар гомологичных хромосом;
 - 2) аллельных генов;
 - 3) доминантных генов;
 - 4) молекул ДНК в ядре клетки.
11. Чистая линия растений – это потомство:
- 1) гетерозисных форм;
 - 2) одной самоопыляющейся особи;
 - 3) межсортового гибрида;
 - 4) двух гетерозиготных особей.
12. Какой закон проявится в наследовании признаков при скрещивании организмов с генотипами – $Aa \times Aa$:
- 1) единообразия;
 - 2) расщепления;
 - 3) сцепленного наследования;
 - 4) независимого наследования.
13. Какие изменения фенотипа не передаются по наследству и возникают как приспособления организма к внешней среде:
- 1) мутационные;
 - 2) комбинационные;

- 3) модификационные;
- 4) индивидуальные.
14. Норма реакции признака:
 - 1) зависит от числа хромосом;
 - 2) определяется интенсивностью обмена веществ;
 - 3) зависит от окружающей среды;
 - 4) определяется рекомбинацией генов при кроссинговере.
15. Чем мутации отличаются от модификаций:
 - 1) возникают одновременно у многих особей популяций;
 - 2) всегда имеют адаптивный характер;
 - 3) могут передаваться особям следующего поколения;
 - 4) исчезают при скрещивании действия вызвавшего их фактора.
16. Какие гены проявляют свое действие в первом гибридном поколении:
 - 1) аллельные;
 - 2) доминантные;
 - 3) рецессивные;
 - 4) сцепленные?
17. При скрещивании доминантных и рецессивных особей первое гибридное поколение единообразно. Чем это объясняется:
 - 1) все особи имеют гомозиготный набор хромосом;
 - 2) все особи имеют одинаковый набор хромосом;
 - 3) все особи имеют доминантный аллель одного из родителей;
 - 4) все особи живут в одинаковых условиях.
18. Альбинизм определяется рецессивным аутосомным геном, а гемофилия – рецессивным геном, сцепленным с полом. Укажите генотип женщины-альбиноса и гемофилика:
 - 1) AaX^HY или AA^HX^HY;
 - 2) AaX^HX^H или AA^HX^HX^H;
 - 3) aaX^hY;
 - 4) aaX^hX^h.
19. Какое соотношение признаков по фенотипу наблюдается в потомстве при анализирующем скрещивании, если генотип одного из родителей будет AaBb (признаки наследуются независимо друг от друга):
 - 1) 9 : 3 : 3 : 1;
 - 2) 1 : 1 : 1 : 1;
 - 3) 1 : 2 : 1;
 - 4) 3 : 1?
20. При скрещивании томатов с красными и желтыми плодами получено потомство, у которого половина плодов была красная, а половина желтая. Каковы генотипы родителей:
 - 1) AA x aa;
 - 2) Aa x AA;
 - 3) AA x AA;
 - 4) Aa x aa?
21. Отдаленные гибриды, как правило, бесплодны, так как:
 - 1) гаметы родительских форм не способны к оплодотворению;
 - 2) во время гаметогенеза не происходит репликации ДНК;
 - 3) родительские хромосомы не конъюгируют;
 - 4) гаметы родителей различаются по размерам.
22. Промежуточный характер наследования проявляется:
 - 1) при сцепленном наследовании;
 - 2) неполном доминировании;
 - 3) независимом наследовании;
 - 4) полном доминировании.

23. Свойство организмов приобретать новые признаки, а также различия между особями в пределах вида – это проявление:

- 1) наследственности;
- 2) борьбы за существование;
- 3) индивидуального развития;
- 4) изменчивости.

24. С помощью какого метода была изучена хромосомная болезнь человека – синдром Дауна?

- 1) близнецового;
- 2) генеалогического;
- 3) биохимического;
- 4) цитогенетического.

25. Какова вероятность рождения высоких детей у гетерозиготных родителей с низким ростом (низкий рост доминирует над высоким):

- 1) 0 %;
- 2) 25 %;
- 3) 50 %;
- 4) 75 %?

26. Регулярные занятия физической культурой способствовали увеличению икроножной мышцы школьников. Эта изменчивость:

- 1) мутационная;
- 2) генотипическая;
- 3) комбинативная;
- 4) модификационная.

27. Какие гаметы имеют особи с генотипом aaBB:

- 1) aB;
- 2) aaB;
- 3) ABb;
- 4) Ab?

28. В потомстве, полученном от скрещивания гибридов первого поколения, четверть особей имеет рецессивный признак, три четверти – доминантный. Это формулировка закона

- 1) единообразия первого поколения;
- 2) расщепления;
- 3) независимого распределения генов;
- 4) сцепленного наследования.

29. Какая изменчивость возникает у организмов с одинаковым генотипом под влиянием условий среды:

- 1) комбинативная;
- 2) наследственная;
- 3) генотипическая;
- 4) модификационная?

30. Какая последовательность правильно отражает путь реализации генетической информации:

- 1) ген – и-РНК – белок – признак;
- 2) признак – белок – и-РНК – ген – ДНК;
- 3) и-РНК – ген – белок – признак – свойство;
- 4) ген – признак – и-РНК – белок.

Часть 2

Задание 1-3: выберите три верных ответа из шести

1. Укажите, какие из перечисленных ниже утверждений, касающихся цитологических основ законов Менделя, неправильны:

- 1) количественные соотношения гибридов с определенным составом аллелей не зависят от вероятности сочетания разных сортов гамет при оплодотворении;
- 2) аллельные гены, отвечающие за анализируемые при скрещиваниях признаки, находятся в разных парах гомологичных хромосом;
- 3) законы Менделя характерны для гаплоидных организмов;
- 4) несколько пар аллельных генов, отвечающих за анализируемые признаки, находятся в одной паре гомологичных хромосом;
- 5) во время мейоза гомологичные хромосомы и находящиеся в них аллельные гены попадают в разные гаметы;
- 6) законы Менделя характерны для диплоидных организмов.

2. Какие черты характеризуют мутации:

- 1) мутации как правило соответствуют изменениям среды;
- 2) соматические мутации могут длительно передаваться из поколения в поколение при половом размножении;
- 3) мутации могут быть вредными, полезными, нейтральными, доминантными и рецессивными;
- 4) мутации – это редкие, случайно возникшие стойкие изменения наследственного материала;
- 5) генеративные мутации не наследуются при половом размножении;
- 6) мутации ненаправлены – мутировать может любой локус?

3. Какие из перечисленных утверждений, касающихся искусственного отбора, неверны:

- 1) материал для отбора составляет наследственная изменчивость;
- 2) отбор действует только на пользу популяции особей;
- 3) в результате отбора создаются новые породы и сорта;
- 4) отбираются любые жизненно важные признаки;
- 5) отбор происходит с момента появления жизни на Земле;
- 6) в результате отбора возникают организмы, отвечающие потребностям и целям человека.

При выполнении заданий 4-5 установите соответствие между содержанием столбцов

4. Установите соответствие между характеристикой мутации и ее типом

Характеристика мутации

Типы мутаций

- а) включение двух лишних нуклеотидов в молекулу ДНК;
- б) увеличение числа хромосом кратное гаплоидному набору;
- в) изменение последовательности аминокислот в белке;
- г) поворот участка хромосомы на 180°;
- д) уменьшение числа хромосом в соматической клетке;
- е) обмен участками нехомологичных хромосом

- 1) генные;
- 2) хромосомные;
- 3) геномные

5. Укажите для каждого метода генетики человека исследуемые им объекты и явления

Исследуемые объекты и явления

Метод исследования

- а) кариотип человека;
- б) промежуточные продукты обмена веществ;
- в) вероятность проявления признака в потомстве;
- г) степень наследственной обусловленности признака;
- д) геномные и хромосомные мутации;
- е) анализ частоты генов и генотипов в популяциях;
- ж) тип наследования признаков;
- з) последовательность нуклеотидов нуклеиновых кислот;
- и) последовательность аминокислот полипептидов

- 1) близнецовый;
- 2) популяционный;
- 3) биохимический;
- 4) генеалогический;
- 5) цитогенетический

Часть 3

Установите правильную последовательность биологических процессов, явлений, практических действий.

1. Установите последовательность проявления в фенотипе потомства рецессивной мутации:

- а) слияние гамет;
- б) изменение последовательности нуклеотидов в ДНК;
- в) реализация генотипа в онтогенезе;
- г) изменение последовательности аминокислот полипептида;
- д) изменение последовательности нуклеотидов и-РНК;
- е) формирование гомозиготы.

2. Назовите правильную последовательности процесса экспрессии генов:

- а) трансляция и-РНК в рибосомах;
- б) белки определяют признаки клеток, формируя белковые структуры или управляя процессами обмена веществ в качестве ферментов
- в) транскрипция ДНК;
- г) полипептиды образуют трехмерные структуры функционально активных белковых молекул.

Тема: «Хромосомы. Деление клеток. Размножение и развитие»

Часть 1

При ответах на вопросы выберите один правильный ответ.

1. Химическую основу хроматина составляют молекулы:

- 1) рибонуклеиновых кислот;
- 2) липидов;
- 3) дезоксирибонуклеиновых кислот;
- 4) полисахаридов.

2. Молекулы ДНК в соединении с белками в ядре клеток эукариот представляет собой:

- 1) рибосому;
- 2) ядерную мембрану;
- 3) хромосому;
- 4) микротрубочку.

3. Генетической картой хромосомы называют:

- 1) взаимное расположение хромосом в диплоидной клетке;
- 2) порядок обмена информацией при кроссинговере;
- 3) схему взаимного расположения генов в одной группе сцепления;
- 4) распределение хромосом при митозе клетки.

4. 47 хромосом в клетках тела человека относятся к мутациям:

- 1) хромосомным;
- 2) полиплоидным;
- 3) геномным;
- 4) точковым.

5. Какие структуры клетки распределяются строго равномерно между дочерними клетками в процессе митоза:

- 1) рибосомы;
- 2) митохондрии;
- 3) хлоропласты;
- 4) хромосомы?

6. Одна интерфаза и два следующих друг за другом деления характерны для процесса:
- 1) оплодотворения;
 - 2) дробления зиготы;
 - 3) митоза;
 - 4) мейоза.
7. Прикрепление нитей веретена деления к хромосомам происходит:
- 1) в интерфазе;
 - 2) метафазе;
 - 3) профазе;
 - 4) анафазе.
8. Число хромосом при половом размножении в каждом поколении возрастало бы вдвое, если бы в ходе эволюции не сформировался процесс:
- 1) митоза; 3) оплодотворения;
 - 2) мейоза; 4) опыления.
9. В процессе метафазы мейоза:
- 1) количество молекул ДНК уменьшается вдвое;
 - 2) хромосомы расходятся к полюсам клетки;
 - 3) хромосомы выстраиваются в плоскости экватора;
 - 4) количество молекул ДНК удваивается.
10. Хроматиды – это:
- 1) две субъединицы хромосомы делящейся клетки;
 - 2) участки хромосомы в неделящейся клетке;
 - 3) кольцевые молекулы ДНК;
 - 4) две цепи одной молекулы ДНК.
11. В процессе митоза каждая дочерняя клетка получает такой же набор хромосом, как и материнская, потому что:
- 1) в профазе происходит спирализация хромосом;
 - 2) происходит деспирализация хромосом;
 - 3) в интерфазе ДНК самоудваивается;
 - 4) каждая клетка содержит по две гомологичные хромосомы.
12. В профазе митоза не происходит:
- 1) растворения ядерной оболочки;
 - 2) формирования веретена деления;
 - 3) удвоения ДНК;
 - 4) растворения ядрышек.
13. Расхождение хроматид к полюсам клетки происходит:
- 1) в профазе митоза;
 - 2) анафазе второго деления мейоза;
 - 3) телофазе первого деления мейоза;
 - 4) метафазе митоза.
14. У животных в процессе митоза в отличие от мейоза образуются клетки:
- 1) соматические;
 - 2) с гаплоидным набором хромосом;
 - 3) половые;
 - 4) спорные.
15. Значение митоза состоит:
- 1) в уменьшении числа хромосом в половых клетках;
 - 2) образовании клеток с набором хромосом, равным материнской клетке;
 - 3) уменьшении молекул ДНК в дочерних клетках;
 - 4) увеличении хромосом в соматических клетках.
16. В основе бесполого размножения одноклеточных животных лежит:
- 1) образование цисты; 3) мейотическое деление;

2) партеногенез; 4) митотическое деление.

17. Какое число хромосом будет иметь ядро зиготы человека:

1) 46; 3) 23;

2) 59; 4) 48?

18. Что такое органогенез:

1) образование многоклеточного однослойного зародыша;

2) образование зародышевых листков;

3) образование вторичной кишки;

4) образование тканей и органов?

19. С развитием какого зародышевого листка связано появление вторичной полости тела:

1) мезодермы;

2) эктодермы;

3) энтодермы;

4) бластодермы?

20. Какое из приведенных ниже утверждений неверно:

1) каждый орган формируется из одного зародышевого листка;

2) органы и ткани развиваются из определенных частей зародыша;

3) развитие органа происходит при взаимодействии разных частей зародыша;

4) орган формируется из двух-трех зародышевых листков.

21. У какого из перечисленных позвоночных развиваются зародышевые оболочки:

1) карась;

2) лягушка;

3) цыпленок;

4) ланцетник.

22. Какое явление не относят к свойствам генетического кода:

1) триплетность;

2) репродуктивность;

3) вырожденность;

4) неперекрываемость.

23. Нейруляция – это:

1) образование зародышевых листков;

2) образование бластодермы;

3) образование бластопора;

4) образование осевого комплекса органов.

24. Чем зигота отличается от гаметы:

1) диплоидным набором хромосом;

2) гаплоидным набором хромосом;

3) образуется в результате мейоза;

4) образуется в результате митоза.

25. В результате какого процесса образуются соматические клетки:

1) мейоза;

2) овогенеза;

3) митоза;

4) сперматогенеза?

26. В какую фазу двух делений мейоза происходит расхождение хромосом:

1) в профазу второго деления мейоза;

2) анафазу второго деления мейоза;

3) телофазу первого деления мейоза;

4) анафазу первого деления мейоза.

27. Конъюгация и кроссинговер имеют большое значение для эволюции, так как способствуют:

1) сохранению генофонда популяции;

- 2) изменению численности популяции;
 - 3) возникновению новых комбинаций признаков у потомства;
 - 4) повышению жизнеспособности потомства.
28. В результате конъюгации и кроссинговера происходит:
- 1) уменьшение числа хромосом вдвое;
 - 2) обмен генетической информацией между гомологичными хромосомами;
 - 3) увеличение числа хромосом вдвое;
 - 4) увеличение числа гамет.
29. Дочерние хроматиды в процессе мейоза расходятся к полюсам клетки:
- 1) в метафазе первого деления;
 - 2) анафазе второго деления;
 - 3) телофазе второго деления;
 - 4) телофазе первого деления.
30. Индивидуальное развитие организма от зиготы до смерти называют:
- 1) эмбриогенезом;
 - 2) онтогенезом;
 - 3) филогенезом;
 - 4) ароморфозом.
31. К какому способу размножения относят партеногенез:
- 1) половому;
 - 2) вегетативному;
 - 3) почкованию;
 - 4) бесполому?
32. С чем связана дифференцировка соматических клеток в течение онтогенеза:
- 1) с увеличением количества генов в геномах разных групп клеток;
 - 2) синтезом всеми клетками организма идентичных белков;
 - 3) утратой генов в геномах клеток;
 - 4) функционированием разных генов у различных клеток?
33. Дробление – это:
- 1) образование зародышевых листков;
 - 2) образование бластодермы;
 - 3) образование бластопора;
 - 4) образование осевого комплекса органов.
34. С развитием какого зародышевого листка связано появление хорды:
- 1) эктодермы;
 - 2) бластодермы;
 - 3) мезодермы;
 - 4) энтодермы?
35. Что такое гастрюляция:
- 1) образование многоклеточного однослойного зародыша;
 - 2) образование зародышевых листков;
 - 3) образование вторичной кишки;
 - 4) образование нервной трубки?
36. Выберите правильную последовательность основных этапов эмбриогенеза:
- 1) оплодотворение, дробление, гастрюляция, метаморфоз, образование органов, образование тканей;
 - 2) оплодотворение, дробление, гастрюляция, образование тканей, образование органов;
 - 3) оплодотворение, дробление, иммиграция, гастрюляция, образование тканей, метаморфоз, образование органов;
 - 4) оплодотворение, гастрюляция, дробление, образование тканей, образование органов.

Часть 2

При выполнении заданий 1-3 выберите три верных ответа из шести.

1. Укажите части зародыша, не характерные для бластулы:

- 1) бластомеры;
- 2) бластопор;
- 3) мезодерма;
- 4) бластодерма;
- 5) бластоцель;
- 6) нервная трубка.

2. Укажите способы гаструляции:

- 1) инвагинация;
- 2) сегментация;
- 3) рекомбинация;
- 4) деляминация;
- 5) бластуляция;
- 6) иммиграция.

3. Какие органы относят к осевому комплексу хордовых?

- 1) позвоночник;
- 2) нервная трубка;
- 3) головной мозг;
- 4) хорда;
- 5) кишка;
- 6) сердце.

При выполнении заданий 4-5 установите соответствие между содержанием столбцов.

4. Соотнесите зародышевые листки с производными органами

Органы

Зародышевые листки

- а) нервная система;
- б) пищеварительные железы;
- в) эпителий кожи;
- г) эпителий кишечника;
- д) эпителий дыхательных путей;
- е) мышечная система;
- ж) соединительная ткань;
- з) органы чувств;
- и) органы выделения;
- к) дерма кожи

1) эктодерма;

2) мезодерма;

3) энтодерма

5. Соотнесите начальные стадии эмбриогенеза с характерными для них структурами

Структуры

Стадии эмбриогенеза

а) бластодерма;

б) эктодерма;

в) бластоцель;

г) мезодерма;

д) энтодерма;

е) нервная трубка;

ж) анимальный полюс;

з) вегетативный полюс;

и) бластомеры;

к) бластопор;

л) хорда;

- м) кишечная трубка;
- н) гастрощель
- 1) зигота;
- 2) бластула;
- 3) гастрюла;
- 4) нейрула

Часть 3

Установите правильную последовательность биологических процессов, явлений, практических действий

1. Установите последовательность процессов онтогенеза плацентарных млекопитающих.

- а) достижение половой зрелости и участие в репродукции;
- б) образование многоклеточного однослойного зародыша – бластулы;
- в) интенсивный рост, изменение пропорций тела, созревание функций;
- г) формирование трехслойного зародыша – гастрюлы;
- д) стабильное функционирование в определенных условиях среды;
- е) формирование органов и тканей;
- ж) рождение;
- з) оплодотворение и образование зиготы;
- и) старение и естественная смерть.

2. Укажите правильную последовательность периодов гаметогенеза.

- а) в периоде роста происходит синтез желтка в овогенезе;
- б) в периоде созревания протекают два деления мейоза;
- в) в периоде формирования образуются специфические черты гамет;
- г) в периоде размножения клетки делятся митозом.

Тема: «Эволюционная теория Ч. Дарвина. Доказательства эволюции»

Часть 1

Выберите один правильный ответ из четырех

1. Основы первого учения об эволюции органического мира были разработаны:

- 1) М. Ломоносовым;
- 2) Ж. Ламарком;
- 3) К. Линнеем;
- 4) Ч. Дарвином.

2. К движущим силам эволюции по Ламарку не относятся:

- 1) приобретение каждым организмом в ходе жизни полезных признаков и передача их потомкам;
- 2) стремление организмов к самоусовершенствованию;
- 3) градация;
- 4) наследственность, изменчивость, борьба за существование и естественный отбор.

3. Научные предпосылки теории Дарвина:

- 1) клеточная теория и эволюционное учение Ламарка;
- 2) развитие капитализма в Англии;
- 3) учение Смита о свободной конкуренции и Мальтуса о народонаселении;
- 4) рост городов.

4. Изменчивость, проявляющуюся специфично у отдельных особей и индивидуальную по своему характеру, Ч. Дарвин назвал:

- 1) неопределенной;
- 2) определенной;
- 3) модификационной;
- 4) коррелятивной.

5. Предпосылкой эволюции по Ч. Дарвину является:

- 1) стремление организмов к самосовершенствованию;

- 2) наследственная изменчивость;
 - 3) борьба за существование;
 - 4) естественный отбор.
6. Приспособленность организмов к среде обитания по Ч. Дарвину:
- 1) всегда приводит к гибели малочисленных популяций;
 - 2) препятствует возникновению мутаций;
 - 3) является следствием стремления к самоусовершенствованию;
 - 4) усиливает шансы в борьбе за существование.
7. Виды искусственного отбора по Дарвину:
- 1) определенный и неопределенный;
 - 2) движущий и соотносительный;
 - 3) бессознательный и методический;
 - 4) внутривидовой и межвидовой.
8. В результате искусственного отбора человек выводит новые:
- 1) семейства животных и растений;
 - 2) породы животных и сорта растений;
 - 3) виды и подвиды животных и растений;
 - 4) типы и классы животных.
9. Примерами межвидовой борьбы за существование могут быть:
- 1) гибель многих животных при холодной зиме;
 - 2) конкурентная борьба хищников одного вида за добычу;
 - 3) взаимоотношения между американской и европейской норками;
 - 4) конкурентная борьба сосен за свет.
10. Естественный отбор является непосредственным результатом:
- 1) борьбы за существование;
 - 2) выживания организмов в экстремальных условиях;
 - 3) интенсивного размножения организмов;
 - 4) вмешательства человека в окружающую среду.
11. Согласно эволюционной теории Ч. Дарвина:
- 1) в природе эпизодически происходит естественный отбор;
 - 2) в основе преобразования видов лежат наследственность и изменчивость;
 - 3) всем организмам присуще внутреннее стремление к совершенствованию;
 - 4) изменение органов управляется законом упражнения и неупражнения органов.
12. Сравнительная анатомия изучает:
- 1) возможность объединения животных и растений в систематические группы;
 - 2) ископаемые остатки организмов и закономерности распределения организмов на Земле;
 - 3) общность и различия в строении организмов разных систематических групп;
 - 4) зародышевое развитие организмов.
13. Аналогичные органы имеют:
- 1) разное происхождение, строение и функции;
 - 2) одинаковое происхождение, сходный план строения и выполняют одинаковые функции;
 - 3) разное строение, сходное происхождение и функции;
 - 4) разное строение и происхождение, но выполняют одинаковые функции.
14. Гомологичные органы имеют:
- 1) одинаковое строение и происхождение и выполняют одинаковые функции;
 - 2) одинаковое происхождение, сходный план строения, но выполняют разные функции;
 - 3) одинаковое происхождение, разное строение и разные функции;
 - 4) разное происхождение и строение, но выполняют одинаковые функции.
15. Разнообразие конечностей наземных позвоночных животных — это пример:
- 1) рудиментов;
 - 2) атавизмов;
 - 3) аналогичных органов;

4) гомологичных органов.

16. Рудименты – это признаки:

- 1) свойственные далеким предкам;
- 2) утратившие свое первоначальное значение и находящиеся в стадии обратного развития;
- 3) усилившие свое первоначальное значение и находящиеся в стадии прогрессивного развития;
- 4) утратившие свое первоначальное значение и находящиеся в стадии прогрессивного развития.

17. Атавизмы – это признаки:

- 1) являющиеся нормой для организма;
- 2) усилившие свое первоначальное значение и находящиеся в стадии прогрессивного развития;
- 3) утратившие свое первоначальное значение и находящиеся в стадии обратного развития;
- 4) свойственные далеким предкам.

18. Биогенетический закон утверждает, что:

- 1) онтогенез есть краткое повторение филогенеза;
- 2) в процессе эмбрионального развития животных развиваются органы, отсутствующие у взрослых;
- 3) филогенетически близкие роды и виды имеют сходные ряды наследственной изменчивости;
- 4) имеется зародышевое сходство на ранних этапах эмбриогенеза у особей одного типа.

19. Палеонтологическими доказательствами эволюции являются:

- 1) реликтовые формы;
- 2) атавизмы и рудименты;
- 3) ископаемые переходные формы и филогенетические ряды;
- 4) аналогичные и гомологичные органы.

20. Биogeография изучает:

- 1) ископаемые останки организмов;
- 2) возможность объединения животных и растений в систематические группы;
- 3) закономерности распределения организмов на Земле;
- 4) зародышевое развитие организмов и общность и различия в их строении.

Часть 2

При выполнении заданий 1-10 выберите несколько (2-3) верных ответа.

1. Основные причины эволюции по Ламарку:

- 1) наследственность и изменчивость;
- 2) борьба за существование и естественный отбор;
- 3) стремление организмов к самоусовершенствованию;
- 4) способность целесообразно реагировать на изменения условий окружающей среды;
- 5) изоляция, миграции, популяционные волны и дрейф генов.

2. Естественнoнаучные предпосылки создания теории Дарвина:

- 1) успехи систематики и биогеографии;
- 2) развитие капитализма в Англии;
- 3) успехи палеонтологии и сравнительной эмбриологии;
- 4) учение Смита о свободной конкуренции и Мальтуса о народонаселении;
- 5) клеточная теория и эволюционное учение Ламарка.

3. Характерные признаки искусственного отбора:

- 1) происходит в природе без вмешательства человека;
- 2) производится человеком;
- 3) отбираются признаки полезные для вида;
- 4) отбираются признаки полезные для человека;
- 5) происходит в результате борьбы за существование.

4. Движущие силы эволюции по Дарвину:

- 1) способность организмов целесообразно реагировать на изменения условий среды;
- 2) борьба за существование;
- 3) внутреннее стремление организмов к самоусовершенствованию;
- 4) наследственность и стремление организмов к самоусовершенствованию;
- 5) естественный отбор.

5. Главные причины борьбы за существование по Дарвину:

- 1) постоянство условий среды;
- 2) быстрое размножение живых существ;
- 3) медленное увеличение численности популяций;
- 4) недостаток кормовых ресурсов;
- 5) появление летальных мутаций.

6. Виды борьбы за существование по Дарвину:

- 1) внутривидовая и межвидовая;
- 2) неопределенная и внутривидовая;
- 3) определенная и соотносительная;
- 4) конкурентная и симбиотическая;
- 5) с факторами неживой природы.

7. Примерами внутривидовой борьбы за существование могут быть:

- 1) гибель многих животных при холодной зиме;
- 2) конкурентная борьба хищников одного вида за добычу;
- 3) взаимоотношения между американской и европейской норками;
- 4) конкурентная борьба хищников разных видов за добычу;
- 5) конкурентная борьба самцов за самку.

8. Характерные признаки естественного отбора:

- 1) происходит в природе, отбираются признаки, полезные для человека;
- 2) производится человеком, отбираются признаки, полезные для вида;
- 3) производится человеком, отбираются признаки, полезные для человека;
- 4) отбираются признаки, полезные для вида;
- 5) происходит в природе без вмешательства человека.

9. Сравнительно-анатомические доказательства эволюции:

- 1) обнаружение ископаемых переходных форм;
- 2) наличие общего плана строения всех хордовых животных;
- 3) установление филогенетических рядов;
- 4) наличие атавизмов, рудиментов и гомологичных органов;
- 5) наличие гомологичных и аналогичных органов.

10. Значение теории Дарвина для естествознания:

- 1) создание первого эволюционного учения;
- 2) установление движущих сил эволюции;
- 3) объяснение происхождения жизни на Земле;
- 4) создание биогенетического закона;
- 5) разработка теории естественного отбора.

Часть 3

Установите правильную последовательность биологических процессов, явлений, практических действий

1. Выберите наиболее вероятную последовательность появления ароморфозов растений в истории развития жизни на Земле:

- 1) появление сосудов;
- 2) образование пыльцевой трубки и семени;
- 3) дифференцировка тела растений на ткани;
- 4) возникновение цветка и плода;
- 5) расчленение тела растений на органы.

2. Выберите наиболее вероятную последовательность появления классов растений в порядке их эволюционного возникновения:

- 1) папоротниковидные;
- 2) псилофиты;
- 3) голосеменные;
- 4) покрытосеменные;
- 5) водоросли.

3. Выберите правильную последовательность появления признаков (органов) живот-ных в порядке их эволюционного возникновения:

- 1) задняя кишка и анальное отверстие;
- 2) стрекательные клетки;
- 3) протонефридии;
- 4) гетерономная сегментация;
- 5) мантийная полость;
- 6) гомономная сегментация.

4. Выберите правильную последовательность появления органов хордовых животных в порядке их эволюционного возникновения:

- 1) трехкамерное сердце;
- 2) тазовые почки;
- 3) спинной мозг;
- 4) хорда;
- 5) плавательный пузырь;
- 6) три слуховые косточки в среднем ухе.

5. Выберите правильную последовательность появления признаков (органов) живот-ных в порядке их эволюционного возникновения:

- 1) нервная трубка;
- 2) протонефридии;
- 3) зачатки коры головного мозга;
- 4) наружное ухо;
- 5) вторичная полость тела;
- 6) разделение головного мозга на два полушария.

Тема: «Экосистемы и присущие им закономерности»

Часть 1

Выберите один правильный ответ из четырех

1. Совокупность особей одного вида можно назвать популяцией, если:

- 1) они имеют одинаковый тип питания;
- 2) они имеют абсолютно одинаковый генотип;
- 3) они имеют реальную возможность свободно скрещиваться;
- 4) они конкурируют друг с другом.

2. Территория, занимаемая популяцией, называется:

- 1) биогеоценозом, акваторией;
- 2) биоценозом, биотопом;
- 3) экологической нишей;
- 4) ареалом.

3. Популяцией можно назвать совокупность особей:

- 1) волков, населяющих всю территорию Беларуси;
- 2) волков, населяющих Березинский заповедник;
- 3) всех животных Беловежской пуши;
- 4) всех животных, населяющих территорию Беларуси.

4. Численность популяции в первую очередь зависит от:

- 1) природных условий, наличия корма и паразитов;

- 2) сходства генотипов и генетического полиморфизма особей популяции;
- 3) формы и величины тела особей;
- 4) способности особей к передвижению.
5. Четкие границы между популяциями одного вида характерны для:
 - 1) колорадского жука;
 - 2) вороны обыкновенной;
 - 3) северного оленя;
 - 4) прудовой пиявки.
6. Устойчивый тип динамики численности популяций характерен для:
 - 1) мелких организмов, способных быстро размножаться (бактерии, насекомые, грызуны);
 - 2) некоторых вредителей сельскохозяйственных культур (саранча, колорадский жук);
 - 3) крупных животных с большой продолжительностью жизни и малочисленным потомством;
 - 4) организмов, населяющих умеренные широты.
7. Число особей одной популяции, приходящееся на единицу площади или объема, называется:
 - 1) ареалом популяции;
 - 2) плотностью популяции;
 - 3) численностью популяции;
 - 4) населением популяции.
8. Резкое увеличение численности особей популяции называется:
 - 1) положительным ростом;
 - 2) колеблющимся ростом;
 - 3) экспоненциальным ростом;
 - 4) стабильным ростом.
9. Возрастная структура популяции зависит в первую очередь от:
 - 1) рождаемости и смертности;
 - 2) пространственного распределения особей;
 - 3) времени наступления половой зрелости и количества потомков в помете;
 - 4) половой структуры.
10. Биоценоз – это совокупность:
 - 1) видов животных и растений;
 - 2) организмов биотопа;
 - 3) организмов и окружающей их неживой природы;
 - 4) организмов одного вида.
11. Совокупность растений биоценоза образует:
 - 1) зооценоз;
 - 2) микробиоценоз;
 - 3) микоценоз;
 - 4) фитоценоз.
12. Виды, которые своей жизнедеятельностью образуют среду для всего сообщества, называются:
 - 1) формирующими;
 - 2) доминирующими;
 - 3) эдификаторами;
 - 4) преобладающими.
13. Трофические отношения складываются между видами биоценоза, если:
 - 1) особи одного вида используют продукты выделения или мертвые остатки других видов для своих сооружений;
 - 2) представители одних видов питаются представителями других видов;
 - 3) представители одного вида участвуют в расселении других видов;

4) изменения условий обитания одного вида является результатом жизнедеятельности другого вида.

14. Фориические отношения складываются между видами биоценоза, если:

- 1) представители одного вида участвуют в расселении других видов;
- 2) представители одних видов питаются представителями других видов;
- 3) изменения условий обитания одного вида является результатом жизнедеятельности другого вида;
- 4) особи одного вида используют продукты выделения или мертвые остатки других видов для своих сооружений.

15. Основу биогеоценозов составляют:

- 1) гетеротрофные организмы – консументы;
- 2) гетеротрофные организмы – редуценты;
- 3) миксотрофные организмы;
- 4) автотрофные фотосинтезирующие организмы.

16. Цепи питания – это:

- 1) взаимоотношения хищников и жертв в биоценозе;
- 2) перенос потенциальной энергии пищи от ее создателей через ряд организмов путем поедания одних организмов другими;
- 3) рассеивание энергии в ряду продуцент-редуцент;
- 4) перенос энергии от источника к другому организму.

17. Цепи питания, начинающиеся с отмерших остатков растений, трупов животных и их экскрементов, называются:

- 1) пастбищными;
- 2) редуцентными;
- 3) детритными;
- 4) консументными.

18. Второй трофический уровень пастбищных цепей питания составляют:

- 1) редуценты и деструкторы;
- 2) травоядные животные, фитофаги;
- 3) хищники и консументы;
- 4) продуценты, в основном растения.

19. Четвертый трофический уровень пастбищных цепей питания могут составлять:

- 1) хищники, консументы;
- 2) травоядные животные, фитофаги;
- 3) паразиты хищников;
- 4) продуценты, в основном растения.

20. Цепи питания любой экосистемы заканчиваются:

- 1) консументами второго порядка;
- 2) паразитами;
- 3) редуцентами;
- 4) продуцентами.

21. Ресурсами для жизнедеятельности консументов являются:

- 1) кислород, свет, вода, диоксид углерода;
- 2) органические вещества, вода, диоксид углерода;
- 3) вода, кислород, органические вещества, минеральные соли;
- 4) вода, свет, органические вещества, минеральные соли.

22. Правило экологической пирамиды:

- 1) потеря 10 % энергии на каждой ступени питания;
- 2) отражает взаимоотношения между организмами в процессе питания;
- 3) прогрессивное увеличение массы каждого последующего звена в цепях питания;
- 4) прогрессивное уменьшение (в 10 раз) массы каждого последующего звена в цепях питания.

23. Первичной продуктивностью биогеоценоза называется биомасса:

- 1) образуемая всеми редуцентами в единицу времени;
- 2) синтезируемая растениями в единицу времени;
- 3) образуемая всеми консументами в единицу времени;
- 4) производимая биогеоценозом на единицу площади в единицу времени.

24. Наилучшая кормовая база для фитофагов – это биогеоценозы:

- 1) лугов;
- 2) поверхностных слоев холодных морей;
- 3) придонных слоев глубоких водоемов;
- 4) тундры и лесотундры.

25. Примером первичной сукцессии является:

- 1) зарастание кустарником вырубки леса;
- 2) появление лишайников на застывших потоках лавы;
- 3) образование торфяного болота на месте мелкого водоема;
- 4) зарастание заброшенного поля сорняками.

Часть 2

При выполнении заданий 1-10 выберите несколько (2-3) верных ответа.

1. Популяция как единое целое характеризуется:

- 1) разнородностью видового состава;
- 2) плотностью и численностью особей, половой и возрастной структурой;
- 3) сходством генотипов особей популяции;
- 4) изоляцией отдельных особей;
- 5) генетическим полиморфизмом.

2. Численность популяции зависит от:

- 1) наличия корма и паразитов;
- 2) генетического полиморфизма особей популяции;
- 3) формы и величины тела особей;
- 4) сходства генотипов особей популяции;
- 5) природных условий (температуры, влажности и др.).

3. Плотность популяции в первую очередь зависит от:

- 1) наличия паразитов и хищников;
- 2) природных условий и кормовой базы;
- 3) сходства генотипов и генетического полиморфизма особей популяции;
- 4) формы и величины тела особей;
- 5) способности особей к передвижению.

4. Типы прямых отношений особей разных видов в биоценозах:

- 1) трофические;
- 2) экологические;
- 3) форические;
- 4) фабрические;
- 5) географические.

5. Компоненты биогеоценоза:

- 1) редуценты;
- 2) продуценты;
- 3) симбионты;
- 4) конкуренты;
- 5) климатические факторы.

6. Детритная цепь начинается с:

- 1) отмерших остатков растений;
- 2) редуцентов;
- 3) трупов животных;
- 4) экскрементов животных;

- 5) продуцентов.
7. Трофические сети образуются:
- 1) форическими отношениями;
 - 2) топическими отношениями;
 - 3) трофическими отношениями;
 - 4) сложными фабрическими отношениями;
 - 5) совокупностью разных цепей питания.
8. Численность особей в популяциях биогеоценоза зависит от:
- 1) формы тела особей;
 - 2) наличия пищевых ресурсов;
 - 3) миграций особей;
 - 4) антропогенных факторов;
 - 5) особенностей обменных процессов отдельных особей.
9. Характерные признаки агроценозов:
- 1) полный круговорот веществ;
 - 2) однородность видового состава;
 - 3) большая разнородность видового состава;
 - 4) действие искусственного отбора;
 - 5) получение дополнительной энергии.
10. Динамика биогеоценозов обусловлена:
- 1) стабильностью цепей питания;
 - 2) периодическими изменениями факторов среды;
 - 3) суточными биоритмами;
 - 4) стабильностью факторов среды;
 - 5) сезонными биоритмами.

Часть 3

Установите правильную последовательность биологических процессов, явлений, практических действий

1. Составьте правильную последовательность компонентов детритной цепи питания:
 - 1) лиса;
 - 2) лиственной опад;
 - 3) землеройка;
 - 4) многоножка.
2. Составьте правильную последовательность компонентов пастбищной цепи питания:
 - 1) дуб;
 - 2) поползень;
 - 3) личинка шелкопряда;
 - 4) ястреб.
3. Выберите правильную последовательность этапов первичной сукцессии:
 - 1) лишайники и мхи;
 - 2) ельник;
 - 3) березовый лес;
 - 4) скалы;
 - 5) травы и кустарники;
 - 6) смешанный лес.

Тема «Классификация животных. Подцарство Простейшие.
Тип Саркомастигофоры. Тип Инфузории. Тип Споровики»

Часть I

В заданиях выберите один правильный ответ из четырех.

A1. К паразитическим простейшим относится:

- 1) инфузория туфелька

- 2) малярийный плазмодий
- 3) эвглена зеленая
- 4) фораминифера

A2. Жгутиковым простейшим является:

- 1) трубач
- 2) малярийный плазмодий
- 3) трипаносома
- 4) дизентерийная амеба

Часть 2

В заданиях B1-B2 выберите три правильных ответа из шести.

B1. Свободноживущими простейшими являются:

- 1) фораминифера
- 2) трипаносома
- 3) малярийный плазмодий
- 4) инфузория туфелька
- 5) дизентерийная амеба
- 6) эвглена зеленая

B2. Ресничными простейшими являются:

- 1) сувойка
- 2) трипаносома
- 3) малярийный плазмодий
- 5) балантидий
- 6) эвглена зеленая

В заданиях B3-B4 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

B3. Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения.

Особенности строения

- A) жгутик
- Б) хроматофоры
- В) реснички
- Г) клеточный рот
- Д) два ядра
- Е) порошица

Простейшее

1. эвглена зеленая
2. инфузория туфелька

B4. Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения.

Особенности строения

- A) ложноножки

Простейшее

1. малярийный плазмодий
2. амеба обыкновенная

- Б) пищеварительная вакуоль

- В) отсутствие органелл передвижения

- Г) сократительная вакуоль

- Д) смена хозяев

- Е) отсутствие сократительных и пищеварительных вакуолей

При выполнении заданий B5-B6 установите последовательность биологических процессов, явлений и практических действий.

B5. Установите правильную последовательность цикла развития малярийного плазмодия, начиная с укуса комара.

- A) рост паразита
- Б) бесполое размножение путем шизогонии

- В) со слюной комара паразит попадает в кровь человека
- Г) разрушение эритроцита с выделением токсических продуктов в плазму крови
- Д) внедрение в эритроцит

В6. Установите правильную последовательность процесса конъюгации у инфузории туфельки.

- А) обмен гаплоидными ядрами
- Б) образование конъюгационного мостика между двумя инфузориями и растворение вегетативного ядра
- В) сближение двух инфузорий
- Г) деление генеративного ядра мейозом
- Д) слияние собственного гаплоидного ядра с гаплоидным ядром другой инфузории

Тема «Тип Плоские черви»

Часть 1

В заданиях выберите один правильный ответ из четырех.

А1. К свободноживущим плоским червям относится:

- 1) печеночный сосальщик
- 2) бычий цепень
- 3) молочная планария
- 4) широкий лентец

А2. Прямой тип развития характерен для:

- 1) печеночного сосальщика
- 2) бычьего цепня
- 3) молочной планарии
- 4) широкого лентеца

Часть 2

В заданиях В1 - В2 выберите три правильных ответа из шести.

В1. Для плоских червей характерно наличие:

- 1) первичной полости
- 2) ануса
- 3) протонефридиальной выделительной системы
- 4) нервной системы лестничного типа
- 5) сложной половой системы
- 6) метанефридиальной выделительной системы

В2. Тело разделено на членики у:

- 1) печеночного сосальщика
- 2) широкого лентеца
- 3) молочной планарии
- 4) эхинококка
- 5) бычьего цепня
- 6) многоглазки

В заданиях В3-В4 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

В3. Установите соответствие между представителем плоских червей и его промежуточным хозяином.

- Промежуточный хозяин
- А) крупный рогатый скот и человек
 - Б) циклоп и рыба

- Плоские черви
- 1. бычий цепень
 - 2. широкий лентец

В) моллюск	3.	печеночный
сосальщик		
Г) свинья и человек	4.	эхинококк
Д) крупный рогатый скот	5.	свиной цепень
Е) отсутствует	6.	молочная планария
В4. Установите соответствие между плоским червем и особенностями его строения.		
Особенности строения		Плоский червь
А) отсутствие пищеварительной системы	1.	бычий цепень
Б) разделение тела на членики	2.	печеночный
сосальщик		
В) отсутствие задней кишки и ануса		
Г) размеры 3 - 5 см		
Д) наличие ротовой и брюшной присосок		
Е) разделение червя на головку, шейку и тело		

При выполнении заданий В5-В6 установите последовательность биологических процессов, явлений и практических действий.

В5. Установите правильную последовательность цикла развития печеночного сосальщика, начиная с выделения яиц окончательным хозяином.

- А) образование нескольких личиночных стадий в промежуточном хозяине
- Б) выход личинки из прудовика
- В) яйца должны попасть в воду
- Г) прикрепление к воде и образование цисты, инвазионной для окончательного хозяина
- Д) из яйца выходит личинка и попадает в промежуточного хозяина - прудовика

В6. Установите правильную последовательность цикла развития бычьего цепня, начиная с окончательного хозяина и половозрелой стадии паразита.

- А) образование онкосферы (личинки с крюлочками)
- Б) заражение окончательного хозяина финнозным мясом
- В) выход члеников с яйцами во внешнюю среду
- Г) образование финны
- Д) попадание яиц в тело промежуточного хозяина при поедании травы

Тема «Тип Членистоногие»

Часть 1

В заданиях выберите один правильный ответ из четырех.

А1. Для Паукообразных характерно наличие ходильных конечностей в количестве ...

пар:

- 1) 10
 - 2) 3
 - 3) 6
 - 4) 4
- А2. Два отдела тела характерны для:
- 1) паука-крестовика
 - 2) бабочки
 - 3) таракана
 - 4) шмеля

Часть 2

В заданиях В1 -В2 выберите три правильных ответа из шести.

В1. Для Ракообразных характерны:

- 1) брюшная нервная цепочка
- 2) мальпигиевы сосуды

- 3) замкнутая кровеносная система
- 4) сердце на спинной стороне
- 5) членистые конечности
- 6) развитие с полным превращением

В2. Для паука характерны:

- 1) педипальпы
- 2) два отдела тела
- 3) шесть пар ходильных конечностей
- 4) незамкнутая кровеносная система
- 5) сложные глазки
- 6) нервная трубка

В заданиях В3-В4 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

В3. Установите соответствие между представителями класса Насекомые и особенностью их развития.

Представители	Развитие
А) майский жук	1. полное превращение
Б) кузнечик	2. неполное превращение
В) пчела	
Г) клоп	
Д) таракан	
Е) вошь	

В4. Установите соответствие между представителями Членистоногих и особенностями их строения.

Особенности строения	Членистоногое
А) крылья	1. таежный клещ
Б) слитное тело	2. муха
В) сложные фасеточные глаза	
Г) лижущий ротовой аппарат	
Д) четыре пары ходильных конечностей	
Е) щиток на спинной стороне	

При выполнении заданий В5-В6 установите последовательность биологических процессов, явлений и практических действий.

В5. Установите правильную последовательность цикла развития бабочки, начиная со взрослой особи.

- А) гусеница
- Б) образование половых клеток, оплодотворение
- В) яйцо
- Г) куколка
- Д) кокон

В6. Установите правильную последовательность цикла развития кузнечика, начиная со взрослой особи.

- А) личинка 1-го возраста
- Б) образование половых клеток, перекрестное оплодотворение
- В) яйцо
- Г) личинка 2-го возраста
- Д) личинка 3-го возраста

Часть 1

В заданиях выберите один правильный ответ из четырех.

A1. Для костистых рыб характерно пар жаберных щелей:

- 1) 7
- 2) 6
- 3) 5
- 4) 4

A2. В сердце костистых рыб камер сердца:

- 1) 3
- 2) 3 с неполной межжелудочковой перегородкой
- 3) 2
- 4) 1

Часть 2

В заданиях В1-В2 выберите три правильных ответа из шести.

В1. Для ланцетника, как представителя Хордовых, характерны:

- 1) осевое расположение органов
- 2) сердце на брюшной стороне
- 3) нервная трубка
- 4) хорда
- 5) первичный рот
- 6) головной мозг

В2. Для скелета костистых рыб характерны:

- 1) короткая грудина
- 2) два отдела позвоночника
- 3) тела позвонков не развиваются
- 4) неподвижное соединение позвоночника с черепом
- 5) подвижная нижняя челюсть
- 6) подвижная верхняя челюсть

В заданиях В3-В4 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

Особенности строения

- А) хорда
- Б) околожаберная полость
- В) сердце
- Г) позвоночник
- Д) около 100 пар жаберных щелей
- Е) череп

Представители

- 1. ланцетник
- 2. окунь

В4. Установите соответствие между представителями рыб и их систематической группой.

Представители

- А) осетр
- Б) севрюга
- В) латимерия
- Г) чешуйчатник
- Д) стерлядь
- Е) рогозуб

Систематическая группа

- 1. костно-хрящевые
- 2. двоякодышащие
- 3. кистеперые

При выполнении заданий В5 - В6 установите последовательность биологических процессов, явлений и практических действий.

В5. Установите правильную последовательность цикла развития окуня, начиная со взрослой особи.

- А) личинка
- Б) образование половых клеток
- В) икринка
- Г) наружное оплодотворение
- Д) малек

В6. Установите правильную последовательность цикла развития гуппи, начиная со взрослой особи.

- А) живорождение
- Б) образование яйцеклеток в икрных мешках и сперматозоидов в молоках
- В) раздельнополые особи
- Г) внутреннее оплодотворение
- Д) маленькая гуппи

Тема «Класс Пресмыкающиеся. Класс Птицы»

Часть 1

В заданиях выберите один правильный ответ из четырех.

А1. К чешуйчатым пресмыкающимся относится:

- 1) черепаха
- 2) крокодил
- 3) ящерица
- 4) тритон

А2. В сердце ящерицы камер сердца:

- 1) 4
- 2) 3
- 3) 2
- 4) 1

Часть 2

В заданиях В1 -В2 выберите три правильных ответа из шести.

В1. Для чешуйчатых пресмыкающихся характерны:

- 1) трехкамерное сердце с неполной межжелудочковой перегородкой
- 2) тазовые (вторичные) почки
- 3) развитие только в водной среде
- 4) кожные железы
- 5) туловищные (первичные) почки
- 6) грудная клетка

В2. Для птиц характерны:

- 1) двойное дыхание
- 2) кожные железы
- 3) четырехкамерное сердце
- 4) туловищные (первичные) почки
- 5) сложный крестец
- 6) круглый хрусталик

В заданиях В3-В4 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

В3. Установите соответствие между представителями отряда Чешуйчатые и особенностями их строения.

Особенности строения

- А) пояса конечностей
- Б) грудная клетка
- В) редуцированные конечности

Представители

- 1. змея
- 2. ящерица

- Г) сросшиеся прозрачные веки
- Д) подвижное сочленение элементов верхней челюсти
- Е) ядовитые зубы

В4. Установите соответствие между представителями отрядов Черепахи и Крокодилы и особенностями их строения.

Особенности строения	Представители
А) зубы в костных ячейках (альвеолах)	1.крокодил
Б) четырехкамерное сердце	2.черепаха
В) панцирь	
Г) мощный хвост	
Д) отсутствие зубов	
Е) грудная клетка неподвижная	

При выполнении заданий В5 - В6 установите последовательность биологических процессов, явлений и практических действий.

В5. Установите правильную последовательность цикла развития курицы, начиная со взрослой особи.

- А) раздельнополые особи
- Б) образование половых клеток
- В) маленькие зрячие опушенные птенцы, способные самостоятельно передвигаться и находить корм, следуя за матерью

- Г) внутреннее оплодотворение
- Д) насиживание яиц в известковых оболочках

В6. Установите правильную последовательность цикла развития черепахи, начиная со взрослой особи.

- А) яйца в известковых оболочках закапывает в песок
- Б) образование половых клеток
- В) раздельнополые особи
- Г) внутреннее оплодотворение
- Д) маленькие черепашки

3.6. ЗАДАЧИ

ПОЛНОЕ И НЕПОЛНОЕ ДОМИНИРОВАНИЕ. НАСЛЕДОВАНИЕ ГРУПП КРОВИ. ДИГИБРИДНОЕ СКРЕЩИВАНИЕ

Задача 1. Если в клетках семени гороха есть крахмал, то при подсыхании семя сохраняет круглую форму, при отсутствии крахмала оно становится морщинистым. Доминантный аллель контролирует синтез активного фермента, способствующего превращению сахара в крахмал. Ре-цессивный аллель детерминирует синтез дефектного фермента или фермент не синтезируется вообще. У гетерозиготного растения синтезируемого количества крахмала достаточно для сохранения круглой формы семян при подсыхании. Определите тип взаимодействия аллелей, расщепление по фенотипу во втором поколении от скрещивания гомозиготных форм с круглыми и морщинистыми семенами, а также в бэкрассах от этого скрещивания.

Ответ. Тип взаимодействия аллелей – полное доминирование, во втором поколении на три части (75 %) растений с круглыми семенами (А–) приходится одна часть (25 %) с морщинистыми (аа). Расщепление по фенотипу в первом возвратном скрещивании отсутствует: все растения будут иметь круглые семена. Расщепление во втором возвратном скрещивании (анализирующем скрещивании гетерозиготы) – 1 : 1, т. е. 50 % растений будут давать круглые и 50 % – морщинистые семена.

Задача 2. У томатов кожица плодов может быть гладкой или опушенной. При скрещивании сортов томатов с гладкими и опушенными плодами в F1 все растения имели гладкие плоды, а в F2 1/4 растений были с опушенными и 3/4 с гладкими плодами. Как наследуется опушенность? Определите генотипы родителей и F1.

Ответ. Наличие или отсутствие опушения контролируется разными аллелями одного гена, гладкие плоды доминируют над опушенными, исходное растение с гладкими плодами имеет генотип АА, с опушенными – аа.

З а д а ч а 3. У львиного зева цветки растений первого поколения от скрещивания родителей с малиновыми (АА) и белыми (аа) цветками всегда розовые. В результате биохимических исследований было показано, что в розовых цветках красного пигмента меньше, чем в малиновых, а в белых его нет совсем. Определите тип взаимодействия аллелей и характер расщепления по фенотипу во втором поколении от скрещивания доминантной и рецессивной гомозигот.

Ответ. Тип аллельного взаимодействия – неполное доминирование. В F₂ 1/4 растений должно быть с малиновыми, 1/2 – с розовыми и 1/4 – с белыми цветками.

З а д а ч а 4. При скрещивании растений хлопчатника, имеющих цельнокрайние листья, с растениями с рассеченными листьями, было получено 105 растений, листья которых оказались неполностью рассеченными. Во втором поколении 189 растений имели не полностью рассеченные листья, 81 – рассеченные и 95 – цельнокрайние. Как наследуется признак? Каковы генотипы Р, F₁ и F₂?

Ответ. Признак контролируется одним геном, тип взаимодействия его аллелей – неполное доминирование.

З а д а ч а 5. Ген I может быть представлен тремя аллелями: I^A, I^B, i⁰. Аллель I^A контролирует наличие на поверхности эритроцитов антигена А, аллель I^B – антигена В, аллель i⁰ – их отсутствие. Аллели I^A и I^B полностью доминируют над i⁰, но кодоминантны по отношению друг к другу. Первую (0) группу крови имеют люди с генотипом i⁰i⁰, вторую (А) – с генотипами I^AI^A и I^Ai⁰, третью (В) – I^BI^B и I^Bi⁰, четвертую (АВ) – I^AI^B. Родители имеют группы крови А и В, их первый ребенок – нулевую группу крови. Каковы генотипы членов этой семьи? Какова вероятность того, что их следующий ребенок будет иметь кровь группы 0? В? А? АВ?

Ответ. В приведенном скрещивании вероятность рождения первого ребенка i⁰i⁰ – 1/4; вероятность рождения следующего ребенка с этим же генотипом – 1/4; вероятность рождения следующего ребенка с группой крови А – 1/4, В – 1/4, АВ – 1/4.

З а д а ч а 6. У собак черный цвет шерсти доминирует над кофейным, а короткая шерсть над длинной. Обе пары аллелей наследуются независимо. Какой процент черных короткошерстных щенков можно ожидать от скрещивания двух особей, гетерозиготных по обоим признакам?

Ответ. В потомстве F₁ от скрещивания дигетерозиготных по цвету и длине шерсти родителей должно быть 9/16 (56,25 %) черных короткошерстных щенков.

З а д а ч а 7. При скрещивании растений ячменя с двухрядными остистыми колосьями, имеющими черные чешуи, с растениями с четырехрядными безостыми колосьями и белыми чешуями в первом поколении было получено 71 растение с двухрядными безостыми колосьями с черными чешуями. В F₂ произошло следующее расщепление:

- 279 двухрядных безостых с черными чешуями;
- 92 двухрядных безостых с белыми чешуями;
- 99 двухрядных остистых с черными чешуями;
- 97 четырехрядных безостых с черными чешуями;
- 25 двухрядных остистых с белыми чешуями;
- 33 четырехрядных безостых с белыми чешуями;
- 36 четырехрядных остистых с черными чешуями;
- 12 четырехрядных остистых с белыми чешуями.

Как наследуются признаки? Проверьте свою гипотезу с помощью метода χ^2 . Определите генотипы исходных растений и гибридов F₁.

Ответ. Признаки наличия/отсутствия остей, окраски чешуи и числа рядов зерен колоса ячменя контролируются тремя независимо наследующимися неаллельными генами, тип

взаимодей-ствия аллелей в каждой аллельной паре – полное доминирование. Генотипы исходных растений AAbbCC и aaBBcc, F1 – AaBbCc.

З а д а ч а 8. У львиного зева красная окраска цветка не полностью доминирует над белой, узкие листья не полностью доминируют над широкими. Какого расщепления по фенотипу следует ожидать во втором поколении от скрещивания гомозиготных растений – красноцветкового с уз-кими листьями и белоцветкового с широкими?

Ответ. Расщепление в F2 по фенотипу: 1/16 растений с красными узкими листьями; 2/16 с красными средней ширины; 1/16 с красными широкими; 2/16 растений с розовыми узкими листь-ями; 4/16 с розовыми средней ширины; 2/16 с розовыми широкими; 1/16 растений с белыми узки-ми листьями; 2/16 с белыми средней ширины; 1/16 с белыми широкими.

Лабораторные занятия

1. Уливанова, Г.В. Биология: Учебное пособие для проведения лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] / Г.В. Уливанова – Рязань: издательство РГАТУ, 2023. – 184 с.

Самостоятельная работа

1. Уливанова, Г.В. Биология: Учебное пособие для проведения лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] / Г.В. Уливанова – Рязань: издательство РГАТУ, 2024. – 184 с.

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

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором Университета Бышовым Н.В 27 августа 2014 года.

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля *

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждого раздела
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории: интерактивная доска
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Уливанова Галина Викторовна
5.	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Уливанова Галина Викторовна
9.	Методы оценки результатов	экспертный

10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующее занятие
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения	Код компет енции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО					
Биология	1,2	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1.	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1. в) 4 - 150 мкм. 2. а) Р. Вирхов. в) Т. Шванн и Шлейден. д) В 1838 г. 3. б) Клетка наименьшая структура живого. в) Клетка развивается из клетки. д) Клетки разных организмов сходны по строению. е) Клетка – часть целостного организма. 4. в) Способность окрашиваться основными красителями 5. 1, 3, 4 6. 2) Бимолекулярный слой липидов, включающий белки 7. 2, 3 8. 1, 3. 5, 6, 7 9. 2, 4 10. 2) Активно синтезирующей белки на экспорт 11. 2, 4 12. 2, 4, 5 13. 2 14. 1 15. 2 16. 3 17. 3 18. 1 19. 4 20. 3 21. 4 22. 4
				ОПК-1.2.	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные,	1. 4) гомеостазом. 2. 2) фосфолипидов;

					проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	3. 4) плазматическую мембрану и рибосомы. 4. 3) белков и липидов; 5. 4) включения; 6. 4) активного транспорта 7. 2) преобразуют энергию органических веществ в энергию АТФ; 8. 1) увеличивают поверхность для локализации ферментов; 9. 3) 900 10. 1) мезодермы; 11. 1) каждый орган формируется из одного зародышевого листка; 12. 3) цыпленок;
				ОПК-1.3.	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1. 2) нервная трубка; 4) хорда; 5) кишка; 2. 1 а, 3 б, 1 в, 3 г, 3 д, 2 е, 2 ж, 1 з, 2 и, 2 к. 3. 2 а, 3 б, 2 в, 3 г, 3 д, 4 е, 1 ж, 1 з, 2 и, 3 к, 4 л, 4 м, 3 н.
		ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. Потому что, увеличительные приборы дают нам рассмотреть внутреннее строение, ткани организма, клетки 2. Отбор материала и его фиксация. 3. А) В 17-ом веке 4. Г) Производство увеличений окуляра и объектива 5. Б) Расстояние между крайними, видимыми раздельно, точками микроскопического объекта 6. А) Длиной волны используемого света 7. в) Люминесцентная. д) Гистохимический.

					8. б) Метод радиоавтографии. в) Гистохимический. 9. б) Цитофотометрическим. 10. в) Отношение размера ядра к размеру цитоплазмы. 11. б) 200 нанометров. в) 0,2 мкм.
				ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты 1. Отбор материала и его фиксация 2. 112222 3. 221211 4. 3, 4,5 5. 2, 4,5 6. 1,4,5 7. 1,2,4 8. 4) 4 9. 3) 2 10. 1,3,4 11. 2, 4,5 12. 1,2,6 13. 1,3,5 14 3) микроскоп 15. 1) линза 16. 2) 300 17. 1) Антони ван Левенгук 18. 3) стадии развития животного 19. 4) предметном столике 20. 3) Регенерация 21. Электрические, газовые, жидкостные. 22. Не превышающей 100о С. 23. Центрифуга 24. Колбы, пробирки, воронки, стаканы, спиртовки, штативы, плитка. 25. Механической и оптической
				ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных 1. в) Активно функционирующая клетка 2. 3) микроскоп 3. 1) линза 4. 2) 300 5. 1) Антони ван Левенгук

					задач при проведении исследований и разработке новых технологий	6. 3) стадии развития животного 7. 4) предметном столике 8. 3) Регенерация 9. 3) микроскопия 10 2) электронного микроскопирования 11. 1) биохимический 12. 1) деление клетки 13. 4) рибосомы

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Тема: «Клетка – элементарная единица живого»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1	3	13	3	25	1
2	4	14	2	26	2
3	2	15	4	27	1
4	1	16	3	28	2
5	3	17	3	29	1
6	3	18	4	30	3
7	4	19	4	31	4
8	3	20	2	32	3
9	4	21	2	33	2
10	4	22	3	34	4
11	2	23	1	35	4
12	1	24	1	36	3

Номер задания	Ответ					
1	2,4,5					
2	2,4,6					
3	4,5,6					
Номер задания	а	б	в	г	д	е
4	3,4,11	2,4,5,7,8,9	10	1,7	1,7	
5	4	2,5,6,7	3	1,8		

Номер задания	Ответ
1	ж, б, в, д, е, г, а
2	е, а, в, г, б, д

Тема «Наследственность и изменчивость»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1	3	11	2	21	3
2	2	12	2	22	2
3	1	13	3	23	4
4	4	14	3	24	4
5	1	15	3	25	2
6	2	16	2	26	4
7	3	17	3	27	4
8	2	18	4	28	2
9	2	19	2	29	4
10	1	20	4	30	1

Номер задания	Ответ								
1	1,3,4								
2	3,4,6								
3	2,4,5								
Номер задания	а	б	в	г	д	е	ж	з	и
4	1	3	1	2	3	2			
5	5	3	4	1	5	2	4	3	3

Номер задания	Ответ								
1	б, а, е, д, г, в								
2	в, а, г, б								

Тема: «Хромосомы. Деление клеток. Размножение и развитие»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1	3	13	2	25	3
2	3	14	1	26	4
3	3	15	2	27	3
4	3	16	4	28	2
5	4	17	1	29	2
6	4	18	4	30	2
7	2	19	1	31	1
8	2	20	1	32	4
9	3	21	3	33	2
10	1	22	2	34	3

11	3	23	4	35	2
12	3	24	1	36	2

Номер задания	Ответ												
1	2,3,6												
2	1,4,6												
3	2,4,5												
Номер задания	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	к	л	м	н
4	1	3	1	3	3	2	2	1	2	2			
5	2	3	2	3	3	4	1	1	2	3	4	4	3

Номер задания	Ответ												
1	з, б, г, е, ж, в, а, д, и												
2	г, а, б, в												

Тема «Эволюционная теория Ч. Дарвина. Доказательства эволюции»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1	2	11	2
2	4	12	3
3	3	13	4
4	1	14	2
5	2	15	4
6	4	16	2
7	3	17	4
8	2	18	1
9	3	19	3
10	1	20	3

Номер задания	Ответ
1	3,4
2	1,3,5
3	2,4
4	2,5
5	2,4
6	1,5
7	2,5
8	4,5
9	2,4
10	2,5

Номер задания	Ответ
1	3,1,5,2,4
2	5,2,1,3,4

3	2,3,1,6,5,4
4	4,3,5,1,2,6
5	2,5,1,6,3,4

Тема: «Экосистемы и присущие им закономерности»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1	3	11	4	21	3
2	4	12	3	22	4
3	2	13	2	23	2
4	1	14	1	24	1
5	4	15	4	25	2
6	3	16	2		
7	2	17	3		
8	3	18	2		
9	3	19	3		
10	2	20	3		

Номер задания	Ответ
1	2,3,5
2	1,2,5
3	1,2
4	1,3,4
5	1,2,5
6	1,3,4
7	3,5
8	2,3,4
9	2,4,5
10	2,3,5

Номер задания	Ответ
1	2,4,3,1
2	1,3,2,4
3	4,1,5,3,6,2

«Классификация животных. Подцарство Простейшие.
Тип Саркомастигофоры. Тип Инфузории. Тип Споровики»

3.	A1	2
4.	A2	3
5.	B1	1,4,6
6.	B2	1,4,5
7.	B3	112222
8.	B4	221211
9.	B5	ВДАБГ

10.	B6	ВГБАД

«Тип Плоские черви»

A1	11.	3
A2	12.	3
B1	13.	3, 4, 5
B2	14.	2, 4, 5
B3	15.	423516
B4	16.	112221
B5	17.	ВДАБГ
B6	18.	ВДАГБ

«Тип Членистоногие»

A1	19.	4
A2	20.	1
B1	21.	1, 4, 5
B2	22.	1, 2, 4
B3	23.	121222
B4	24.	212211
B5	25.	БВАГД
B6	26.	БВАГД

«Тип Хордовые. Подтип Черепные или Позвоночные. Надкласс Рыбы»

A1	27.	4
A2	28.	3
B1	29.	1, 3, 4
B2	30.	2, 4, 5
B3	31.	112212
B4	32.	113212
B5	33.	БГВАД
B6	34.	ВБГАД

«Класс Пресмыкающиеся. Класс Птицы»

A1	35.	3
A2	36.	2
B1	37.	1, 2, 6
B2	38.	1, 3, 5
B3	39.	221111
B4	40.	112122
B5	41.	АБГДВ
B6	42.	ВБГАД

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**43. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В
ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**44. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1 Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности УК-4.2 Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том	1-10	1. Знать базовый набор лексических единиц и научных терминов профильных дисциплин на иностранном языке 2. Знать основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении 3. Понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной / культурологической литературы в соответствии с конкретной целью 4. Сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания 5. Владеть навыками, достаточными для повседневного и делового общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в совместной производственной деятельности.	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 55 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 75 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 90 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

ОПК-5	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	1-10	1. Знать базовый набор лексических единиц и научных терминов профильных дисциплин на иностранном языке 2. Знать основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении 3. Понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной / культурологической литературы в соответствии с конкретной целью 4. Сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания 5. Владеть навыками, достаточными для повседневного и делового общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в совместной производственной деятельности.	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 55 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 75 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 (Не менее 90 % баллов). Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1 Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности УК-4.2 Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе для получения цифровых услуг	практическое занятие самостоятельная работа	экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.2		
ОПК-5	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	практическое занятие самостоятельная работа	экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.2		

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	6) полное раскрытие вопроса; 7) указание точных названий и определений; 8) правильная формулировка понятий и категорий; 9) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 10) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	5) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 6) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 7) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 8) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	4) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 5) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 6) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	4) нераскрытые темы; 5) большое количество существенных ошибок; 6) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

*Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.

2.7. Критерии оценки письменного задания

Оценка	Критерии
«отлично»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, грамотность перевода, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.
«хорошо»	- недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; - несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; - использование устаревшей учебной литературы и других источников; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	- отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; - наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	- нераскрытые темы; - большое количество существенных ошибок; - отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.9. Допуск к сдаче экзамена

5. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
6. Пропущенные занятия необходимо отработать до экзамена.
7. Выполнение домашних заданий.
8. Активное участие в работе на занятиях.
9. Отчет семестровой работы.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ВОПРОСЫ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

3.1.1. Грамматика

1. Правила чтения. Понятие восходящего и нисходящего тона.
2. Множественное число существительных.
3. Much/many, little/few, a little/a few.
4. Местоимения Some & Any и их производные.

5. Притяжательная конструкция. Абсолютная форма притяжательных местоимений.
6. *Oral Practice* "My Visit Card".
7. Глагол *to be*. Оборот *There is/ there are*.
8. Безличные предложения.
9. Указательные местоимения.
10. Модальные глаголы *MUST, SHOULD, TO HAVE TO, TO BE TO*.
11. Модальные глаголы *CAN, COULD, TO BE ABLE TO, MAY, MIGHT*.
12. *Oral Practice* "My Working Day" & "My Day Off".
13. Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля.
14. Употребление определенного артикля.
15. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями.
16. Степени сравнения прилагательных и наречий.
17. Сравнительные конструкции.
18. Понятие о системе времен английского глагола.
19. The Present Indefinite Tense Form.
20. The Present Continuous Tense Form.
21. Вопросительные предложения.
22. The Past Indefinite Tense Form.
23. The Present Perfect Tense Form. Правильные и неправильные глаголы.
24. Present Continuous Tense Form.
25. Present Indefinite Tense Form.
26. The Past Continuous Tense Form.
27. The Past Perfect Tense Form.
28. The Future Indefinite Tense Form. Придаточные времени и условия. Дополнительные предложения с *if*.
29. The Future Continuous Tense Form.
30. The Future Perfect Tense Form.

3.1.2. Лексика

1. My Visit Card (About Myself)
2. My Country. Russia
3. England\ the USA
4. One English City (London)
5. One Russian City (Moscow / Ryazan)
6. My University
7. My Flat\ My House. The House of My Dream
8. Animals
9. The World Around Us
10. My Working Day\ My Day Off
11. The World Around Us. Ecology. Protection of the Environment.
12. Travelling. Different Means of Travelling. Travelling Nowadays
13. My University: Its History, Structure and Traditions.
14. My Future Profession.

3.2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ И (ИЛИ) ЭКЗАМЕНУ

3.2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ И (ИЛИ) ЭКЗАМЕНУ

3.2.1 Вопросы к устному зачёту и экзамену

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Множественное число существительных.
2. Much/many, little/few, a little/a few.
3. Числительное.
4. Местоимения Some & Any.
5. Безличные предложения.
6. Указательные местоимения.
7. Предлоги.
8. Артикль как категория, его значения.
9. Степени сравнения прилагательных и наречий. Практика чтения и перевода.
10. The Present Indefinite Tense Form.
11. The Present Continuous Tense Form.
12. The Past Indefinite Tense Form.
13. The Present Perfect Tense Form.
14. Чтение и перевод текста на общую тематику.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. My Visit Card.
2. My Native City / Village.
3. My Future Profession.
4. Множественное число существительных.
5. Much/many, little/few, a little/a few.
6. Числительное.
7. Местоимения Some & Any.
8. Безличные предложения.
9. Указательные местоимения.
10. Предлоги.
11. Артикль как категория, его значения.

12. Степени сравнения прилагательных и наречий.
13. The Present Indefinite Tense Form.
14. The Present Continuous Tense Form.
15. The Past Indefinite Tense Form.
16. The Present Perfect Tense Form.
17. The Future Indefinite Tense Form.
18. Придаточные времени и условия.
19. Модальные глаголы
20. Чтение и перевод текста по направлению подготовки.

3.2.2 Вопросы к зачёту и экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Иностранный язык	1-2	2		УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1	Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности	ТЕСТЫ <i>Прочитайте текст и ответьте на вопросы</i> THE SCIENTIFIC METHOD The basic scientific method includes the steps scientists use and follow when trying to solve a problem or prove or disprove a theory. The methods are used by scientists all over the world. This is done so scientists can work together to solve some of the same problems. There are usually five steps which are a part of the scientific method. The steps can occur in any order, but the first step is usually observation. An observation is the use of one or more of the five senses, which include seeing, hearing, feeling, smelling, and tasting. The five senses are used to learn about or identify an event or object the scientist wants to study. For example, while observing a spider a scientist may observe the pattern or size of the spider's web. The second step of the scientific method is the question being researched, the hypothesis. It is the question that is turned into a statement about an event or object the scientist would like to research. A good hypothesis includes three things: The explanation for the observations, it is able to be tested by other scientists, and it will usually predict new outcomes or conclusions. The scientist observing the spider building the web may have a question about the strength of the web. An example of the hypothesis might be: The larger the spider, the stronger the web. This hypothesis includes the explanation for the observation, it can be tested, and new conclusions may be reached. The third step of the scientific method is the experiment. An experiment is a test which will either challenge or support the hypothesis. The hypothesis will then be true or false. Using the spider hypothesis, a scientist may experiment by measuring

							spider webs in relation to a spider's size. Often, even when a hypothesis is disproved much can still be learned during the experiment. For example, while measuring the strength of spider webs the scientist may discover something new about them. The final step in the scientific method is the conclusion. The conclusion will either clearly support the hypothesis or it will not. If the results support the hypothesis a conclusion can be written. If it does not support the hypothesis, the scientist may choose to change the hypothesis or write a new one based on what was learned during the experiment. In the example, if the scientist proves that larger spiders build stronger webs, then that is the conclusion. If it was not proven, the scientist may change the hypothesis to: The size of a spider has no bearing on the strength of its web. The scientific method is used for simple experiments students may do in the classroom or very complex or difficult experiments being done all over the world. The spider experiment may be done by any scientist in the world. In summary, the scientific method includes the steps scientists use to solve a problem or to prove or disprove a theory. There are four basic steps involved with the scientific method. The usual steps include observation, hypothesis, experiment, and conclusion. The steps may not always be completed in the same order. Following the four steps, the results of the experiment will either support the hypothesis or will not support the hypothesis. Scientists are always free to change or write a new hypothesis and start the four steps all over again. The scientific method is used for simple experiments or for more difficult experiments. 1. Which of the following is the best definition of the scientific method? A: A method used by scientists to try and find the answers to questions. B: Used by scientists only throughout the world. C: A method to prove the right answer to a question by a scientist. D: The steps scientists use and follow when trying to solve a problem or to prove or disprove a theory. 2. Which of the steps in the scientific method would a scientist use for seeing, hearing, feeling, smelling, and tasting? A: Conclusion B: Observation C: Experiment D: Hypothesis 3. Which of the following is the best example of a hypothesis? A: Do hamsters live longer than birds? B: Cars and trucks usually use the same amount of gasoline. C: I think dogs make better pets for everyone.

								D: Brand B lightbulb will burn longer in a lamp than Brand X lightbulb. 4. Which statement is true? A: An experiment is a test which will either challenge or support a hypothesis. B: An experiment is a test which must always prove the hypothesis. C: An experiment is only used when trying to prove a hypothesis. D: An experiment does not have to be part of the scientific method. 5. Fill in the blank with one of the choices. If the results of an experiment support the hypothesis a(n) _____ can be written. A: Observation B: New hypothesis C: Conclusion D: Experiment 6. The scientific method A: Can be used for simple experiments or more difficult experiments B: Can be used only for simple experiments at home or in the classroom C: Can only be used for experiments carried out by scientists D: Can only be used for very difficult experiments <i>Выберите наиболее подходящий заголовок для каждого абзаца текста:</i> 7. The word “science” comes from the Latin word “scientia”, which means “knowledge”. Science covers the broad field of knowledge that deals with facts and the relationship among these facts. 8. Scientists study a wide variety of subjects. Some scientists search for clues to the origin of the Universe and examine the structure of the cells of living plants and animals. Other researches investigate why we act the way we do, or try to solve complicated mathematical problems. 9. Scientists use systematic methods of study to make observations and collect facts. They develop theories that help them order and unity facts. Scientific theories consist of general principals or laws that attempt to explain how and why something happens or happened. A theory is considered to become a part of scientific knowledge if it has been tested experimentally and proved to be true. 10. Scientific study can be divided into two major groups: sciences and humanities. They also have other names such as STEM, the arts and so on. As science, knowledge grew and became more complicated. Many new fields of science appeared. At the same time, the boundaries between scientific fields became less clear. Numerous areas of science overlap each other and it is often hard to tell where one science ends and another begins. All sciences are closely interconnected.

							11. Science has great influence on our life. It provides the basis of modern technology – the tools and machines that make our life and work easier. The discoveries and inventions of scientists also help shape our view about ourselves and our place in the Universe. A. The fields of scientific research. B. Different groups of sciences. C. The importance of science. D. What is science? E. Methods of scientific research. <i>Прочитайте текст и выберите окончания для данных ниже предложений</i> THE INTERNET: HERE TO STAY Most people today cannot imagine their life without the Internet. I believe it is one of the most important motivations. Thanks to the World Wide Web, our lives have become easier and more exciting. First of all, the Internet helps us find information easily. For example, we can read the news and find answers to the questions 24 hours a day. In addition, we can use the Internet for entertainment. We can send e-mails to friends and shop online. We can even listen to the latest music and watch live sports events from other parts of the world. However, some people argue that the Internet has a negative effect on society. Internet users become less sociable. They stay at home most of the day instead of going out to shop, work and meet friends. In my opinion, the Internet has more advantages than disadvantages. Our lives are better with it and I hope it is here to stay. 12. Most people nowadays ... a) cannot live without the Internet b) imagine their lives without the Internet c) think without the Internet 13. Thanks to the World Wide Web, our lives have become ... a) difficult and more stressful b) simpler and more interesting c) easier and more exciting 14. The Internet is important mostly because ... a) it allows us to find the information easily

								b) it provides cheap shopping online c) it plays the latest music hits 15. We can use the Internet for fun, as we can ... a) work on assignments b) send e-mails to friends c) read the news 16. The biggest disadvantage of the Internet is ... a) that you have to go somewhere to work out b) that you can't live a normal life c) that it can change our daily routines 17. The Internet has ... a) more disadvantages than advantages b) more advantages than disadvantages c) as many advantages as disadvantages <i>Выберите верный вариант</i> 18. We dinner when our unexpected guests A) ate / were arriving B) were eating / arrived C) had eaten / would have arrived D) have eaten / arrive E) had been eating / have arrived 19. Since they us they were coming, we any food for them. A) aren't telling / don't have B) hadn't told / didn't have C) won't tell / haven't had D) don't tell / won't have E) haven't told / aren't having 20. By the time the plane finally after a four-hour delay, everyone waiting to meet the passengers fed up. A) has landed / would be B) is landing / is C) landed / was D) was landing / has been E) would land / had been

								21. From what he in his letter, I thought that he in Paris until next year. A) had written / would be living B) has written / lives C) had been writing / will live D) was writing / lived E) would have written / was living 22. Unless you where you are going soon, you to get a ticket. A) decided / haven't been B) will decide / aren't going to be C) have decided / aren't D) decide / won't be able E) had decided / won't have been 23. I'm not going to start looking for a job I have finished my studies. A) by the time B) without C) therefore D) until E) moreover 24. how hard she tried, her boss always complained about her work. A) No matter B) As much as C) Nonetheless D) Although E) As though 25. On the other hand, I have never understood people have to rely on the leisure industry, instead of using their imaginations. A) that B) how C) why D) who E) which 26. I don't mind TV at home, but I'd much rather a film in the cinema. A) to watch / to see

								B) watch / seeing C) having watched / seen D) watching / see E) watched / having seen 27. What are you cooking? It very nice! A) is smelling B) smells C) smelt 28. John very hard at the moment. A) worked B) has worked C) is working 29. I help you carry those bags. - "Yes, please". A) Are B) Will C) Do 30. I Elvis Presley in 1965. A) have seen B) saw C) am seeing 31. We always fish on Fridays. A) eat B) eats C) are going to eat 32. The bigger the car, the ... it is. A) fast B) fastest C) faster 33. There was hardly ... juice left. A) every B) no C) some D) any

								34. Unless we ... the bill, the phone will be cut off. A) don't pay B) pay C) will pay D) won't pay 35. The house ... by the time you come back. A) had been painted B) will be painted C) will have painted D) will have been painted 36. I've already ... you a hundred times that you are too late. A) said B) told C) talked D) spoken 37. He said that if I ... Liz, she would help me. A) asked B) would asked C) will ask D) ask 38. She ... have gone on holiday. She doesn't answer my calls. A) can B) ought C) may D) need 39. I can't come to the cinema tonight. I work. A) could B) needn't C) might D) have to 40. I'd rather ... to university than get a job. A) go B) to go C) having gone D) going

							41. If I were you, I ... professional advice. A) would seek B) will seek C) can seek D) sought 42. Her condition is ... better than it was yesterday. A) many B) very C) much D) any 43. How long ... Tony? – Since we were children. A) did you know B) have you known C) do you know D) have you been knowing 44. I wonder if Sally ... to the disco. A) will come B) will be coming C) will have been coming D) comes 45. She ... a film when the phone rang. A) has been watching B) had been watching C) has watched D) was watching
					УК-4.2	Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах	Выберите верный вариант 1. He ... a pay rise last year. A) has been given B) is given C) was given D) will be given 2. I don't advise ... in the office. A) smoking B) to smoke

						деловой коммуникации	C) smoke D) to have smoke 3. Paul noticed a woman ... at him while he was waiting at the station. A) to stare B) staring C) has stared D) stares 4. I prefer eating out ... cooking at home. A) than B) from C) to D) of 5. Don't forget to congratulate Robin passing her driving test. A) from B) with C) on D) about 6. Jane may ... already. A) have left B) has left C) left D) leave 7. Is it worth ... so much money on space travel? A) have spent B) to spend C) spend D) spending 8. I can't hear the speaker ... the result of voting. A) to announce B) announcing C) announce D) announced 9. How do you know the man stole the watch? – I saw him ... it in the pocket and leave the shop without paying.

								A) put B) putting C) puts D) to put 10. He ... to meet her yesterday. A) happen B) to happen C) happened D) was happened 11. You ... better go to your doctor. A) had B) would C) should D) have 12. I would rather ... a novel than read a biography. A) to read B) having read C) read D) reading 13. She ... a film when the phone rang. A) has been watching B) had been watching C) has watched D) was watching 14. The meeting ... at 9 o'clock. Don't be late. A) started B) was starting C) starts D) will start 15. If you had got up earlier, you ... the bus. A) wouldn't miss B) wouldn't have missed C) won't miss <i>Прочитайте текст и заполните пропуски в предложениях после него. Выберите не более 2 слов.</i>

							THE ABC'S OF CV WRITING Your Curriculum Vitae (CV) is one of the most important documents you will ever write. This summary of your academic and work history is an essential tool in your job search and commonly the first form of contact with a potential employer. With so many people in the job market it is your responsibility to ‘sell’ yourself, so before you put pen to paper, it is worthwhile taking time to carefully think about your approach. To assist you in this process we have listed the most common advice for preparing your CV below: Your main goal is to demonstrate a match between your accomplishments and the position you are applying for. The job description will outline the qualifications and requisites for the position, so read it carefully. Update your CV each time you apply for a job, specifically tailoring it to each position. If you are applying for a position in another country, present your academic and work achievements in terms your future employer will understand and demonstrate your familiarity with the culture and business practices, where possible. The format of your CV is always important. A clear, concise presentation will make your application stand out and be easier to read. A summary on page one, outlining your key strengths will draw attention to your best features. The use of bullet points in the formatting can not only contribute to brevity, but also increase the impact of your CV. Never send out a CV without a covering letter highlighting the areas of your CV that particularly relate to the job being advertised. In their enthusiasm for a particular position, some people may be tempted to exaggerate on their CVs. Employers are aware of this tendency and will check any claims you make concerning your experience, qualifications or remuneration levels. It pays to be truthful. If you are caught lying, your application will not be considered. Grammatical and spelling errors are unacceptable in a CV however, they are one of the most common problems. Your CV must have no mistakes and be attractively presented. A good strategy is to ask someone to check it for you before it is submitted to make sure it is error-free. If you have difficulty writing your CV and feel that it will detract from your job application, there are professional services that will assist you for a reasonable fee. 16. A CV is usually the initial made with a future boss. 17. Writing a CV requires a well-considered 18. All must show a relationship with the desired position. 19. The requirements of a position are explained in the 20. In addition to a CV, applications must also include a 21. If CV writing is too challenging, consider help from

							<i>Прочитайте текст, состоящий из восьми разделов, А-Н. В каком разделе упоминается следующая информация?</i> Succeeding at Interviews A. Getting invited to an interview means you have passed the first hurdle- your application must have made a good impression. Now you need to prepare yourself for the interview to make sure you make the most of this opportunity. There are a number of things you can do. B. Firstly, you can do some research. Find out about the employer and the job, ask for an information pack or speak to people you know who work for the company. Try to plan for the interview by asking who will be interviewing you and whether there will be a test to take. C. Prepare for questions you might be asked. Some common ones are the reason why you want the job, whether you have done this kind of work before, what your strengths and weaknesses are, and which leisure pursuits you enjoy. D. Another important point is never to run the risk of arriving late. For example, consider making a ‘dummy run’ in advance to see how long the journey will take. Check out public transport or, if you are going by car, the nearest parking. Aim to arrive about 10 minutes before the interview is due to start. E. It is also crucial to give plenty of thought to what you are going to wear. This will depend on the job you are going for. There is no need to buy a new outfit, but aim to look neat and tidy. Remember, if you look good it will help you feel good. F. You need to make a good impression. Interviews can vary from a relatively informal 'one-to-one' chat to a very formal panel situation. Whatever the circumstances, you will give yourself an advantage by being friendly and polite, by making eye contact with the interviewer and by selling yourself by focusing on your strengths. G. There are also things you should avoid doing at your interview. First of all, don't exaggerate. For example, if you don't have the exact experience the employer is looking for, say so and explain you are willing to learn. Don't simply give ‘yes’ and ‘no’ answers, but answer questions as fully as you can. And lastly, don't forget to ask questions as well as answering them.

							H. One final thing to remember: it is important to show good team spirit, that you possess good people skills and that you are friendly and approachable. Finally, remember to be enthusiastic and show that you can be flexible. 22. The Importance of Good Manners 23. Using your contacts 24. Giving adequate responses 25. Getting on well with colleagues 26. The information you need to provide 27. Being honest with the interview 28. Be punctual <i>Прочитайте текст и закончите данные ниже предложения в соответствии с текстом.</i> Mistakes when applying for a job There are many mistakes that people make when writing their resume (CV) or completing a job application. Here are some of the most common and most serious. The biggest problem is perhaps listing the duties for which you were responsible in a past position: all this tells your potential employers is what you were supposed to do. They do not necessarily know the specific skills you used in executing them, nor do they know what results you achieved - both of which are essential. In short, they won't know if you were the best, the worst, or just average in your position. The more concrete information you can include, the better. As far as possible, provide measurements of what you accomplished. If any innovations you introduced saved the organization money, how much did they save? If you found a way of increasing productivity, by what percentage did you increase it? Writing what you are trying to achieve in life - your objective - is a waste of space. It tells the employer what you are interested in. Do you really think that employers care what you want? No, they are interested in what they want! Instead, use that space for a career summary. A good one is brief - three to four sentences long. A good one will make the person reviewing your application want to read further. Many resumes list 'hard' job-specific skills, almost to the exclusion of transferable, or 'soft', skills. However, your ability to negotiate effectively, for example, can be just as important as your technical skills. All information you give should be relevant, so carefully consider the job for which you are applying. If you are applying for a job that is somewhat different than your current job, it is up to you to draw a connection for the resume reviewer, so that they will understand how your skills will fit in their organization. The person who reviews your paperwork will not be a mind reader.

								If you are modest about the skills you can offer, or the results you have achieved, a resume reader may take what you write literally, and be left with a low opinion of your ability: you need to say exactly how good you are. On the other hand, of course, never stretch the truth or lie. 45. 29. It is a mistake to specify your in past positions. 30.. Do not include a description of your in life. 31. Include soft skills such as an ability to successfully. 32. Think hard about the position so you can ensure that the information in your application is 33. Make the between your abilities and the job you are applying for clear 34. Do not be too about what you can do. <i>Прочитайте текст и заполните пропуски в предложениях после него. Выберите не более 2 слов.</i> How to answer any interview question To start, take a tip from consultants who coach executives on how to handle media interviews. They say you can deliver the message you want to an employer, regardless of the question you're asked. 'Unlike some politicians, who take no notice of press questions and immediately introduce a different topic in response, job candidates must answer employers' queries,' says John Barford of the interview training firm Genesis. 'However, you can quickly make the transition from your answer to the important points you want to convey about your qualifications,' he says. He advises candidates at job interviews to apply the formula Q = A + 1: Q is the question; A is the answer; + is the bridge to the message you want to deliver; and 1 is the point you want to make. Diligent preparation is also necessary to effectively answer any interview question, say senior executives. They give a number of useful tips: • Learn as much as you can beforehand. Ask company employees questions prior to job interviews to gain as much insight as you can. If the company is publicly owned, find out how viable it is by reading shareholder reports. You can then tailor what you say to the company's issues. • Be prepared for questions that require you to show how you handled difficult challenges. These questions require stories in response, but as it's unlikely that you'll have one that fits every situation, try to recall some from your past experience that show how you coped with a range of issues. • Count on being asked about a past mistake or blemish on your career record, and don't try to dodge the issue. Ms Murphy, president of the Murphy Group, a media

							interview training firm, says that it's important to steer clear of lies at all costs. Just answer the question and move on. • When discussing a mistake, focus on the positive outcomes. You learn as much by dropping the ball as you do by catching it,' says senior executive Mr Friedmann. When he was being interviewed for his current job, he mentioned he had been involved in many successful turnarounds and one that failed. 'And I said how I'd benefited in many ways from going through that experience,' he says. 35. The writer warns candidates not to imitate the way that ignore questions in interviews. 36. Interviewees are recommended to follow a certain to allow them to communicate their main points. 37. Senior executives advise candidates to request information from before an interview. 38. A candidate can also learn about a business by studying its 39. The head of an interview training firm advises people to avoid telling 40. In his job interview, one executive explained how he had considerably from a previous failure.
					УК-4.3	Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	<i>Выберите верный вариант</i> 1. If she ... her umbrella, she wouldn't have got wet. A) take B) had taken C) would take 2. 'I've got a terrible headache.' – 'You'd better ... an aspirin.' A) to take B) take C) taking 3. If I finish work early tomorrow, I ... go to the cinema. A) would B) might C) should 4. 'I've just passed my driving test.' – 'Congratulations. I wish I ... drive a car.' A) will B) could C) can

								5. If I won the lottery, I ... whatever I want. A) will buy B) can buy C) could buy 6. If he were more polite, he ... more popular. A) will be B) would be C) can be 7. You won't get promoted unless you ... hard. A) don't work B) won't work C) work 8. 'Where is my book?' – 'If you in the drawer, you'll find it.' A) will look B) would look C) look 9. 'Shall I invite John to the party?' – 'Well, if I were you, ... him.' A) would invite B) will invite C) invited 10. Suppose you the exam, what would you do? A) failed B) would fail C) have failed; 11. 'Could I see the menu, please?' – 'Yes, sir. If you ... a seat, I will fetch it for you.' A) had taken B) take C) will take 12. When water boils, it ... steam. A) would produce B) produce C) produces

								13. ‘Can you help me, please?’ – ‘Well, if I wasn’t studying, I you.’ A) would help B) help C) will help 14. ‘Todd was a very talented child.’ – I know. He ... play the piano well when he was seven.’ A) couldn’t B) could C) can 15. ‘What are you doing this summer?’ – ‘I hope I’ll ... go on holiday with my friends.’ A) could B) be able to C) can. 16. ‘I ... ride a bicycle until I was eight.’ – ‘Neither could I.’ A) couldn’t B) could C) can’t 17. ‘Was the suitcase heavy?’ – ‘Yes, but I ... carry it by myself.’ A) can’t B) was able to C) can 18. ‘... you drive?’ – ‘Yes, but I haven’t got my own car.’ A) Might B) May C) Can; 19. ‘... you give me a lift to work tomorrow?’ – ‘Yes. I’ll pick up you at 8 o’clock.’ A) May B) Shall C) Will 20. Jim ... lose some weight. His doctor said so. A) must

								B) can C) has to 21. I go to the bank today. I have enough money. A) needn't B) mustn't C) have to 22. I ... swim when I was I child. A) can B) had to C) could 23. Tom is very gifted. He ... speak French, German and Italian. A) can't B) must C) can 24. You ... to study hard for your exam. A) need B) might C) shall 25. Sorry. I've broken the cup. – You ... be more careful. A) should B) may C) might 26. We ... phone Ann. It's her birthday today. A) needn't B) ought to C) are able to 27. Where is Melanie? – She ... in her bedroom, I think. A) studied B) studies C) is studying D) study 28. Have you seen James? – Yes. He ... me he's having a party on Saturday. A) says

								B) said C) told D) has told; 29. She ... very still when she saw a light downstairs. A) is standing B) stood C) stands D) was standing 30. I didn't know Sarah could drive. – Oh yes, she ... since last summer. A) has driven B) has been driven C) is driving D) has been driving 31. Keri was very angry. He ... for Sarah for two hours. A) had been waiting B) was waiting C) waited D) is waiting 32. Can you give this message to Mike? - Well, I'll try if I ... him tonight. A) see B) will see C) shall see D) saw 33. He admitted that he ... in an accident. A) injured B) was injured C) has injured D) had been injured 34. She ... to look after the children. A) promises B) promise C) is promised D) was promised 35. He promised her that he ... to her boss.

							A) will speak B) would speak C) speaks D) will be speaking <i>Прочитайте текст, состоящий из шести разделов. Выберите правильный заголовок для каждого раздела из списка заголовков ниже.</i> Attitudes towards Artificial Intelligence 36. Artificial intelligence (AI) can already predict the future. Police forces are using it to map when and where crime is likely to occur. Doctors can use it to predict when a patient is most likely to have a heart attack or stroke. Researchers are even trying to give AI imagination so it can plan for unexpected consequences. Many decisions in our lives require a good forecast, and AI is almost always better at forecasting than we are. Yet for all these technological advances, we still seem to deeply lack confidence in AI predictions. Recent cases show that people don't like relying on AI and prefer to trust human experts, even if these experts are wrong. If we want AI to really benefit people, we need to find a way to get people to trust it. To do that, we need to understand why people are so reluctant to trust AI in the first place. 37. Take the case of Watson for Oncology, one of technology giant IBM's supercomputer programs. Their attempt to promote this program to cancer doctors was a PR disaster. The AI promised to deliver top-quality recommendations on the treatment of 12 cancers that accounted for 80% of the world's cases. But when doctors first interacted with Watson, they found themselves in a rather difficult situation. On the one hand, if Watson provided guidance about a treatment that coincided with their own opinions, physicians did not see much point in Watson's recommendations. The supercomputer was simply telling them what they already knew, and these recommendations did not change the actual treatment. On the other hand, if Watson generated a recommendation that contradicted the experts' opinion, doctors would typically conclude that Watson wasn't competent. And the machine wouldn't be able to explain why its treatment was plausible because its machine-learning algorithms were simply too complex to be fully understood by humans. Consequently, this has caused even more suspicion and disbelief, leading many doctors to ignore the seemingly outlandish AI recommendations and stick to their own expertise. 38. This is just one example of people's lack of confidence in AI and their reluctance to accept what AI has to offer. Trust in other people is often based on our understanding of how others think and having experience of their reliability. This

							helps create a psychological feeling of safety. AI, on the other hand, is still fairly new and unfamiliar to most people. Even if it can be technically explained (and that's not always the case), AI's decision-making process is usually too difficult for most people to comprehend. And interacting with something we don't understand can cause anxiety and give us a sense that we're losing control. Many people are also simply not familiar with many instances of AI actually working, because it often happens in the background. Instead, they are acutely aware of instances where AI goes wrong. Embarrassing AI failures receive a disproportionate amount of media attention, emphasizing the message that we cannot rely on technology. Machine learning is not foolproof, in part because the humans who design it aren't. 39. Feelings about AI run deep. In a recent experiment, people from a range of backgrounds were given various sci-fi films about AI to watch and then asked questions about automation in everyday life. It was found that, regardless of whether the film they watched depicted AI in a positive or negative light, simply watching a cinematic vision of our technological future polarized the participants' attitudes. Optimists became more extreme in their enthusiasm for AI and sceptics became even more guarded. This suggests people use relevant evidence about AI in a biased manner to support their existing attitudes, a deep-rooted human tendency known as "confirmation bias". As AI is represented more and more in media and entertainment, it could lead to a society split between those who benefit from AI and those who reject it. More pertinently, refusing to accept the advantages offered by AI could place a large group of people at a serious disadvantage. 40. Fortunately, we already have some ideas about how to improve trust in AI. Simply having previous experience with AI can significantly improve people's opinions about the technology, as was found in the study mentioned above. Evidence also suggests the more you use other technologies such as the internet, the more you trust them. Another solution may be to reveal more about the algorithms which AI uses and the purposes they serve. Several high-profile social media companies and online marketplaces already release transparency reports about government requests and surveillance disclosures. A similar practice for AI could help people have a better understanding of the way algorithmic decisions are made. 41. Research suggests that allowing people some control over AI decision-making could also improve trust and enable AI to learn from human experience. For example, one study showed that when people were allowed the freedom to slightly modify an algorithm, they felt more satisfied with its decisions, more likely to believe it was superior and more likely to use it in the future.

								We don't need to understand the intricate inner workings of AI systems, but if people are given a degree of responsibility for how they are implemented, they will be more willing to accept AI into their lives. Список заголовков A – An increasing divergence of attitudes towards AI B – Reasons why we have more faith in human judgement than in AI C – The superiority of AI projections over those made by humans D – The process by which AI can help us make good decisions F – The advantages of involving users in AI processes G – Widespread distrust of an AI innovation H – Encouraging openness about how AI functions I – A surprisingly successful AI application <i>Прочитайте текст еще раз и дайте ответы на вопросы</i> 42. What is the writer doing in Section 1? A – providing a solution to a concern B – justifying an opinion about an issue C – highlighting the existence of a problem D – explaining the reasons for a phenomenon 43. According to Section 3, why might some people be reluctant to accept AI? A – They are afraid it will replace humans in decision-making jobs. B – Its complexity makes them feel that they are at a disadvantage. C – They would rather wait for the technology to be tested over a period of time. D – Misunderstandings about how it works make it seem more challenging than it is. 44. What does the writer say about the media in Section 3 of the text? A – It leads the public to be mistrustful of AI. B – It devotes an excessive amount of attention to AI. C – Its reports of incidents involving AI are often inaccurate. D – It gives the impression that AI failures are due to designer error. <i>Дополните резюме, используя список слов, A-H, приведенный ниже.</i>

							46. 47. A – fast B – isolated C – emotional D – worrying E – many F – hard G – combined H – thorough 48. 49. Studies on digital screen use There have been many studies on digital screen use, showing some 45 trends. Psychologist Anne Mangen gave high-school students a short story to read, half using digital and half using print mediums. Her team then used a question-and-answer technique to find out how 46 each group’s understanding of the plot was. The findings showed a clear pattern in the responses, with those who read screens finding the order of information 47 to recall. Studies by Ziming Liu show that students are tending to read 48..... words and phrases in a text to save time. This approach, she says, gives the reader a superficial understanding of the 49 content of material, leaving no time for thought.
					УК-4.4	Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе для получения цифровых услуг	ТЕСТЫ <i>Выберите верный вариант</i> 1. We never _____ a TV when I was a child. A have had B hadn’t C didn’t have 2 _____ anywhere interesting recently? A Did you go B Have you been C Are you going D Will you go 3. If weather _____ good, we can go to a museum. A will be B was C is D would be 4. Have you finished _____ the wall yet? A paint B to paint C painting D painted. <i>Дополните текст, используя список слов, A-D, приведенный ниже.</i> 50. 51. A – ownership B – car-sharing C – mileage D – human error 52. The impact of driverless cars Figures from the Transport Research Laboratory indicate that most motor accidents are partly due to 5 , so the introduction of driverless vehicles will result in greater safety. In addition to the direct benefits of automation, it may

							bring other advantages. For example, schemes for 6 will be more workable, especially in towns and cities, resulting in fewer cars on the road. According to the University of Michigan Transportation Research Institute, there could be a 43 percent drop in 7 of cars. However, this would mean that the yearly 8 of each car would, on average, be twice as high as it currently is. This would lead to a higher turnover of vehicles, and therefore no reduction in automotive manufacturing. <i>Выберите верный вариант</i> 9. He told me ... if I didn't want to be late for work. A) to hurry B) hurry C) hurried D) hurrying 10. Tony said that if he ... he would help us. A) knew B) knows C) will know D) would know 11. His mother said he ... in the garden then. A) played B) was playing C) had played D) had been playing 12. Tom promised he would come to see me if he ... free. A) will be B) would be C) is D) was 13. I wanted them ... an appointment for tomorrow. A) make B) made C) to make D) making 14. It is known that this church ... in the 18th century.

								A) is being built B) was built C) is built D) have been built 15. He was born in _____ small Russian town. A) an B) a C) – D) the 16. _____ Petrovs are our neighbours. A) a B) an C) the D) – 17. I want _____ paper to write _____ letter. A) a, some B) some, a C) no, some 18. I went to the manager to get _____ information. A) any B) no C) some 19. There aren't _____ easy ways of learning languages. A) no B) some C) any 20. I'm still _____ for an answer to my questions. A) waits B) waiting C) waited 21. Some people try to improve their English by _____ the BBC World Service. A) listening B) to listen

								C) listening to 22. Don't interrupt her, she _____ her homework. A) is doing B) do C) doing 23. When everybody _____ we shall begin the meeting. A) is coming B) comes C) will come 24. I've already _____ you a hundred times that you are too late. A) said B) told C) talked D) spoken 25. I can't come to the cinema tonight. I _____ work. A) could B) needn't C) might D) have to 26. I wanted them _____ an appointment for tomorrow. A) make B) made C) to make D) making 27. He _____ a meeting with his employees this evening. A) has B) have C) is having D) had 28. This year we _____ only one assistant. A) took B) take C) have taken D) has taken

								29. Last May I _____ three days in London. A) spent B) have been spending C) have spent D) had spent 30. When I returned, she _____ from room to room. A) wandered B) has wandered C) had wandered D) was wandering 31. She _____ him a set of keys before they left the firm. A) gives B) had given C) has given D) was giving 32. 'Are you going shopping tonight?' 'No, I _____ yesterday.' A) went B) had gone C) had been going 33. 'Did you see Nathan?' 'No, he _____ by the time I arrived at his home.' A) was leaving B) had been leaving C) had left 34. 'Where is Scot?' 'He _____ on the phone when I saw him.' A) was talking B) talked C) has talked 35. 'How often do you clean your house?' 'I _____ clean it once a week.' A) seldom B) usually C) never 36. 'What time do you usually finish work?' 'Actually, I _____'

								A) have just finished B) finish C) finished 37. I think politics _____ a very interesting subject. A) is B) are C) have been 38. What time does the train leave? – I think it _____ at 2 o'clock. A) leaves B) has been leaving C) has left 39. Where are Tom and Pauline? – They _____ to the supermarket. A) have just gone B) have been going C) go 40. What is Jill doing? – She _____ for a job for six months. A) is looking B) has been looking C) looks 41. Have you seen any films lately? – Yes. Actually, I _____ two films this week. A) have seen B) am seeing C) see 42. Are you going on holiday this summer? – Yes. I _____ enough money. A) am saving B) have already saved C) save 43. I need _____ car and I know _____ kind of car I want. A) a, the B) the, a C) the, the D) the, –

								44. My Dad doesn't let ____ his car. A) me to drive B) me driving C) that I drive D) me drive 45. I'm looking forward ____ you again soon. A) to see B) to seeing C) seeing D) that I will see 46. I expect ____ an answer soon. A) receive B) him receive C) to receive D) receiving
				ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей	ТЕСТЫ 1. Прочитайте текст и выберите верный вариант: Forward-looking construction companies are investing in mobile solutions to improve workflows and increase productivity. Mobile technology enables real-time data collection, time tracking, field reporting, updates, and communication between on-site employees and back-office project managers. The list of tasks a mobile app can help with is virtually endless. Computer technologies can ... a) personalize the construction; b) increase productivity; c) prevent from missing the updates; d) track user status. 2. Прочитайте текст и выберите верный вариант: Apps available on mobile devices provide construction managers and workers with tools to do their jobs effectively and safely. For example, the Smart Safety app uses patent-pending geolocation/geofencing technology to issue emergency alerts within a job site and promptly provides access to the information people need in an emergency: site-specific evacuation routes, crisis management plans, and contacts. The Smart Safety app deals with ... a) construction efficiency;

						профессионально й деятельности, работать со специализированными информационным и базами данных	b) geolocation technology; c) access to construction information; d) emergency. 3. Прочитайте текст и выберите верный вариант: Onix is currently rewriting a mobile app for a US construction company that specializes in luxury housing. It is important for their clients to feel in control, visualize, and personalize the construction process. The app connects the consumers with the workers who build their dream home, enabling remote monitoring. The app also helps the construction company to track progress and keep construction permits on hand. Onix enables ... a) remote monitoring; b) progress; c) luxury housing; d) the construction processes. 4. Прочитайте текст и выберите верный вариант: Building Information Modeling (BIM) Technology is the creation of three-dimensional digital representations of the physical and functional aspects of buildings and their infrastructure early in the project. Creators can add additional data to the interactive 3D models, e.g., construction specifications, pricing, lifecycle predictions, and performance scoring. BIM tools enable engineering, architecture, and construction professionals, even those on site, to work on a shared model. All changes and updates are immediately visible to all stakeholders. This facilitates collaboration and problem-solving and increases accuracy during the design and construction processes. BIM tools provide construction companies with ... a) collaboration and problem-solving; b) interactive 3D models; c) accuracy during the design; d) pricing. 5. Прочитайте текст и выберите верный вариант: IT adoption in construction is targeted at improving construction management processes. The main function of IT is to improve the management and processing of information during the construction process. The volume of information flows during a construction project is enormous (speeding up information processing should help reduce time and cost, and improve work quality).

								The main function of IT technologies is ... a) to reduce time and cost; b) to improve the management; c) to speed up construction works; d) to provide information. 6. Выберите верное слово: Many thousands of years ago there were no houses people lived in ... a) houses b) palaces c) trees or caves d) streets 7. Выберите верное слово: Egyptian pyramids are made of ... a) stone b) wood c) brick d) Rubber 8. Выберите верное слово: The cheapest building material is ... a) wood b) brick c) concrete d) water 9. Выберите верное слово: Concrete is an artificial kind of stone, much cheaper than ... a) wood b) leaves c) stones d) brick 10. Выберите верное слово: ... is a tradesman who may be a fibrous plasterer or a plasterer in solid work. a) a plasterer b) an electrician c) a mason

								d) a plumber 11. Выберите видоременную форму: She ... in the construction site an hour ago. a) working b) worked c) has worked d) works 12. Выберите видоременную форму: We ... study special subjects next year. a) shall study b) studying c) were studying d) study 13. Выберите видоременную форму: We ... many houses last year. a) building b) was building c) builds d) built 14. Выберите видоременную форму: The hotel ... at the moment. a) is built b) is being built c) built d) are built 15. Выберите видоременную форму: We ... a contract last year. a) has signed b) signed c) haven't sign d) signing 16. Прочитайте текст. Выберите утверждения, соответствующие его

							содержанию: a) The longest bridge is the Sutong Yangtze River Bridge. b) The oldest bridge is the Tatara Bridge. c) The Tatara Bridge is longer than the Rion-Antirion Bridge. d) The Rion-Antirion Bridge has the highest towers. e) The Sutong Yangtze River Bridge has the shortest main span. The Sutong Yangtze River Bridge in China has a main span of 1,088 m. There are also side spans, making the total bridge length 8,206 m. The two highest towers in the bridge are 306 m high. The bridge opened in May 2008. The Rion-Antirion Bridge is in Greece. Completed in August 2004, the bridge is 2,880 m long and 28 m wide. The cable-stayed deck is 2,252 m long. It has four towers, each 220 m high. The Tatara Bridge in Japan has a total length of 1,480 m, with a main span of 890 m. The deck width is 30.6 m and the towers are 220 m high. The Tatara Bridge was completed in May 1999. 17. Прочитайте текст. Выберите утверждения, соответствующие его содержанию: a) Each tube is over ten meters above ground. b) The tubes are made of glass and steel. c) A heliostat contains mirrors. d) Each light tube contains a plastic pipe. e) Light can only travel down the tubes. Visitors to Potsdamer Platz in Berlin are often interested to see three glass tubes, up to ten meters high, near the entrance to the underground railway station. The tubes, made of glass and steel, transfer sunlight down into the station. There are three light tubes, 14 meters, 17 meters and 21 meters in length in total, each with an external diameter of 1 meter. At the top is a heliostat which follows the sun and uses mirrors to reflect the sun's light into the tube, which is lined with a highly reflective material. Inside each tube is a steel pipe, also covered with a reflective material. The light travels down the tube until it reaches a glass cover which allows the light to spread into the station. At night artificial light travels up the tubes and helps to light up Potsdamer Platz. 18. Прочитайте текст. Выберите утверждения, соответствующие его содержанию: a) The world's first 3D building was created in Dubai. b) It was 12 m high. c) 3D concrete printing technology is used in the construction of thin-walled wall structures. d) Cement mix and other materials for the world's first 3D building were from

							the UAE and the USA. e) Construction materials were tested in China. 3D printers are now used in different industries, and construction is not an exception. The world's first building created within 19 days with the help of the new technology is an office building with an area of 250 m² located in Dubai. It costed two times cheaper than a traditional construction of such a building. The printer used to build the building was 6 m high, 37 m long and 12 m wide. It was an international project: construction materials testing was conducted in China and the UK, cement mix and other materials were developed and manufactured in the UAE and the USA. It is assumed that a quarter of Dubai buildings will be created using a 3D printer. 3D concrete printing technology is used in the construction of thin-walled wall structures that do not require thermal insulation conditions. 19. Выберите один из предлагаемых вариантов: If you _____ a good team of workers, you will be a success. a) have got b) will get c) got d) had got e) get 20. Выберите один из предлагаемых вариантов: We would have finished the work faster if we _____ 2 cranes. a) have had b) had c) have d) will have e) had had 21. Выберите один из предлагаемых вариантов: If it _____ tonight, there will be poor conditions for repairing the highway tomorrow. a) had snowed b) has snowed c) snowed d) will snow e) snows 22. Выберите один из предлагаемых вариантов:

								If I _____ more energetic, I would probably do everything in time. a) was b) have been c) am d) were 23. Выберите один из предлагаемых вариантов: If the foreman _____ his work properly, we probably would have finished the project. a) does b) has done c) did d) had done 24. Выберите один из предлагаемых вариантов: If the tower crane is OK, you _____ with the task pretty soon. a) cope b) will cope c) would had coped d) would have coped e) coped 25. Выберите один из предлагаемых вариантов: If I _____ training, I could have been a good civil engineer. a) continued b) had continued c) continue d) will continue e) have continued 26. Выберите один из предлагаемых вариантов: If masons _____ more time working and less time smoking, the walls would have been finished much faster. a) will spend b) spent c) has spent d) had spent e) spends 27. Выберите верный вариант: A tool that breaks up hard surfaces.

								a) a drill; b) a jackhammer; c) a scaffold; d) a ladder; e) a hand saw 28. Выберите верный вариант: A building material that consists of gypsum between heavy sheets of paper, used for interior walls. a) a brick; b) concrete; c) a drywall; d) a cinder block; e) a beam 29. Выберите верный вариант: A machine that combines water with cement, sand or gravel to form concrete. a) a bulldozer; b) a scraper; c) a compactor; d) a grader; e) a cement mixer 30. Выберите верный вариант: The measurement from the bottom to the top of something. a) height; b) depth; c) length; d) width; e) weight 31. Выберите верный вариант: A door that people use to leave a building or room. a) an exit; b) an entrance; c) a fire escape; d) a balcony; e) a window 32. Выберите верный вариант: A small tool consisting of a flat metal blade joined to a handle, used for

								spreading building materials such as cement. a) a drill; b) a jackhammer; c) a trowel; d) a ladder; e) a hand saw 33. Выберите верный вариант: A construction vehicle used to lift dirt off the ground and move it. a) a bulldozer; b) a scraper; c) a compactor; d) a grader; e) a cement mixer 34. Выберите верный вариант: The distance measurement of something from one side of it to the other. a) height; b) depth; c) length; d) width; e) weight 35. Выберите верный вариант: Steps that connect two floors in a building. a) an exit; b) an entrance; c) a fire escape; d) stairs; e) a window 36. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания: Building construction requires an ordered and planned assembly of ... a) workers; b) materials; c) interests 37. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания: Buildings are ... outdoors on all types of sites.

							a) assembled; b) put; c) brought 38. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания: They want to build a new four-lane ... a) skyscraper; b) pavement; c) highway 39. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания: The ... is being rebuilt so we'll have to take the bypass. a) bridge; b) factory; c) cottage 40. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания: Advantages of ... roadways include relatively low noise and cost compared with other paving methods. a) concrete; b) reinforced concrete; c) asphalt
					ОПК-5.2	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными	ТЕСТЫ <i>Выберите верный вариант</i> 1 Shall we ... across this field? a) set b) take c) go 2 ... him two hours to do his homework. a) Taking it b) It takes c) It must 3 Have you read any books ... by him?

							информационны ми базами данных	a) written b) wrote c) writing 4 My parents visited a) Spain and United Kingdom b) the Spain and the United Kingdom c) Spain and the United Kingdom 5 She likes to ... the crossword puzzle in the newspaper every day. a) answer b) fill c) do 6 The more running water you use, ... a) will be higher your bill b) the higher your bill will be c) your bill will be higher 7 He can make a delicious ... out of almost anything. a) meal b) plate c) food 8 Is he watching TV? He's ... to be washing the car. a) expected b) hoped c) supposed 9 Are you looking forward ... your family again? a) to see b) to seeing c) seeing 10 I asked two strangers the way to the shop but ... of them knew. a) none b) neither c) either 11 We will stop now ... you have any further questions. a) unless

								b) in spite of c) if 12 During the exam, he wasted ... time searching for his pen. a) costly b) expensive c) valuable 13 I've known him ... I left college. a) when b) until c) since 14 There was no ... in continuing. The race was over for her. a) point b) value c) profit 15 I travelled ... 8:00 train, arriving at 10:00. a) in the b) on the c) by 16 I don't know for certain what time he's coming back but I'm sure he'll be back ... Friday. a) by b) in c) at 17 She ... out after dinner and she's just come back. a) had gone b) went c) is gone 18 She ... a new laptop. a) suggested that I should buy b) suggested that I bought c) suggest I buy 19 He was wearing a heavy sweater to ... himself against the cold. a) wrap

								b) cover c) protect 20 The exam was quite easy; ... I expected. a) easier than b) easier as c) more easy that <i>Выберите верный вариант</i> 21. I don't see my parents very often ____ they live in South Africa. A so B but C because 22. I was in Scotland. ____ were you at the weekend? A When B Where C What 23. Bob will meet ____ at the airport. A us B we C our 24. ____ use your dictionary? - Sure. Here you are. A Could I B Could you C Do I 25. ____ meet for coffee some time soon. A Let's B Do you C Shall they 26. If you've got a headache, you ____ go home. A should B did C had 27. ____ ever been to New York? A Have you B Are you C Did you 28. Did Amina finish the report? - No. She ____ it tomorrow. A finishes B is going to finish C finished 29. Is Ottawa the capital of Canada? I think ____. A is B yes C so D right 30. ____ anywhere interesting recently? A Do you go B Have you been C Are you going D Will you go 31. If I ____ closer to my office, I could walk to work.

							A lived B would live C had lived D live 32. We've ____ come back from a trip to India. It was amazing. A already B yet C just D only 33. John ____ working on this project for a couple of months so he hasn't made much progress yet. A is only B has only been C was only D had only been 34. I was wondering ____ I could ask you some questions. - Sure, go ahead. A what B if C that D how 35. Ben got the job because he ____ a very good impression at his interview. A made B did C put D took 36. They _____ out after lunch and they've just come back. A. went B. have gone C. are gone 37. She works six days _____ week. A. in B. for C. a 38. Every day _____ begins at 9 and finishes at 3. A. school B. a school C. the school 39. Ask Tom about it. It's _____ book. A. him B. his C. he 40. What would you like to eat? – I don't mind _____. A. something B. nothing C. anything
					ОПК-5.3	Владеть навыками работы операционной системой, текстовыми табличными процессорами, системами управления	<i>Выберите верный вариант</i> 1 Nowadays ... don't need an ink pot. a) most pupils b) they the most pupils c) most of they pupils 2 The play lasted four hours with ... of fifteen minutes between scenes. a) a pause b) a stop c) an interval 3 My manager is busy at the moment so it may take a ... time to answer.

						базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	a) few b) small c) little 4 I don't get tired ... watching TV every night. a) by b) of c) with 5 When I first came here, they ... this bridge yet. a) had built b) hadn't built c) haven't built 6 He has to go to work on foot today because his car is being a) broken b) rented c) serviced 7 I'd rather ... with us. a) you came b) you to come c) you would come 8 When ... invented? a) was washing machine b) were the washing machines c) was the washing machine 9 It's two years ... Brian. a) since I saw b) since I didn't see c) that I don't see 10 What a great party last night! You ... come. a) must have b) should have c) had to <i>Согласуются ли следующие утверждения с информацией, приведенной в тексте? ВЕРНО / НЕВЕРНО / НЕ УКАЗАНО</i>

							11. There are two computers and two printers available for public use at the library. 12. You can buy floppy disks at the information desk. 13. The information desk is closed at weekends. 14. It is essential to reserve a computer three days in advance if you want to use one. 15. If you are more than a quarter of an hour late, you could lose your reservation for the computer. 16. Library employees do not have detailed knowledge of computers. 17. The library runs courses for people who want to learn about computers. PERSONAL COMPUTERS AVAILABLE FOR PUBLIC TO USE • 2 personal computers are available, for a fee of \$5.00. There is also an ink jet printer attached to each terminal. The library has a number of commercially available programs for word processing and spreadsheets. • A4 paper can be bought from the desk if you wish to print your work. Alternatively, you can bring your own paper. If you wish to store information, however, you will need to bring your own floppy disk. Bookings Because of high demand, a maximum of one hour's use per person per day is permitted. Bookings may be made up to three days in advance. Bookings may be made in person at the information desk or by phoning 8673 8901 during normal office hours. If for some reason you cannot keep your appointment, please telephone. If the library is not notified and you are 15 minutes late, your time can be given to someone else. Please sign in the visitors' book at the information desk when you first arrive to use the computer. Please note that staff are not available to train people or give a lot of detailed instruction on how to use the programs. Prior knowledge is, therefore, necessary. However, tutorial groups are available for some of the programs and classes are offered on a regular basis. Please see the loans desk for more information about our computer courses. <i>Прочитайте текст и выберите верный ответ на вопросы</i> Computer games Three teenagers talk about playing computer games. Kamil I spend about five hours a week playing computer games. My parents don't mind because they know it's less time than some teenagers spend on the computer. I've got all kinds of games, but the ones I like most are those where you learn

							things. I've got a brilliant game called 'History Ship'. It shows you what life was like on sailing ships hundreds of years ago and it's fun to play. There's another interesting game I'd like to get called 'Space Journey'. It's quite expensive, but I think I'll have enough money for it soon. Mia Both of my brothers love being outdoors playing football, but the hobby I enjoy most is playing computer games. My parents are OK with that because they think you can learn a lot from playing games. The only thing they say is that I can't play games on the evenings I have homework. I've got a variety of games, but my favourite is called 'Forestworld'. A friend said it was an amazing game, so I was really pleased when I got it as a present for my birthday. Liam I've enjoyed playing computer games for as long as I can remember. I have lots of different games, but the one I like most is called 'Sea Adventure'. It's a really great game. I wasn't very good at it at first, but I've improved and can complete the different levels really quickly now. Several of my friends like computer games too, so they come round to my house at the weekend and we play together. It's great fun! 18. Who says their favourite computer game was a gift? A Kamil B Mia C Liam 19. Who often plays computer games with other people? A Kamil B Mia C Liam 20. Who has seen a new computer game they would like to buy? A Kamil B Mia C Liam 21. Who prefers playing computer games to doing sport? A Kamil B Mia C Liam 22. Who has got better at playing their favourite computer game? A Kamil B Mia C Liam 23. Who is not allowed to play computer games every day? A Kamil B Mia C Liam 24. Who prefers computer games that teach something? A Kamil B Mia C Liam <i>Согласуются ли следующие утверждения с информацией, приведенной в тексте? ВЕРНО / НЕВЕРНО / НЕ УКАЗАНО</i> The First Computer Programmer Ada Lovelace was the daughter of the poet Lord Byron. She was taught by Mary Somerville, a well-known researcher and scientific author, who introduced her to Charles Babbage in June 1833. Babbage was an English mathematician, who first had the idea for a programmable computer.

							In 1842 and 1843, Ada translated the work of an Italian mathematician, Luigi Menabrea, on Babbage's Analytical Engine. Though mechanical, this machine was an important step in the history of computers; it was the design of a mechanical general-purpose computer. Babbage worked on it for many years until his death in 1871. However, because of financial, political, and legal issues, the engine was never built. The design of the machine was very modern; it anticipated the first completed general-purpose computers by about 100 years. When Ada translated the article, she added a set of notes which specified in complete detail a method for calculating certain numbers with the Analytical Engine, which have since been recognized by historians as the world's first computer program. She also saw possibilities in it that Babbage hadn't: she realized that the machine could compose pieces of music. The computer programming language 'Ada', used in some aviation and military programs, is named after her. 25. Ada Lovelace's teacher introduced her to Charles Babbage. 26. Babbage programmed the first computer. 27. Ada translated the article in 1842. 28. The Analytical Engine was electronic. 29. Luigi Menabrea designed the first computer. 30. Babbage finished the machine before he died. 31. Babbage's design was ahead of its time. 32. Ada's work was instantly recognized as being the first computer program. 33. Babbage saw that his machine could write music. 34. Ada wrote military and aviation computer programs. <i>Расставьте слова в предложениях по порядку.</i> 35. I – your – see – may – passport ? 36. not – to – children – allowed – are – enter . 37. might – your – often – you – more – phone – parents . 38. was – go – he – allowed – home – to – not . 39. colder – it – tomorrow – might – get . 40. been – to – India – Mike – has – year – already – this

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

4.1 Методические материалы

Романов В.В., Чивилева И.В. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Иностранный язык». – Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2023.

Романов В.В., Степанова Е.В., Чивилева И.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык». – Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2023.

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)	
	ОФО	ЗФО	ОЗФО				
Иностранный язык	1-2	1-2		УК-4	УК-4.1	1. *D 2. *B 3. *D 4. *A 5. *C 6. *A 7. [D] 8. [A] 9. [E] 10. [B] 11. [C] 12. *a 13. *c 14. *a 15. *b 16. *b 17. *b 18. *B 19. *B 20. *C 21. *A 22. *D 23. *D 24. *A	25. *C 26. *D 27. *B 28. *C 29. *B 30. *B 31. *A 32. *C 33. *D 34. *B 35. *D 36. *B 37. *A 38. *C 39. *D 40. *A 41. *A 42. *C 43. *B 44. *A 45. *A
					УК-4.2	1. *C 2. *A 3. *B 4. *C 5. *B 6. *A 7. *D 8. *B 9. *B 10. *C 11. *B 12. *C 13. *D 14. *C 15. *B 16. [contact] 17. [approach] 18. [accomplishments] 19. [job description] 20. [covering letter]	21. [professional services] 22. [F] 23. [B] 24. [G] 25. [H] 26. [C] 27. [G] 28. [D] 29. [duties] 30. [objective] 31. [negotiate] 32. [relevant] 33. [connection] 34. [modest] 35. [(some) politicians] 36. [formula] 37. [(company) employees] 38. [shareholder reports] 39. [lies] 40. [benefited // benefitted]

					УК-4.3	1. *B 2. *B 3. *B 4. *B 5. *C 6. *B 7. *C 8. *C 9. *A 10. *C 11. *B 12. *C 13. *A 14. *B 15. *B 16. *A 17. *B 18. *C 19. *C 20. *A 21. *A 22. *C 23. *C 24. *A 25. *A	26. *B 27. *C 28. *D 29. *D 30. *D 31. *A 32. *A 33. *D 34. *A 35. *B 36. [C] 37. [F] 38. [B] 39. [A] 40. [G] 41. [E] 42. *C 43. *B 44. *A 45. [D] 46. [H] 47. [F] 48. [B] 49. [C]
					УК-4.4	1. [C] 2. [B] 3. [C] 4. [C] 5. [D] 6. [B] 7. [A] 8. [C] 9. *A 10. *A 11. *B 12. *D 13. *C 14. *B 15. *B 16. *C 17. *B 18. *C 19. *C 20. *B 21. *C 22. *A 23. *B 24. *B 25. *D 26. *C	27. *C 28. *C 29. *A 30. *D 31. *B 32. *A 33. *C 34. *A 35. *B 36. *A 37. *A 38. *A 39. *A 40. *B 41. *A 42. *B 43. *A 44. *D 45. *B 46. *C
				ОПК-5	ОПК-5.1	1. *B 2. *D 3. *A 4. *B 5. *B 6. *C 7. *A 8. *C 9. *D 10. *A 11. *B	21. *E 22. *D 23. *D 24. *B 25. *B 26. *D 27. *B 28. *C 29. *E 30. *A 31. *A

						12. *A 13. *D 14. *B 15. *B 16. *C 17. *B, C 18. *A, C, D 19. *E 20. *E	32. *C 33. *B 34. *D 35. *D 36. *B 37. *A 38. *C 39. *A 40. *C
					ОПК-5.2	1. *C 2. *B 3. *A 4. *C 5. *C 6. *B 7. *C 8. *C 9. *B 10. *A 11. *C 12. *C 13. *C 14. *A 15. *C 16. *A 17. *B 18. *A 19. *C 20. *A	21. *C 22. *B 23. *A 24. *A 25. *A 26. *A 27. *A 28. *B 29. *C 30. *B 31. *A 32. *C 33. *B 34. *B 35. *A 36. *A 37. *C 38. *A 39. *B 40. *C
					ОПК-5.3	1. *A 2. *C 3. *C 4. *B 5. *C 6. *C 7. *B 8. *C 9. *A 10. *B 11. [TRUE] 12. [FALSE] 13. [NOT GIVEN] 14. [FALSE] 15. [TRUE] 16. [NOT GIVEN] 17. [TRUE] 18. *B 19. *C 20. *A	21. *B 22. *C 23. *B 24. *A 25. [TRUE] 26. [FALSE] 27. [FALSE] 28. [FALSE] 29. [FALSE] 30. [FALSE] 31. [TRUE] 32. [TRUE] 33. [FALSE] 34. [FALSE] 35. May I see your passport? 36. Children are not allowed to enter. 37. You might phone your parents more often. 38. He was not allowed to go home. 39. It might get colder tomorrow. 40. Mike has already been to India this year.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ФИЛОСОФИЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа. УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта. УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного	+	+	+	+	+	+	+	+

		взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей. УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.							
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1	1-8	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа. 72	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
	УК-1.2	1 - 8	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта. 73	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
	УК-1.3	1 - 8	74 Владеет исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
УК-5	УК-5.1	1 - 8	Знает психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1

	УК-5.2	1 - 8	Умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
	УК-5.3	1 - 8	75 Владеет организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
ОПК-5	ОПК-5.1	1 - 8	Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
	ОПК-5.2	1 - 8	Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1
	ОПК-5.3	1 - 8	76 Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	лекция, самостоятельная работа, практические занятия	тестирование; устный опрос	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1	тестовые задания 3.2, вопросы для устного опроса 3.1

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа. УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта. УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	лекция практическое занятие самостоятельная работа	Дифференцированный зачет	Из пункта 3.2 № 1 – 20	Из пункта 3.2 № 1 – 40	Из пункта 3.2 № 1 – 62
УК-5	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей. УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных	лекция практическое занятие самостоятельная работа	Дифференцированный зачет	Из пункта 3.2 № 1 – 20	Из пункта 3.2 № 1 – 40	Из пункта 3.2 № 1 – 62

	особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.					
ОПК-5	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	лекция практическое занятие самостоятельная работа	Дифференцированный зачет	Из пункта 3.2 № 1 – 20	Из пункта 3.2 № 1 – 40	Из пункта 3.2 № 1 – 62

2.4. Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка Экзаменатора, Уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
	<i>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i>
«отлично», высокий уровень	Знать на высоком уровне основные методы критического анализа; методологию системного подхода, существенные закономерности взаимодействия человека и общества, главные этапы исторического развития человечества; существенные философские категории и проблемы человеческого бытия; существенные принципы поиска методов изучения произведения искусства; терминологическую систему; Уметь на высоком уровне выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе действий, эксперимента и опыта; всесторонне анализировать социально и личностно значимые философские проблемы; всесторонне осмысливать процессы, события и явления мировой истории в динамике их развития, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам; использовать полученные теоретические знания о человеке, обществе, культуре, в учебной и профессиональной деятельности; критически осмысливать и обобщать теоретическую информацию; применять системный подход в профессиональной деятельности. Владеть на высоком уровне технологиями приобретения, использования и обновления социогуманитарных знаний; навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля; общенаучными методами (компаративного анализа, системного обобщения); навыками критического анализа)
«хорошо», повышенный уровень	Знать основные положения учебной дисциплины, уметь самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента Уметь на повышенном уровне выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе действий, эксперимента и опыта; достаточно обоснованно производить анализ явлений и обрабатывать полученные результаты; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке и предлагать способы их решения; анализировать основные социально и личностно значимые философские проблемы; осмысливать главные процессы, события и явления мировой истории в динамике их развития, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам; использовать полученные теоретические знания о человеке, обществе, культуре, в учебной и профессиональной деятельности; критически осмысливать и обобщать теоретическую информацию; применять системный подход в профессиональной деятельности. Владеть на повышенном уровне некоторыми технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий; использование и обновление социогуманитарных знаний; основными навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля; общенаучными методами (компаративного анализа, системного обобщения).; проявляет неуверенность во владении навыками критического анализа
«удовлетворительно», пороговый уровень	Знать на достаточном уровне основные закономерности взаимодействия человека и общества, основные этапы исторического развития человечества; основные философские категории и проблемы человеческого бытия; основные принципы поиска методов изучения произведения искусства; терминологическую систему; испытывает Уметь на достаточном уровне частично выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления; В общих чертах производить анализ явлений и обрабатывать полученные результаты; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке и предлагать способы их решения; в общих чертах анализировать социально и личностно значимые философские проблемы; удовлетворительно осмысливать процессы,

	события и явления мировой истории в динамике их развития, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; удовлетворительно формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам; незначительно использовать полученные теоретические знания о человеке, обществе, культуре, в учебной и профессиональной деятельности; слабо критически осмысливать и обобщать теоретическую информацию; применять системный подход в профессиональной деятельности. Владеть на достаточном уровне базовыми технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий; использования и обновления социогуманитарных знаний; удовлетворительно навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля; на базовом уровне общенаучными методами (компаративного анализа, системного обобщения), удовлетворительно технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий;
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины. Владеть на слабом уровне общенаучными методами (компаративного анализа, системного обобщения), частично технологиями выхода из проблемных ситуаций, слабо навыками выработки стратегии действий;
	<i>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</i>
«отлично», высокий уровень	Знать на высоком уровне основные исторические типы культур; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, полно и обоснованно основные принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; Уметь на высоком уровне обоснованно и аргументировано объяснить роль культуры в человеческой жизнедеятельности, ориентироваться в принципах оценивания межкультурного диалога; рационально и толерантно осмысливать особенности взаимодействия с представителями различных культур Владеть на высоком уровне навыками формирования психологически безопасной среды в профессиональной деятельности; навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур
«хорошо», повышенный уровень	Знать на хорошем уровне основные исторические типы культур; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, полно и обоснованно основные принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; Уметь на повышенном уровне обоснованно и аргументировано объяснить роль культуры в человеческой жизнедеятельности, ориентироваться в принципах оценивания межкультурного диалога; рационально и толерантно осмысливать особенности взаимодействия с представителями различных культур Владеть на повышенном уровне навыками формирования психологически безопасной среды в профессиональной деятельности; навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур
«удовлетворительно», пороговый уровень	Знать на достаточном уровне основные исторические типы культур; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, однако не всегда точно формулируются основные принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; Уметь на достаточном уровне в определенной степени обоснованно объяснить роль культуры в человеческой жизнедеятельности, при этом слабо ориентироваться в принципах оценивания межкультурного диалога; формулировать задачи, обеспечивающие достижение толерантности во взаимодействии с представителями различных культур Владеть на достаточном уровне навыками формирования психологически-безопасной среды в профессиональной деятельности; но не способность показать навыки понимания межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
«неудовлетворительно»	Знать на низком уровне лишь отдельные составляющие механизмы межкультурного взаимодействия в обществе, слабое определение основных принципов соотношения общемировых и национальных культурных процессов недостаточно обоснованно объяснить роль. Студент умеет или умеет на низком уровне, не обосновывая, объяснить роль культуры в человеческой жизнедеятельности, не четко оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; формулировать лишь отдельные задачи, обеспечивающие достижение толерантности во взаимодействии с представителями различных культур.

	Не владеть совсем или владеть на низком уровне частичными навыками формирования психологически-безопасной среды в профессиональной деятельности; слабыми навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.

2.5. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«отлично»	11) полное раскрытие вопроса; 12) указание точных названий и определений; 13) правильная формулировка понятий и категорий; 14) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 15) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	9) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 10) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 11) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 12) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	7) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 8) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 9) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	7) нераскрытые темы; 8) большое количество существенных ошибок; 9) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

**Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.*

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.8. Допуск к сдаче зачета

10. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
11. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета)
12. Выполнение домашних заданий.
13. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к практическим занятиям

Тема 1. Философия, ее предмет и место в культуре

Вопросы для опроса:

1. Мировоззрение. Особенности философского мировоззрения.
2. Исторические типы мировоззрения.
3. Философия и наука) Специфика философского знания.
4. Философия в системе духовной культуры человечества)

Тема 2. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.

Вопросы для опроса:

1. Учение древних философов о микро- и макрокосмосе. Особенности восточной философии.
2. Основные школы индийской и китайской философии.
3. Становление античной философии. Первые философы и проблема начала всех вещей.
4. Открытие человека, антропологическая революция в античной философии.
5. Метафизика и онтология, теория идей в диалогах Платона)
6. Принципы средневековой философии. Этапы её развития.
7. Основные проблемы средневековой философии.
8. Гуманизм и пантеизм в философии Возрождения.
9. Материализм и эмпиризм Ф. Бэкона) Критика «идолов» познания.
10. Рационализм Р. Декарта) Учение о методе.
11. Социально-политическая мысль Нового времени. Учение Т. Гоббса и Г. Локка)
12. Особенности классической немецкой философии.
13. Основные принципы построения и противоречия философской системы Г. Гегеля.

14. Антропологический материализм Л. Фейербаха)
15. Проблема отчуждения в философии К. Маркса)
16. Материалистическое понимание общества К. Маркса)
17. Основные принципы позитивизма)
18. Исторические формы позитивизма)
19. Постпозитивизм и философия науки (К. Поппер, Т.в) Кун, И Лакатос)

Тема 3. Учение о бытии (онтология)

Вопросы для опроса:

1. Бытие и разум: рационалистические и иррационалистические трактовки бытия.
2. Определение материи в истории философии. Мировоззренческий смысл категории «материя».
3. Пространство и время как формообразующие характеристики материи.

Тема 4. Учение о познании (гносеология)

Вопросы для опроса:

1. Диалектика как мировоззренческая ориентация в мире.
2. Проблема развития в философии и в науке. Диалектика как теория развития.
3. Диалектика как логика и теория познания.
4. Познание как предмет философского анализа) Субъект, объект познания.
5. Мышление, речь и язык.
6. Наука как знание, деятельность и социальный институт. Наука и вненаучное знание.

Тема 5. Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)

Вопросы для опроса:

1. Общество как целостная система) Специфика общественных отношений.
2. Культура как предмет философского познания. Социальные функции культуры.
3. Философия истории и самосознание общества) Модели общественного развития в философской традиции.

Тема 6. Учение о человеке (философская антропология)

Вопросы для опроса:

1. Проблема антропосоциогенеза) Биологическое и социальное в человеке.
2. Индивид и личность. Личность как социокультурная перспектива человека)
3. Свобода и творчество как формы личностного бытия.

Тема 7. Учение о ценности (аксиология)

Вопросы для опроса:

1. Знания и ценности. Ценностно-мировоззренческая ориентация как поведенческая стратегия человека)
2. Мораль, искусство, религия как формы культуры и способы самопознания и саморегуляции человека)

Тема 8. Научно-технический прогресс, глобальные проблемы современности и будущее человечества

Вопросы для опроса:

1. Глобальные проблемы и ценностно-мировоззренческая ориентация современности.
2. Постиндустриальное общество: его идеалы и тенденции развития.

3.2 ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

3.2.1. Вопросы к устному зачету

3.1.1 Вопросы к зачету

1. Мироззрение. Исторические типы мировоззрения. Особенности философского мировоззрения.
2. Философия и наука. Специфика философского знания.
3. Философия в системе духовной культуры человечества. Функции философии.
4. Учение древней философии о микро- и макрокосмосе. Особенности восточной философии.
5. Основные школы индийской и китайской философии (буддизм, даосизм, конфуцианство).
6. Становление античной философии. Первые философы и проблема начала всех вещей.
7. Открытие человека, антропологическая революция в античной философии.
8. Метафизика и онтология, теория идей в диалогах Платона.
9. Философские взгляды Аристотеля.
10. Принципы средневековой философии. Этапы ее развития.
11. Гуманизм и пантеизм в философии Возрождения.
12. Материализм и эмпиризм Ф. Бэкона. Критика «идолов» познания.
13. Рационализм Р. Декарта. Учение о методе.
14. Социально-политическая мысль Нового времени. Учения Т. Гоббса и Д. Локка.
15. Просветительское движение в философии XVIII века. Основные идеи.
16. Особенности классической немецкой философии.
17. Этика И. Канта. Человек как субъект автономного поведения и самосовершенствования.

18. Основные принципы построения и противоречия философской системы Г. Гегеля.
19. Антропологический материализм Л. Фейербаха.
20. Материалистическое понимание общества К. Маркса.
21. «Философия жизни». Философские идеи Ф. Ницше. Опыт переоценки ценностей.
22. Феноменология, экзистенциализм, герменевтика как течения постклассической философии – на выбор студента.
23. Человек как проблема и принципы самоидентификации индивида в иррациональной философии XX в
24. Основные принципы позитивизма.
25. Постпозитивизм и философия науки (К. Поппер, Т.С. Кун, И. Лакатос).
26. Русская идея как организующий принцип русского самосознания.
27. Россия - Запад как проблема философии. Славянофильство и западничество.
28. Русский космизм как философское, этическое и научное явление.
29. Бытие и разум: рационалистические и иррационалистические трактовки бытия.
30. Определение материи в истории философии. Мировоззренческий смысл категории «материя».
31. Пространство и время как формообразующие характеристики материи.
32. Проблема развития в философии и в науке. Диалектика как теория развития.
33. Общество как целостная система. Специфика общественных отношений.
34. Культура как предмет философского познания. Функции культуры.
35. Философия истории и самосознание общества. Модели общественного развития в философской традиции.
36. Познание как предмет философского анализа. Субъект объект познания.
37. Наука как знание, деятельность и социальный институт. Наука и ненаучное знание.
38. Знания и ценности. Ценностно-мировоззренческая ориентация как поведенческая стратегия человека.
39. Мораль, искусство, религия как формы культуры, способы самопознания и саморегуляции человека
40. Проблема антропосоциогенеза. Биологическое и социальное в человеке.
41. Индивид и личность. Личность как социокультурная перспектива индивида.
42. Свобода и творчество как формы личностного бытия.
43. Глобальные проблемы и ценностно-мировоззренческие ориентации современности.
44. Постиндустриальное общество, его идеалы и тенденции развития.

3.2 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Философия	2	1		УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	1. Философия первоначально понималась как ... а) наука о человеке; б) любовь к мудрости; в) учение об абсолютной истине; г) душа культуры. 2. Раздел философии, изучающей природу знания и познания... а) эмпиризм; б) гносеология; в) онтология; г) аксиология. 3. Раздел философии, изучающий природу ценностей... а) онтология; б) аксиология; в) антропология; г) гносеология. 4. Раздел философии, изучающий природу человека... а) аксиология; б) антропология; в) онтология; г) гносеология. 5. Какие вопросы в первую очередь отнесены к разряду философских? а) как возник и существует мир; б) из чего состоит мир; в) что такое человек и какова его роль в мире; г) какова роль бога в мире; д) что такое прекрасное и какова его роль в мире. 6. Суть философской проблемы бытия состоит... а) в определении способа существования и направленности эволюции мира в целом и человека в нем; б) в выявлении смысла жизни человека; в) в неопределенности ответа на вопрос «быть или не быть?»;
						УК-1.2	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента	УК-1.3

						и опыта. Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	<i>2) в определении характера взаимозависимости сущности и существования.</i> 7. Проблема бытия считается философской, а не естественнонаучной, поскольку... а) любое ее решение явно или неявно предполагает существование творца – Бога; б) так сложилось исторически, хотя сегодня развитие естествознания сняло эту необходимость; в) принципы ее решения выходят за рамки любого возможного человеческого опыта и включают неустраимые ценностные предпочтения; г) средствами науки невозможно изучать явления духовной жизни, которые также относятся к формам бытия. 8. Современные философские представления о бытии отождествляют его с (со) ... а) жизнью отдельного человека; б) всеми материальными объектами; в) всем, что можно почувствовать; г) всем существующим. 9. Наиболее правильным пониманием содержания категории «материя» является а) материя – это философская категория для обозначения бытия; б) материя – это символ, обозначающий ощущения наших органов чувств; в) материя – это философская категория для обозначения объективной реальности, данной нам в ощущениях; 10. Согласно классической концепции, истина – это... а) фрагмент объективной реальности; б) мнение субъекта об объекте; в) адекватное отражение объекта субъектом;

						УК-1.3	Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях	г) процесс познания объекта субъектом 11. Чувственное и рациональное познание... а) не зависят друг от друга; б) исходят из опыта; в) противостоят друг другу; г) взаимосвязаны 12. Комплексный характер и длительный период становления человека в обществе – это важнейшие стороны решения проблемы человека) Что обеспечивает единство такого процесса? а) Антропогенез б) Антропосоциогенез в) Антропологизм г) Социогенез д) Филогенез 13. Внутренняя позиция личности, отражающая взаимосвязь личностных и общественных значений: а) ценностное сознание; б) ценностное отношение; в) ценностное поведение; г) ценностные ориентации. 14. На Западе задача предвидения будущего Человечества осуществляется в рамках специальной области знания - ... а) социологии б) акмеологии в) эргономики г) футурологии 15. Эсхатология - это... а) учение об уникальности жизни на Земле б) религиозное учение о конце света в) учение о мировой религии г) всеобщий запрет на убийство 16. Экологический императив - это... а) учение об уникальности жизни на Земле б) принцип, предписывающий паритет отношений человека и Природы, их коэволюцию

							в) учение о создании единой экологической религии г) всеобщий запрет пользования дарами Природы 17. Демографическая проблема - это... а) «взрыв» рождаемости – неконтролируемый рост народонаселения Земли б) с одной стороны, демографический «взрыв», с другой – катастрофический спад рождаемости в) проблема эффективности государственного регулирования рождаемости г) катастрофический спад рождаемости, старение наций 18. Установите соответствие между видами глобальных проблем и их конкретными проявлениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца. ВИД ГЛОБАЛЬНОЙ ПРОБЛЕМЫ 1) экологические проблемы (Б, Г) 2) проблема «Север-Юг» (А, В) 3) энергетическая проблема (Д) ПРОЯВЛЕНИЕ А) Масштабная вынужденная миграция из развивающихся стран в развитые. Б) Глобальное изменение климата. В) Высокий уровень концентрации массовой бедности и нищеты в странах Тропической Африки. Г) Сокращение биоразнообразия Земли. Д) Ограниченность природных запасов углеводородного сырья. 19. Какие из перечисленных мер направлены на преодоление проблемы «Север-Юг»? а) подготовка инвестиционных проектов, направленных на создание новых рабочих мест в экономически неразвитых странах б) деятельность международных правительственных организаций, направленная на борьбу с терроризмом в) предоставление торговых преференций для стран с сырьевым характером экспорта г) сокращение расходов на преодоление безграмотности д) разработка программ поставок оружия е) ограничение выброса загрязняющих веществ в атмосферу 20. Гонка вооружений повлияла на обострение экологической и экономической ситуации в мире. Выберите из приведенного ниже списка глобальные

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</

								Б) ...научно доказанных теориях. В) ...рациональном мышлении и логических законах. 29. Что отличает философию от других наук? А) Теоретический тип знания. Б) Отношение к истине как к высшей ценности. В) Вопросы, на которые они ищут ответы. 30. Специфические черты философии как науки заключаются в следующем: А) Философия исследует абстрактные понятия: мысли, суждения, убеждения людей. Б) Философия объединяет в себе все научные знания. В) Философия относится к истине как к высшей ценности.

				УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. УК-5.2 Уметь грамотно, доступно	1. Центральным мировоззренческим принципом античной философии является... а) космоцентризм; б) теоцентризм; в) антропоцентризм; г) культуроцентризм. 2. Философское учение отождествляющее Бога и мир, называется ... а) пантеизм; б) креационизм; в) деизм; г) атеизм. 3. Центральной проблемой в философии Нового времени является... а) разработка научного метода; б) вопрос о соотношении веры и разума; в) доказательство отсутствия центра во Вселенной; г) диалектика абсолютной и относительной истины. 4. Характерной чертой немецкой классической философии является ... а) антропосоциоцентризм; б) иррационализм; в) материализм; г) теоцентризм; 5. Создателем первой философской системы в истории русской философии является ... а) В.П. Соловьёв; б) М.В. Ломоносов; в) И. Герцен; г) Ф. Лосев. 6. К представителям философского неореализма относится... а) Б. Рассел; б) А. Шопенгауэр; в) Э. Гуссерль; г) К. Юнг. 7. Философом, рассматривающим понятие «ноосферы», является... (Вернадский)

						излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальностей, этнокультурных, конфессиональных особенностей. Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальностей, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	8. Кто из нижеперечисленных философов был создателем, систематизатором диалектики как метода? а) И. Кант; б) Л. Фейербах; в) Г. Гегель; г) Ф. Шеллинг. 9. В какой из своих «Критик...» И. Кант разрабатывал этические проблемы? а) в «Критике чистого разума»; б) в «Критике практического разума». 10. Основным методом научного познания Ф. Бекон считал... (<i>индукцию</i>) 11. Автором идеи «непротивление злу насилием» в русской философии XIX-начала XX веков является... а) Ф. Достоевский; б) К. Циолковский; в) Л. Толстой; г) Н. Лосский. 12. Какова основная идея феноменологической философии Э. Гуссерля? а) построение строгой науки о сознании; б) построение строгой науки об обществе. 13. Кто из нижеперечисленных ученых и деятелей искусства представлял так называемое естественно-научное направление в русском космизме? а) В. Соловьев; б) А. Чижевский; в) К. Циолковский; г) Б. Окоевский. 14. Один из принципов неопозитивизма, выступающий в качестве признака, отделяющего научные суждения от ненаучных, предполагает в качестве такового опыт или логико-математическое выражение данного суждения. Что это за принцип? а) физикализм; б) верификация; в) конвенционализм; г) фальсификация. 15. Философская система К. Маркса основана на принципах... (<i>материализма</i>)

						льных особенностей ; преодоление м коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.	16. В суждении «Разум, логическое мышление – главный источник знаний», выражена точка зрения... а) гедонизма; б) эмпиризма; в) рационализма; г) детерминизма) 17. Соотнесите понимание субстанции и философа, реализовавшего его в своей философии: а) монизм; - 1. Б. Спиноза; б) дуализм; - 2. Р. Декарт; в) плюрализм. - 3. Г. Лейбниц; 18. Какие из идей составляют основу поисков лингвистических философов? а) нахождение законов общества; б) понимание и формирование законов лингвистики; в) поиск законов соответствия структуры языка структуре фактов (реальной жизни); г) устранение двусмысленности языка с помощью придания ему ясности, формализованности. 19. Сфера взаимодействия природы и общества, в пределах которой разумная человеческая деятельность становится главным определяющим фактором развития – а) биосфера; б) атмосфера; в) ноосфера г) стратосфера 20. Основная философская идея русского космизма состоит в ... а) достижение всеединства; б) тесной связи человека и космоса; в) непротивлении злу силою. 21. Каковы основные темы философских исследований постпозитивизма? а) анализ языка науки; б) поиск движущих сил развития науки; в) поиск ответа на вопрос, как возникают теории и как они развиваются.

							22. Кого принято считать «отцом евразийства», автором книги «Европа и человечество»? а) Н. Трубецкого; б) В. Франка; в) Л. Толстого; г) Н. Рериха. 23. Широкий спектр взглядов, признающих личность, человеческую или божественную, в качестве творческого первоначала и высшей ценности это: а) гуманизм; б) антропоцентризм; в) персонализм. 24. Согласно классической позиции, истина есть... а) теоретическая конструкция, позволяющая добиться успеха в данной ситуации б) соответствие знаний объективной реальности в) правда г) то, что признаётся таковым большинством 25. Согласно древнегреческой философии, природа есть... а) вечный и неизменный мир б) живые существа в) неживые предметы г) космос 26. Философское направление, рассматривающее личность как высшую ценность, называется... а) марксизмом б) фрейдизмом в) персонализмом г) неотоцизмом 27. Культура становится предметом философского изучения в... а) Античности б) эпоху Возрождения в) немецкой классической философии г) философии Просвещения 28. Христианское понимание смысла жизни заключается в... а) преобразовании мира б) материальном обогащении

				ОПК-5		в) спасении г) накоплении знаний 29. В формационной теории К. Маркса критерием, определяющим тип формации, является: а) способ производства материальных благ. б) уровень развития культуры. в) религия. г) уровень развития производительных сил. д) духовность. 30. Что означает термин «коэволюция»: а) взаимодействие индивида и общества; б) совместное, взаимосогласованное развитие человека и природы; 1 в) современная теория эволюции; г) синоним эволюционного подхода 1. Что такое мировоззрение? а) основа неестественного мировоззрения б) процесс непрактичного отношения человека к миру в) метафизический подход к исследованию бытия оказывается в бесконечности 2. Исторические типы мировоззрения а) мифологический, религиозный, научный, б) рациональной, прямой, мировоззренческой в), художественный, философский 3. Функции философии а) мировоззренческая, познавательная, логическая б) социально-адаптивная, критическая, воспитательная в) традиционная, мировая, ориентирная 4. Философского мышление заключается : а) мышление о реальности, так и мышление о самом мышлении б) порождения проблем человека детектируются его деятельностью в) знание о незнании предсказания, что предстоит раскрыть 5. Сколько групп в философскому мировоззрению а) до десяти б) в трех в) до шести 6. Какие группы многообразием проблем философского мировоззрения относятся а) гносеологической, онтологической, антропологической б) праксеологической, аксиологической, логической
					ОПК-5.1	
					ОПК-5.2	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические

						средства реализации информационных процессов. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми	в) практической, не логично, мировоззренческие 7. Что такое антропологический аспект а) представления о мире закономерности его развития б) бытие истинных ценностей в) закономерность деятельности человека 8. Философские сферы которые осмысливаются человеком: а) космос, природа и мир, б) структурная, философская, социобиология, антропософии изучают человека его способности, свойства, особенности в) фундаментальность мыслей человека по философии 9. К какой из групп относятся шесть систем философии а) миманса, ведант, санкхья, б) Буддийская, джайнизм в) ньяя, вайшешика, йога 10. Какие у Индии возникли буддийские школы а) школы мадхьямаков, саутрантиков б) школы йогачара, вайбхашиков в) школы суншэ, люксян 11. Что означает термин «Философия»? а) любовь к мудрости б) любовь к мышлению 12. Основными задачами философии являются изучение а) самооценки и поведения б) познания и мышления 13. Самосознание — это а) деятельность души человека б) восприятие своих внутренних состояний 14. Рефлексия — это а) специфический способ мышления б) направленность на свою внутреннюю сущность 15. Психика человека вбирает в себя: а) сознательное, подсознательное, бессознательное б) предмет осознания 16. Кто написал работу математические начала натуральной философии? А) Кант Б) Ньютон В) Герон 17. Первичным атрибутом философии является: А) Логика Б) Аналитика В) Онтология 18. Практическая философия представляет собой различные аспекты: А) Этики

						системами в Интернете.	Б) Логики В) Аналитики 19. Что исследует политическая философия? А) Системы Б) Схемы В) Методы 20. В каком веке до н.э. берет свое начало греческая философия? А) V Б) VI В) VII 21. Типы девиации а) Асоциальное поведение б) Креативная поведение в) Активное поведение 22. Основные виды девиантного поведения а) Хулиганство б) Кражи в) свободолюбие 23. Где жил Гераклит? А) В Гефесе Б) на о. Самос В) В Элее 24. Годы жизни Гераклита А) 400-500 до н.э. Б) 535-475 до н.э. В) 700-800 до н.э. 25. Где родился Пифагор? А) о. Самос Б) колония Милеет В) г. Акрагант 26. Протагор утверждал что все знание А) относительно Б) отрицательно В) положительно 27. Сколько было причин в философской парадигме Аристотеля? А) 3 Б) 4 В) 5 28. В каком веке был создан термин Буддизм? А) XIX Б) XX

								29. Кто основал Феменологию? А) Эдмунд Гуссерл Б) Франц Brentатно 30. Теоретическая философия состоит из: а) познание природы б) познание познания в) философских исследований

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Рублев М.С. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Философия» - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

Рублев М.С. Курс лекций по дисциплине «Философия» - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

Рублев М.С. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Философия» - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Философия	2			УК-1	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	1. б 2. б 3. б 4. б 5. б, в, д 6. г 7. в 8. г 9. в 10. в 11. г 12. б 13. г 14. г 15. б 16. б 17. б 18. 1 – б, г 2 – а, в 3 - д 19. а, в, г. 20. а, е 21-Б 22-А,Б,В 23-В 24-Б 25-Б,В 26-В 27 А-4, Б-5, В-1, Г-2, Д-3. 28-В 29-В 30-А,Б
Философия	2			УК-5	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	1. а 2. а 3. а 4. а 5. б 6. а 7. Вернадский 8. а 9. в 10. индукцию 11. в 12. а 13. б 14. б 15. материализма

						16. в 17. а – 1, б – 3, в – 2 18. б, в 19. в 20. б 21. б, в 22. а 23. а 24 – б 25 – г 26 – а 27 – а 28 – в 29 – а 30 – б
Философия	2	1		ОПК-5	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	1. б 2. а в 3. а, б 4. а 5. в 6. а, б 7. а 8. а, б 9. а, 10. а, б 11. а 12. б 13. а 14. а 15. а 16. б 17. а 18. а 19. а 20. б 21. а, б 22. а, б 23. а 24. б 25. а 26. а 27. б 28. а 29. а 30. а, б

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «**ФИЗИОЛОГИЯ ЖИВОТНЫХ**»ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)	
		1	2
ОПК-1	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	*	*
ОПК- 2	ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	*	*
ОПК-4	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	*	*

53. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	Не зачтено	Зачтено

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворитель но	удовлетворительн о	хорошо	отлично

2.2 текущий контроль*

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1.	ОПК 1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса ОПК 1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК 1.3	1,2	При изучении функций организма и процессов, протекающих в живом организме.	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос. Тесты. Зачет. Экзамен.	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)

	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований							
О П К- 2	ОПК-2.1 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. ОПК-2.2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы	1,2	При изучении функций организма и процессов, протекающих в живом организме.	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос. Тесты. Зачет. Экзамен.	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)

экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов. ОПК-2.3 Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира,								

	законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию							
О П К- 4	ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3	1,2	При изучении функций организма и процессов, протекающих в живом организме.	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос. Тесты. Зачет. Экзамен.	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)

	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий							

2.3 промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОП К-1.	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тесты. Экзамен	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)
ОП К-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тесты. Экзамен	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)
ОП К-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тесты. Экзамен	Тесты 1-20. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 21-40. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)	Тесты 41-80. Лабораторные работы. Вопросы к лекциям (см.п. 3.1)

	использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач					

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой.

2.5. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии

«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание : активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, лабораторных занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.6.Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.7.Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или

	методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.8. Допуск к сдаче зачета и экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета и экзамена.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.
5. Выполнение лабораторных работ.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, лабораторным занятиям, зачету и др. видам учебных занятий

1. Определение физиологии как науки и связь их с другими научными дисциплинами.
2. Цель и задачи физиологии.
3. Методы исследования физиологических процессов.
4. Понятие о раздражимости. Раздражители их классификация.
5. Возбудимость, возбуждение. Условия необходимые для возникновения возбуждения.
6. Современная ионно-мембранная теория возбуждения.
7. Синаптическая передача возбуждения.
8. Понятие о регуляции физиологических функций.
9. Гомеостаз.

10. Гуморальная регуляция.
11. Нервная регуляция.
12. Нервная клетка.
13. Рефлекс, рефлекторная дуга.
14. Физиология ц.н.с. (спинной и головной мозг).
15. Взаимосвязь между нервной и гуморальной регуляцией.
16. Организм как саморегулирующая система.
17. Значение кровообращения.
18. Факторы, обуславливающие движение крови по сосудам.
19. Сердце. Строение сердечной мышцы, сердечный цикл, свойства сердечной мышцы, внешнее проявление работы сердца.
20. Регуляция работы сердца: нервная регуляция; гуморальная регуляция; рефлекторная регуляция.
21. Характеристика сосудов.
22. Кровяное давление, факторы его обуславливающие.
23. Регуляция тонуса сосудов и артериального давления
24. Функции крови в организме
25. Физико-химические свойства крови (плотность, вязкость, осмотическое давление, буферные свойства крови)
26. Морфология крови: эритроциты, строение и значение.
27. Гемоглобин, строение и значение. Физиологические и патологические формы гемоглобина, факторы, способствующие повышению и понижению количества эритроцитов и гемоглобина в крови.
28. Лейкоциты, строение и значение. Физиологические и патологические формы лейкоцитоза, понятие и лейкопении и лейкозах.
29. Биологические свойства крови: тромбоциты.
30. Механизм процесса свертывания крови.
31. Групповая принадлежность крови человека и животных.
32. Резус фактор.
33. Кроветворение.
34. Морфология и физиология дыхания.
35. Регуляция дыхания.
36. Значение пищеварения.
37. Органы системы пищеварения
38. Методы изучения функций органов пищеварения. Роль И.П. Павлова в изучении процессов пищеварения.
39. Функции пищеварительного аппарата.
40. Роль ферментов в пищеварении
41. Ротовое пищеварение, Слюна ее функции
42. Регуляция слюноотделения
43. Строение однокамерного желудка. Функции его.
44. Желудочный сок, Роль соляной кислоты.
45. Регуляция работы желудочных желез
46. Механизм перехода химуса из желудка в двенадцатиперстную кишку.
47. Общие принципы пищеварения в тонком отделе кишечника
48. Поджелудочная железа. Ферменты поджелудочной железы.
49. Печень. Роль желчи, ее состав и свойства.
50. Пристеночное или мембранное пищеварение.
51. Всасывательная функция кишечника.
52. Моторика тонкого кишечника.
53. Пищеварение в толстом отделе кишечника.
54. Особенности пищеварения у разных видов сельскохозяйственных животных (к.р.с., свиней, лошадей, птицы)

55. Строение половой системы самцов и самок.
56. Половое и физиологическое развитие. Сроки полового и физиологического развития у разных видов сельскохозяйственных животных.
57. Половые гормоны их образование и значение.
58. Родовая доминанта. Механизм родов.
59. Строение молочной железы
60. Рефлекс молокоотдачи.
61. Механизм образования молока.
62. Основы машинного доения.
63. Значение обмена веществ и энергии.
64. Методы исследования обмена веществ и энергии.
65. Виды обмена веществ

3.2. Вопросы к экзамену

1. Определение морфологии и физиологии как науки и связь ее с другими науками.
2. Значение морфологии и физиологии с. –х. животных для практики животноводства.
3. Методы физиологических исследований.
4. Связь нервной и гуморальной регуляции на примере рефлекса молокоотдачи.
5. Рецепторы, их классификация и значение.
6. Условия необходимые для образования рефлекса.
7. Раздражители, их классификация.
8. Роль И.П. Павлова в развитии физиологии.
9. Значение нервной системы.
10. Нервная регуляция физиологических процессов.
11. Гуморальная регуляция физиологических функций.
12. Строение системы кровообращения. Физиологическая роль кровообращения.
13. Факторы, обуславливающие непрерывное движение крови по сосудам.
14. Понятие о рефлексе и рефлекторной дуге.
15. Классификация рефлексов.
16. Условный рефлекс, его значение в практике животноводства.
17. Безусловный рефлекс, его образование и значение.
18. Основные свойства сердечной мышцы.
19. Строение сердечной мышцы. Внешнее проявление работы сердца.
20. Саморегуляция кровяного давления.
21. Внешние и внутренние факторы, влияющие на работу сердца.
22. Нервно-гуморальная регуляция работы сердца.
23. Гуморальная регуляция дыхания.
24. Физико-химические свойства крови.
25. Работа сердца (сердечный цикл).
26. Гемоглобин, его значение и строение.
27. Физиологические и патологические формы гемоглобина.
28. Эритроциты, их значение и строение.
29. Лейкоциты, их значение и строение.
30. Кровяное давление, факторы его обуславливающие.
31. Общая и жизненная емкость легких.
32. Значение пищеварения и функции пищеварительного аппарата.
33. Безусловный слюноотделительный рефлекс.
34. Механизм вдоха и выдоха.
35. Питательные вещества корма и их физиологическая роль.
36. Физиологическая роль дыхания.
37. Механизм свертывания крови
38. Кроветворение.
39. Саморегуляция дыхания.
40. Переваривание протеина в рубце у жвачных.

41. Групповая принадлежность крови у человека.
42. Внешние и внутренние факторы, влияющие на количество эритроцитов и гемоглобина.
43. Роль микрофлоры и микрофауны для пищеварения в преджелудках жвачных.
44. Роль сетки и книжки в пищеварении.
45. Морфология крови и ее физиологическая роль.
46. Особенности в строении пищеварительного аппарата жвачных. Пищеварения в полости рта.
47. Условный слюноотделительный рефлекс.
48. Общие принципы пищеварения в полости рта
49. Предшественники в образовании молока.
50. Механизм перехода химуса из желудка в 12-ти перстную кишку.
51. Состав и свойства желчи, ее роль в кишечном пищеварении.
52. Половое и физиологическое развитие. Сроки полового и физиологического развития у разных видов сельскохозяйственных животных.
53. Основы машинного доения.
54. Общие принципы пищеварения в тонком кишечнике.
55. Половой цикл самок.
56. Что такое беременность? Сроки беременности у разных видов с. — х. животных.
57. Преддоильная обработка вымени, ее значение в молокоотдаче.
58. Строение многокамерного желудка у жвачных. Функции многокамерного желудка.
59. Слюна, ее состав и значение в пищеварении.
60. Роль соляной кислоты в желудочном пищеварении.
61. Желудочный сок, его состав и свойства.
62. Общие принципы пищеварения в однокамерном желудке.
63. Состав молозива и молока.
64. Строение вымени. Определение лактации и сроки лактации у разных видов с. — х. животных.
65. Продукты переваривания клетчатки в рубце и их использование в организме жвачных.
66. Рефлекс молокоотдачи.
67. Механизм образования молока
68. Переваривание углеводов в рубце у жвачных.
69. Характеристика сосудов.
70. Объемное и линейное движение крови по сосудам и факторы, определяющие эти показатели.
71. Особенности пищеварения у телят в молочный период.
72. Переваривание белка.
73. Румено-гепатическая циркуляция азота.
74. Морфологические и физиологические особенности пищеварения у свиней.
75. Морфологические и физиологические особенности пищеварения у лошади.
76. Морфологические и физиологические особенности пищеварения у птиц.
77. Половые гормоны, их образование и значение.
78. Половая доминанта.
79. Физиологические особенности искусственного осеменения.
80. Значение обмена веществ и энергии.
81. Методы исследования обмена веществ и энергии.
82. Азотистый обмен веществ.
83. Углеводный обмен веществ.
84. Обмен липидов.
85. Ионно-мембранная теория возбуждения.
86. Механизм синаптической передачи возбуждения.
87. Родовая доминанта. Механизм родов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2025 года протокол №1 и утверждено ректором университета 31 августа 2025 года.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

Каширина Л.Г. Методические указания к научно-практическим занятиям для обучающихся по дисциплине - «Физиология животных». 2025 г. Электронная Библиотека РГАТУ. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

Каширина Л.Г. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физиология животных». 2025 г. Электронная Библиотека РГАТУ. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетен- ции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	1,2					
Физиология животных		ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК- 1.1;	1.1 – знает и определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных;	№ 1. Что такое рефлекторная дуга Варианты ответов: 1. путь, по которому осуществляется рефлекс 2. путь, по которому осуществляется связь между нервной и гуморальной системами 3. путь, по которому осуществляется гуморальная регуляция в организме № 2. Абсолютная рефрактерность характеризуется... Варианты ответов: 1. повышением возбудимости 2. отсутствием возбудимости 3. колебаниями возбудимости 4. снижением возбудимости № 3. Какой раздражитель чаще используется в условиях эксперимента Варианты ответов: 1. химический 2. механический 3. электрический 4. биологический

						№ 4. При синаптической передаче возбуждения посредником служит Варианты ответов: 1. адреналин 2. ацетилхолин 3. норадреналин 4. холинэстераза № 5. Из скольких звеньев состоит рефлекторная дуга любого рефлекса Варианты ответов: 1. из двух 2. из четырех 3. из восьми 4. из пяти № 6. Фаза сердечного цикла, которой соответствует рефрактерность, является.... Ответ. Диастола. № 7. Карбоксигемоглобин — это соединение гемоглобина с..... Ответ. Окисью углерода.

					№ 8. Гемоглобин содержится во фракции крови называемой ... Ответ. эритроцитами № 9. Наименьшее давление крови в сосудах системы. Ответ. Капиллярной № 10. Факторы, обуславливающие кровяное давление это... Ответ. Работа сердца и эластичность сосудов
				ОПК-1.2; 1.2 – умеет применять нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;	№11. Какие показатели гомеостаза относятся к не жестким для плотоядных животных Варианты ответов: 1. температура тела и кровяное давление 2. рН среды и количество форменных элементов крови 3. кровяное давление и количество форменных элементов крови 4. содержание сахара в крови и кровяное давление

					№ 12. Сколько групп веществ участвуют в гуморальной регуляции Варианты ответов: 1. пять 2. четыре 3. шесть 4. два № 13. Какой мозг принимает участие во всех гомеостатических процессах Варианты ответов: 1. продолговатый 2. кора больших полушарий 3. гипоталамус 4. средний № 14. Сколько видов раздражителей существует в природе Варианты ответов: 1. два 2. четыре 3. три пять № 15. Кто из ученых высказал идею о постоянстве внутренней среды организма (гомеостазе) Варианты ответов: 1. И.П. Павлов 2. К. Бернар 3. В. Гарвей

					4. У. Кенон № 16. Кого из русских ученых академик И.П. Павлов называл «отцом русской физиологии» ... Ответ И.М. Сеченова. № 17. Абсолютная рефрактерность характеризуется... Ответ. Отсутствием возбудимости. № 18. Посредником при синаптической передаче возбуждения служит... Ответ. Ацетилхолин. №19. Сыворотка крови это.... Ответ. Плазма крови лишенная белка фибрина. № 20. Метгемоглобин – это соединение гемоглобина с... Ответ. с сильным окислителем.

				ОПК-1.3.	1.3 – владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных.	№ 21. Продолжительность жизни эритроцитов в организме животных составляет... Ответ. 120 суток. № 22. Самое низкое давление крови в сосудах...системы Ответ. Капиллярной № 23. Мышцами инспираторами в организме животных являются... Ответ. Наружные межреберные и диафрагмальные. № 24. Значение верхних дыхательных путей у животных состоит... Ответ. В проведении, очищении и согревании воздуха № 25. Сколько атомов железа содержит молекула гемоглобин? Варианты ответов: 1. два 2. три 3. четыре 4. пять

					№ 26. Функции лейкоцитов в крови? Варианты ответов: 1. дыхательная и питательная 2. дыхательная и терморегулирующая 3. защитная и транспортная 4. коррелятивная и терморегулирующая. № 27. Функции тромбоцитов? 1. дыхательная 2. защитная 3. коагуляционная 4. терморегуляторная № 28. Какой реципиент может принять кровь донора 2 группы? Варианты ответов: 1. реципиенту 4 и 1 группы 2. реципиенту 2 и 4 группы 3. реципиенту 3 и 2 группы 4. реципиенту 1 и 2 группы № 29. Где возникает возбуждение, дающее начало сердечному циклу. Варианты ответов: 1. в пучке Гиса 2. в атриовентрикулярном узле 3. в синоатриальном узле

						4. в устье полых вен № 30. Вещества, вызывающие тахикардию Варианты ответов: 1. ацетилхолин, ионы кальция 2. ацетилхолин, ионы калия 3. адреналин, ионы кальция 4. адреналин, ионы калия
		ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1;	2.1. – знает экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических	№ 31. При недостаточности трехстворчатого атриовентрикулярного клапана, куда возвращается часть крови Варианты ответов: 1. из аорты в левый желудочек 2. из левого желудочка в левое предсердие 3. из правого желудочка в правое предсердие 4. из правого желудочка в легочную артерию № 32. При недостаточности аортального клапана, куда возвращается часть крови Варианты ответов: 1. из левого желудочка в аорту 2. из левого желудочка в левое предсердие 3. из правого желудочка в правое предсердие 4. из правого желудочка в легочную артерию. № 33. Зубцы Q R S T в электрокардиограмме соответствуют возбуждению

					факторов на организм животных. Варианты ответов: 1. предсердий 2. синоатриального узла 3. желудочков 4. левого желудочка № 34. Давление крови в капиллярах Варианты ответов: 1. 8-10 мм рт. ст. 2. 20-40 мм рт. ст. 3. 60-70 мм рт. ст. 4. 80-90 мм рт. ст. № 35. Мышцы инспираторы –это... Ответ. наружные межреберные и диафрагмальные. № 36. Значение верхних дыхательных путей состоит в... Ответ. проведении, очищении и согревании воздуха. № 37. Внешнее дыхание – это... Ответ. газообмен между организмом и атмосферным воздухом. № 38. Жизненную емкость легких составляют... объемы.

					Ответ. дыхательный, дополнительный, резервный № 39. Объем дополнительного воздуха представляет собой... Ответ. воздух, который вдыхается после спокойного вдоха. № 40. Что такое пневмография? Варианты ответов: 1. определение объема дыхательного воздуха 2. запись минутного объема легочной вентиляции 3. запись дыхательных движений; 4. подсчет дыхательных движений за минуту.
				ОПК-2.2;	2.2 — умеет использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях № 41. Что называется остаточным воздухом. Варианты ответов: 1. воздух, оставшийся в легких после спокойного выдоха 2. воздух, выдохнутый после спокойного выдоха 3. воздух, оставшийся в легких после максимального выдоха 4. воздух, вдохнутый после спокойного вдоха № 42. Как называется проникновение воздуха в плевральную полость? Варианты ответов:

					профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	1. асфиксия 2. апноэ 3. пневмоторокс 4. гиперпноэ № 43. Что такое внутреннее дыхание. Варианты ответов: 1. обмен газов в легких 2. перенос газов кровью 3. обмен газов в тканях 4. поглощение газов кровью № 44. Процесс обработки пищи в пищеварительном тракте называется... Ответ. Пищеварением. № 45. Что такое дополнительный воздух. Варианты ответов: 1. воздух, выдохнутый после спокойного выдоха 2. максимально выдохнутый воздух 3. воздух, который вдыхается после спокойного вдоха 4. воздух, оставшийся в легких после максимального выдоха № 46. Состав вдыхаемого воздуха. Варианты ответов:

						<table><tr><td></td><td>O₂</td><td>CO₂</td><td>N</td></tr><tr><td>1.</td><td>14,2</td><td>5,2</td><td>80,6</td></tr><tr><td>2.</td><td>20,9</td><td>0,03</td><td>79,7</td></tr><tr><td>3.</td><td>16,0</td><td>4,4</td><td>79,6</td></tr><tr><td>4.</td><td>12,0</td><td>0,5</td><td>87,5</td></tr></table> № 47. Наиболее характерный тип дыхания у сельскохозяйственных животных Варианты ответов: 1. грудной 2. смешанный 3. брюшной № 48. Фермент химотрипсин вырабатывается в Варианты ответов: 1. желудке 2. кишечнике 3. поджелудочной железе 4. ротовой полости № 49. У кого из домашних животных не бывает рвоты? Варианты ответов: 1. лошади 2. крупный рогатый скот 3. свиньи 4. собаки		O ₂	CO ₂	N	1.	14,2	5,2	80,6	2.	20,9	0,03	79,7	3.	16,0	4,4	79,6	4.	12,0	0,5	87,5
	O ₂	CO ₂	N																							
1.	14,2	5,2	80,6																							
2.	20,9	0,03	79,7																							
3.	16,0	4,4	79,6																							
4.	12,0	0,5	87,5																							

					№ 50. Количество белка, способствующее поддержанию азотистого равновесия, в организме называется: Варианты ответов: 1. коэффициентом белкового изнашивания 2. положительным азотистым балансом 3. отрицательным азотистым балансом 4. общая емкость легких
				ОПК-2.3. 2.3 – владеет представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа,	№ 51. Количество слюны, которое приходится на долю околоушных желез у жвачных животных составляет... Ответ. 50 %. № 52. Пищеварение это процесс... обработки пищи. Ответ. Физической, химической и биологической № 53. Удельный вес крови человека по сравнению с водой равен... Ответ. 1,05–1,06 № 54. Гормон желудочного сока гастрин образуется в ...части желудка Ответ. В пилорической.

					исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	№ 55. У телок сроки физиологической зрелости наступают в возрасте... Ответ. 16-18 месяцев. № 56. Сроки беременности у свиноматок составляют... дней. Ответ. 114 № 57. Овуляция – это процесс... Ответ. Разпыва фолликула. № 58. Фолликулостимулирующий гормон у самок образуется в... Ответ. Передней доле гипофиза. № 59. Физиологическая зрелость- это период, когда животное достигает...% массы взрослого. Ответ. 70 . № 60. Продолжительность лактации у коров составляет... дней. Ответ. 305.

		ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1;	4.1. – знает технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	№ 61. В окончаниях парасимпатических нервов выделяется медиатор... Ответ. Ацетилхолин № 62. В окончаниях симпатических нервов выделяется медиатор... Ответ. норадреналин № 63. При синаптической передаче возбуждения посредником служит... Ответ. Медиатор ацетилхолин. № 64. Гормон, способствующий выведению молока из молочной железы у самок, образуется.... Ответ. Задней доле гипофиза. № 65. Гуморальным раздражителем, вызывающим сокращение желчного пузыря и расслабление сфинктера желчного протока является гормон... Ответ.

					Холецистокнин. № 66. В составе поджелудочного сока основным протеолитическим ферментом является... Ответ. Трипсин. № 67. Для образования одного литра молока через вымя коровы должно пройти...литров крови. Ответ. 500 № 68. Рефлекс молокоотдачи у кров длится...минут. Ответ. 3-5 № 69. Температура воды для обмывания вымени коровы перед доением должна быть...°С. Ответ. 45-50. № 70. Первым русским нобелевским лауреатом в области физиологии был... Ответ. Академик И.П. Павлов.

				ОПК - 4.2;	4.2. - умеет применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	№ 71. Возбуждение, дающее начало сердечному циклу, возникает в... Ответ. В пучке Гисса. № 72. Укажите границы рН крови человека Варианты ответов: 1. 5,5-6,5 2. 6,5-7,0 3. 7,3-7,4 4. 7,6-7,8 № 73. Какую функцию выполняет гемоглобин в организме? Варианты ответов: 1. защитную и дыхательную 2. дыхательную и буферную 3. терморегулирующую и буферную 4. транспортную и защитную № 74. Образование тканевой протромбиназы начинается с: Варианты ответов: 1. активации фактора Хагемана 2. образование тромбоцитарной пробки 3. повреждения стенок сосудов и окружающих их тканей и выделения из них тканевого тромбопластина 4. спазма кровеносных сосудов.

					№ 75. Содержание сахара в крови у взрослых жвачных составляет... Варианты ответов: 1. 2,5 – 4,0 ммоль/л 2. 4,0 – 6,0 ммоль/л 3. 5,5 – 7,2 ммоль/л № 76. В регуляции деятельности железистого эпителия молочных альвеол принимает участие Варианты ответов: 1. нервная и кровеносная система 2. нервная и эндокринная система 3. нервная и гуморальная система 4. эндокринная и кровеносная система № 77. Какие бывают доильные аппараты для доения коров Варианты ответов: 1. однотоктные 2. двухтактные 3. трехтактные 4. четырехтактные № 78. Какие рецепторы расположены у основания сосков вымени Варианты ответов: 1. механо- ,баро- и терморецепторы

					2. баро- и терморецепторы 3. механо-, термо- и хеморецепторы 4. хемо-, термо- и барорецепторы 5. № 79. Наиболее интенсивное молокообразование происходит Варианты ответов: 1. через час после доения 2. через три часа после доения 3. через сутки после доения 4. через восемь часов после доения № 80. Сколько антител в молозиве образуется сразу после рождения Варианты ответов: 1. 20 % 2. 30 % 3. 40 % 4. 50 %
				ОПК - 4.3.	4.3. -владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий 81. Какую функцию выполняет лютеинизирующий гормон Варианты ответов: 1. усиливает моторику матки 2. оказывает влияние на образование желтого тела 3. активизирует овуляцию 4. способствует созреванию фолликулов

					82. Половой цикл у овец занимает..... дней Ответ: 6)16-18 дней 83. Центры регуляции полового цикла у животных расположены... Ответ: 7)в гипоталамусе 84. Продолжительность лактации у овец составляет... Ответ: 8)120-150 дней 85. Гормон, оказывающий непосредственное влияние на лактопоез называется... Ответ: 9)пролактином 86. Рецепторы расположенные у основания сосков вымени лактирующего животного, это... Ответ: 10) механо-, термо- и хеморецепторы

					87. Наиболее интенсивное молокообразование у лактирующих животных происходит... Варианты ответов: 1. через час после доения 2. через три часа после доения 3. через сутки после доения 4. через восемь часов после доения 11) 88. Место образования фолликулостимулирующего гормона у самок Варианты ответов: 1. задняя доля гипофиза 2. передняя доля гипофиза 3. яичники 4. граафовы пузырьки 89. Физиологическая зрелость – это период когда животное достигает....массы взрослого животного Варианты ответов: 1. 20% 2. 50% 3. 70% 4. 90% 90. Как называется проникновение воздуха в плевральную полость? Варианты ответов: 1. асфиксия

						2. апноэ 3. пневмоторокс 4. гиперпноэ

5.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Физиология животных	2-3	-	-	ОПК-1	1.1	1-1; 2-2; 3 -3; 4-2;5 -4; 6 - диастола; 7 –окись углерода; 8 -эритроцитами; 9 – 2капиллярной; 10 – работа сердца и эластичность сосудов
					1.2	11-3; 12-2; 13–3; 14 – 2; 15 – 3; 16- И.М. Сеченов; 17-отсутствием возбудимости; 18-ацетилхолин;19- плазма крови лишенная белка фибрина; 20-с сильным окислителем;
					1.3	21-120 суток; 22- капиллярной; 23- Наружные межреберные и диафрагмальные; 24- в проведении, очищении и согревании воздуха; 25-два; 26-3; 27-3; 28-2;29-1;30-3;
				ОПК-2	2.1	31-3; 32-1; 33-3; 34-2; 35- наружные межреберные и диафрагмальные; 36- проведении, очищении и согревании воздуха; 37-газообмен между организмом и атмосферным воздухом; 38- дыхательный, дополнительный, резервный; 39-воздух, который вдыхается после спокойного вдоха; 40—3;
					2.2	41-3; 42-3; 43-3; 44 - пищеварением; 45-3;46-2; 47-2;48-3; 49-1; 50-2;
					2.3	51-50 %; 52- физической, химической и биологической; 53-1,05–1,06; 54- в пилаической; 55-16-18 месяцев; 56-114; 57- разрыв фолликула;58- в передней доле гипофиза; 59- 70; 60- 305;

				ОПК-4	4.1	61- ацетилхолин; 62- норадреналин; 63- медиатор ацетилхолин; 64- задней доле гипофиза; 65- холецистокинин; 66- трипсин; 67-500 ; 68 -500; 69 - 45-50; 70- Академик И.П. Павлов;
					4.2	71- в пучке Гисса; 72—7.3-7,4; 73- дыхательную и буферную; 74-3; 75-1; 76-3; 77-2,3; 78-3; 79-2; 80-4;
					4.3	81-2; 82-16-18 ; 83- в гипоталамусе; 84-120-150 дней; 85- пролактином; 86- механо-, термо- и хеморецепторы; 87-через три часа после доения; 88- передняя доля гипофиза; 89-70 %; 90- пневмоторокс.

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к рабочей программе дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Цифровая экономика

54. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)				
			1	2	3	4	5
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	+	+	+	+	+
		УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации					
		УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках					
		УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг					
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения	+	+	+	+	+

		профессиональных и социальных задач УК-9.2. Уметь применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-9.3. Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач					
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	+	+	+	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	+	+	+	+	+

		ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных					
		ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете					
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	+	+	+	+	+
		ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы					
		ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности					

55. –ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 5-и балльной шкале (зачёт)	Не зачтено	Зачтено

2.2 текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности	1- 5	Реализует технологические основы цифровой экономики для обмена деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4		
	УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	1- 5	Блокчейн и криптовалюта. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4		

			цифровой экономики Информационная и коммуникационная инфраструктура государства			
	УК-4.3. Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	1- 5	Знает перспективные направления и сервисы цифровой экономики для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	1- 5	Большие данные. Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки.	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

			Электронный транспорт. Анализ информации, полученной с помощью коммуникативных технологий и применение ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг			
УК-9	УК-9.1. Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач	1- 5	Знает основные законы и закономерности технологического развития цифровой экономики, четвертую промышленную революцию и информационную глобализацию; цели, задачи и риски развития цифровой экономики; носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение) для решения	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

			профессиональных и социальных задач			
	УК-9.2. Уметь применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1- 5	Применяет знания о технологических основах цифровой экономики, перспективные направления и сервисы цифровой экономики в различных областях жизнедеятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	УК-9.3. Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	1- 5	Использует перспективные направления и сервисы цифровой экономики при решении социальных и профессиональных задач	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
ОПК-2	ОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника	1- 5	Знать механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных в условиях цифровой экономики	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных					
ОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	1 - 5	Использовать способы и методы работы с информацией в компьютерных сетях с применением математического аппарата при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проведении оценки влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
ОПК-2.3. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм;	1 - 5	Владеть навыками работы с информацией в компьютерных сетях для сравнительного анализа, исторического и	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

	основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию		экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты			
ОПК-5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1 - 5	приемы и методы создания программных компонентов информационных систем	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1 - 5	Цифровые технологии, специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с	1 - 5	Применение современных информационных и	лекции, практические занятия,	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

	текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете		коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Решение проблем цифровой безопасности	самостоятельная работа		
ОПК-7	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	1 - 5	Обладает знаниями об условиях возникновения цифровой экономики, перспективных направлениях и сервисах цифровой экономики для решения задач профессиональной деятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	1 - 5	Умеет находить, анализировать и обосновывать выбор перспективных направлений и сервисах цифровой экономики для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4
	ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач	1 - 5	Владеет технологическими основами цифровой	лекции, практические занятия,	Устный опрос Реферат Тестирование	тесты пункта 3.2 вопросы пункта 3.3 задания пункта 3.4

	профессиональной деятельности		экономики, перспективными направлениями и сервисами цифровой экономики при решении задач профессиональной деятельности	самостоятельная работа		

2.3 промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.		
	УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.		
	УК-4.3. Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.		

	УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
УК-9	УК-9.1. Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	УК-9.2. Уметь применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	УК-9.3. Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
ОПК-2	ОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	ОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии	лекции, практические занятия,	зачет	Вопросы пункта 3.1.

	микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	самостоятельная работа		
	ОПК-2.3. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
ОПК-5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
ОПК-7	ОПК-7.1	лекции, практические	зачет	Вопросы пункта 3.1.

	Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	занятия, самостоятельная работа		
	ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.
	ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.

2.4. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней	Отличительные признаки	Показатель оценки

освоения компетенций		сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Более 42% баллов, но менее 52% баллов за задания тестов
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Более 53% баллов, но менее 75% баллов за задания тестов
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Более 75% баллов за задания тестов
Компетенция не сформирована		Менее 41% баллов за задания тестов

2.8. Допуск к сдаче зачета

14. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
15. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
16. Активное участие в работе на занятиях.
17. Отчет семестровой работы.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

3.1.1 Вопросы к устному зачету

1. Цифровая экономика как дальнейшее развитие информационной экономики
2. Цифровая экономика и цифровая трансформация
3. Движущие силы и этапы цифровой трансформации
4. Технологические основы и инфраструктура цифровой экономики
5. Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение
6. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение)
7. Проблема создания и размещения дата-центров
8. Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города (автомобили без водителя)
9. Большие данные и принятие решений. Искусственный интеллект
10. Робототехника и 3-D печать
11. Биотехнологии и решение экологических проблем в цифровой экономике
12. Синтез технологий и экономические возможности.
13. Микроэкономические изменения в ходе цифровой трансформации
14. Макроэкономические параметры цифровой экономики
15. Социальные проблемы и их решение в цифровой экономике
16. Проблемы цифровой безопасности. Новые условия производства и изменение производительности в цифровой экономике
17. Характер изменений на рынке труда. Структура спроса и предложения.
18. Направления изменений на рынке капитала в условиях цифровой экономики.
19. Инновационная инфраструктура. Города и регионы как центры инновационных сетей
20. Экономическая эффективность. Эффективность распределения, производства и потребления в условиях цифровой экономики
21. Понятие big data. Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях.
22. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Google Trends. YandexWorstat. Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting)
23. Экономические основы технологии распределенных реестров хранения информации (блокчейн) и криптовалют. Базовые процедуры и техники обработки больших данных: простейшие методы машинного обучения (machine learning)
24. Государственное регулирование цифровой экономики
25. Участие государства в развитии основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность)
26. Инновационная политика государства при переходе к цифровой экономике. Инновационное предпринимательство государства и формы сотрудничества с бизнесом
27. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики
28. Системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Этапы формирования. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира. Эффективность оценки
29. Законодательное сопровождение, регулирующие институты, участие в создании и виды стимулирования формирования цифровой экономики.

3.1.2 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Цифровая экономика	2	-	-	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1	Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	1. Вставьте пропущенное слово (слова). Новая индустриализация развитых стран предусматривает фундаментальные изменения в _____ промышленности
								2. Вставьте пропущенное слово (слова). Кто является автором концепции Четвёртой промышленной революции? _____
								3. Вставьте пропущенное слово (слова). Полной интеграции вычислительных ресурсов в физические процессы позволяет достичь _____ система
								4. Вставьте пропущенное слово (слова). Главным блоком в технологиях Четвёртой промышленной революции является _____
						УК-4.2	Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	1. Вставьте пропущенное слово (слова). Конвергенция технологий означает их переплетение и _____ с последующим возникновением трудно предсказуемых системных эффектов
								2. Четвёртая промышленная революция — это: а) Технологическая неизбежность, с которой нужно смириться б) Вызов всему человечеству, на который ему предстоит осознанно ответить в) Перспектива, которую следует по возможности избегать г) Локальное явление, затрагивающее исключительно развитые страны

								3. На сегодняшний момент вещей материального мира подключено к сети: а) более 90% б) более 50% в) менее 10% г) менее 1%
								4. Укажите все виды взаимодействия в рамках интернета вещей: а) машина – человек и машина – машина б) человек – человек, машина – человек и машина – машина в) человек – человек и машина – машина г) только человек – человек
					УК-4.3	Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках		1. Могут ли существовать системы Интернета вещей без контроллеров? а) да б) нет
								2. Укажите правильный путь, который проходят данные от конечного устройства до человека: а) Контроллер б) Датчики в устройствах в) Центр обработки данных г) Интернет д) Маршрутизатор е) Человек
								3. Концепция облачных вычислений: а) Возникла в 1990-е годы. б) Возникла в 2000-е годы. в) Возникла в 2010-е годы. г) Уходит корнями в эпоху становления вычислительной техники (1960-е— 1970-е годы).
								4. Аналогией облачных вычислений из обычной жизни является: а) Система централизованного электро- и водоснабжения. б) Система городского транспорта. в) Система здравоохранения. г) Система образования.

						УК-4.4	Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	1. Созданный с помощью технического и программного обеспечения виртуальный мир, передаваемый человеку через его ощущения – это: 2. Сфера цифровой экономики, которая включает в себя все финансовые и торговые транзакции, осуществляемые при помощи компьютерных сетей, называется: 3. Технологии и способы получения информации, основанные на автоматизированном анализе изображений, называются: 1. машинным зрением; 2. визуализацией информации; 3. графическим представлением информации; 4. преобразованием аналоговой информации в цифровую; 4. Автоматизированная информационная система «Меркурий» предназначена для: 1. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорной ветеринарному надзору продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 2. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости молочной продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 3. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости молочной и мясной продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 4. электронной сертификации реализации продукции, поднадзорной ветеринарному надзору на территории РФ;
				УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в	УК-9.1	Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы	Термины «Четвёртая промышленная революция» и «цифровая экономика»: а) Указывают на одно и то же. б) Указывают на различные явления. в) Употребляются только в официальных документах.

					различных областях жизнедеятельности		экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач	г) Были впервые употреблены на Десятом юбилейном саммите БРИКС в Йоханнесбурге (июль 2018 г.). 2. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ облако — это ИТ-инфраструктура для нескольких организаций, выполняющих общие задачи 3. Вставьте пропущенные слова (слова) Недостатком облачных вычислений является: Необходимость постоянного соединения с _____ для получения доступа к услугам облака. 4. Национальная технологическая инициатива — это: а) Инициатива по перспективному технологическому развитию до 2030 года, предложенная крупнейшими компаниями Российской Федерации. б) Проект по развитию российских технопарков. в) Государственная программа мер по поддержке развития в России перспективных отраслей, которые в течение следующих 20 лет могут стать основой мировой экономики. г) Название форсайт-проекта, который предполагается реализовать в ходе реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». 5. Вставьте пропущенное слово (слова) Программа «переводчик Google», которая отображает перевод написанного на другом языке текста при наведении на него в реальном времени, является примером _____ виртуальности
						УК-9.2	Уметь применять экономические знания при выполнении практических	1. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ данных — это представление информации в виде рисунков, диаграмм, с использованием интерактивных возможностей и анимации как для получения результатов, так и

						задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	для использования в качестве исходных данных для дальнейшего анализа. 2. Какова основная цель децентрализации блокчейн-платформ? а) Повышение скорости доступа клиентов к данным за счет того, что на каждой ноде имеется локальная копия базы данных б) Обеспечение условий, при которых отсутствует единая точка, воздействуя на которую можно вывести систему из строя в) Затруднение для противника несанкционированного доступа к данным о транзакциях с бизнес-активами 3. Какие из перечисленных характеристик относятся к блокчейн-платформам закрытого (permissioned) типа? а) Для присоединения к базе данных нового блока записей требуется решение вычислительно сложной задачи б) Для присоединения к блокчейн-платформе требуется пройти регистрацию в центре регистрации (удостоверяющем центре) в) В системе может быть обеспечена анонимность (псевдонимность) инициатора транзакции 4. В каких списках перечислены блокчейн-платформы только закрытого (permissioned) типа? а) Bitcoin, Ethereum, zCash, Toda-Algorand, Exonum б) Ethereum, Quorum, Hyperledger Iroha, Hyperledger Sawtooth в) Tendermint, Hyperledger Fabric, Corda
					УК – 9.3	Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и	1. Программный код, исполняемый нодами блокчейна при выполнении транзакций, описывающий правила поведения участников транзакции и операции с активами, учитываемыми в блокчейне - _____-контракт 2. В каких случаях использование систем распределенного реестра не имеет смысла? а) Существует сервис доверенной третьей стороны,

						профессиональных задач	доступный в режиме реального времени б) Чтение из базы данных осуществляет множество участников системы, все они известны и являются доверенными в) Запись в базу данных осуществляет множество участников системы, которые заранее неизвестны либо не являются доверенными
							3. Любое из определений искусственного интеллекта указывает: а) На моделирование интеллектуальной деятельности человека техническими (искусственными) средствами. б) На важность проблемы искусственного интеллекта для современного технологического развития. в) На отличие искусственного разума от человеческого. г) На задачу увеличения финансирования исследований в области искусственного интеллекта.
							4. В чём заключается значение для проблематики искусственного интеллекта Дартмутского семинара, состоявшегося в США в 1956 году? а) На семинаре были сделаны выдающиеся открытия. б) На семинаре был положительно решён вопрос об объединении технологий глубокого обучения и больших данных. в) Этот семинар сформировал новую область исследований под названием «искусственный интеллект» и стал катализатором её развития. г) На семинаре было дано определение киберфизической системы.
				ОПК -2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных,	ОПК-2.1	Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми
							1. Согласно Жану Бодрийару, гиперреальность — то же самое, что и _____
							2. Возрождение интереса к технологиям виртуальной и дополненной реальности началось: а) В 1990-е годы б) В 2000-е годы в) В начале 2010-х годов г) После 2015 года

					социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов		организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	3. Какой эффект, в среднем, дает внедрение AR на сборочном производстве? а) до 10% б) 10%-30% в) 30%-48% г) Более 48%
								4. Впервые термин «цифровая экономика» в России на официальном уровне появляется: а) В Послании Президента РФ В.В. Путину Федеральному собранию 1 декабря 2016 г. б) В документе «Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации», утверждённом 1 декабря 2016 г. в) В документе «Стратегия развития информационного общества Российской Федерации» на 2017-2030 годы». г) В программе «Цифровая экономика Российской Федерации».
						ОПК – 2.2	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и	1. Данные, которые не имеют семантически ясной и легко реализуемой на компьютере структуры - это _____
								2. Термин «большие данные» был введён на одной из международных конференций в _____ году г.
								3. К характеристикам больших данных не относится:

						ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	а) Объём б) Значение в) Скорость г) Многообразие
						ОПК – 2.3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического	4. Вставьте пропущенное слово(слова) _____ искусственный интеллект — это современный искусственный интеллект, существующий в виде прикладных программ.
						ОПК – 2.3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического	1. Созданный с помощью технического и программного обеспечения виртуальный мир, передаваемый человеку через его ощущения – это: 2. Программируемый исполнительный механизм, обладающий определенной степенью автономности и способный перемещаться во внешней среде с целью выполнения определенного круга задач, – это: 3. . RFID-система представляет собой: А. систему радиочастотной идентификации объектов; Б. справочно-правовую систему; В. геоинформационную систем; Г. систему электронного документооборота;

							познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	4. Подход к управлению сложными системами, при котором строится экспериментальная модель системы, затем производятся анализ и сравнительная оценка конкретных вариантов функционирования системы путем «проигрывания» различных ситуаций на рассматриваемой модели – ЭТО:
				ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1.	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1. Системное программное обеспечение – это: 1. совокупность программ, обеспечивающих управление компонентами компьютерной системы; 2. совокупность программ, обеспечивающих решение прикладных задач пользователя; 3. совокупность программ, обеспечивающих взаимодействие компьютера и периферийных устройств; 4. совокупность программ, обеспечивающих обработку текстовой и графической информации; 2. К инструментальному программному обеспечению относятся: 1. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и трансляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов; 2. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и интерпретаторы,

								преобразующие программы в язык машинных кодов; 3. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и компиляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов; 4. системы программирования, используемые для разработки новых программ.
								3. Инструмент Windows, предназначенный для временного хранения удаленной информации с возможностью последующего восстановления файлов и папок, называется
								4. имитация некоторых видов интеллектуальной человеческой деятельности в электронных системах – ЭТО ...
						ОПК-5.2.	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ данных — это представление информации в виде рисунков, диаграмм, с использованием интерактивных возможностей и анимации как для получения результатов, так и для использования в качестве исходных данных для дальнейшего анализа.
								2. сложные программные комплексы, аккумулирующие знания специалистов в конкретных предметных областях и тиражирующие этот эмпирический опыт- это...
								3. QR-код – это: 1. двумерный тип штрих-кода, хранящий информацию в виде серии пикселей в квадратной сетке; 2. двумерный тип штрих-кода, хранящий информацию в виде серии пикселей в прямоугольной сетке; 3. двумерный тип штрих-кода, хранящий информацию в виде серии линий в квадратной сетке; 4. двумерный тип штрих-кода, хранящий информацию в виде серии линий в прямоугольной сетке;

								4. Облачные технологии – это: 1. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании компьютерных ресурсов, предоставляемых в виде онлайн-сервиса через сеть Интернет; 2. технологии хранения данных, основанные на использовании компьютерных ресурсов, предоставляемых в виде онлайн-сервиса через сеть Интернет; 3. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании ресурсов компьютеров, объединенных в локальную сеть; 4. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании ресурсов компьютеров, объединенных в корпоративную сеть;
						ОПК-5.3.	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1. Система КонсультантПлюс относится к классу: 1. справочно-правовых систем; 2. ERP-систем; 3. геоинформационных систем; 4. систем электронного документооборота;
								2. Создание форм базы данных MS Access может быть в режиме: 1. конструктора, таблицы; 2. редактора формул, страницы; 3. диаграммы, конструктора; 4. таблицы, графика;
								3. В ячейке D3 электронной таблицы MS Excel записана формула = \$B3. Какой вид приобретет формула, после того как ячейку D3 скопируют в ячейку E4?
								4. В ячейке F7 электронной таблицы MS Excel записана формула =D\$12. Какой вид приобретет формула, после того как ячейку F7 скопируют в ячейку G8?

				ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-7.1	Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	1. К моделям обслуживания облачных вычислений не относится: а) Инфраструктура как услуга. б) Платформа как услуга. в) Предоставление компьютера в пользование как услуга. г) Программное обеспечение как услуга 2. Вставьте пропущенное слово(слова) В технологиях _____ виртуальный цифровой контент вносится в физический мир 3. Для чего используют системы создания VR сцен по CAD/BIM моделям? а) Проектирование VR б) Анализ надежности и качества в) Прототипирование, имитационное моделирование и обучение г) Такое использование невозможно на текущем этапе развития технологий 4. Основное предназначение платформ для интернета вещей - _____ данных и координация работы вещей
						ОПК-7.2	Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	1. Система платежей должна обеспечивать окончательный расчет: а) на следующий день б) как указано в платежном документе клиента в) в день валютирования * г) через несколько дней 2. Платежной услугой является услуга, при которой осуществляется: а) прием платежей б) перевод денежных средств* в) выдача наличных денежных средств г) прием наличных денежных средств 3. Вставьте пропущенное слово (слова)

							Сервис, который позволяет физическим лицам мгновенно переводить деньги по номеру мобильного телефона – сервис _____
							4. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ — это цифровые деньги, которые защищены и зашифрованы благодаря специальным алгоритмам
					ОПК – 7.3	Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	1. Выберите название способа P2P-финансирования, при котором все собранные средства, за вычетом суммы комиссии, будут переданы создателям проекта, вне зависимости от того, достигнута цель или нет: а) Оставить всё б) Свободная цена в) Награда г) Всё или ничего
							2. Способ P2P-финансирования, при котором, если на площадке достаточную сумму собрать не удалось, можно внести остаток из своих средств, завершив привлечение финансирования - _____
							3. Вставьте пропущенное слово (слова) Loanberry - название российской _____ площадки:
							4. _____ – это развитие интернета, связывающее между собой объекты живой и неживой природы

3.2. Тестовые задания

1. Новая индустриализация развитых стран предусматривает фундаментальные изменения:

- а) В обрабатывающей промышленности
- б) В добывающей промышленности
- в) В сфере услуг
- г) В сфере транспорта

2. Кто является автором концепции Четвёртой промышленной революции?

- а) Питер Марш
- б) Джереми Рифкин
- в) Клаус Шваб
- г) Крис Андерсон

3. Полной интеграции вычислительных ресурсов в физические процессы позволяет достичь:

- а) Киберфизическая система
- б) Развитие робототехники
- в) Анализ больших данных
- г) Технология виртуальной и дополненной реальности

4. Главным блоком в технологиях Четвёртой промышленной революции является:

- а) Физический блок
- б) Цифровой блок
- в) Биологический блок
- г) Все блоки являются равноправными

5. Конвергенция технологий означает:

- а) Их механическое соединение
- б) Их комбинацию в соответствии с заранее заданным планом
- в) Изменение их траектории
- г) Их переплетение и слияние с последующим возникновением трудно предсказуемых системных эффектов

6. Четвёртая промышленная революция — это:

- а) Технологическая неизбежность, с которой нужно смириться
- б) Вызов всему человечеству, на который ему предстоит осознанно ответить
- в) Перспектива, которую следует по возможности избегать
- г) Локальное явление, затрагивающее исключительно развитые страны

7. Интернет вещей – это:

- а) разновидность сети Интернет по скорости передачи данных
- б) развитие интернета, связывающее между собой объекты живой и неживой природы
- в) технология, осуществляющая сложные вычисления пользователей на стороне
- г) коллективная сеть пользователей

8. На сегодняшний момент вещей материального мира подключено к сети:

- а) более 90%
- б) более 50%
- в) менее 10%
- г) менее 1%

9. Укажите все виды взаимодействия в рамках интернета вещей:

- а) машина – человек и машина – машина
- б) человек – человек, машина – человек и машина – машина
- в) человек – человек и машина – машина
- г) только человек – человек

10. Могут ли существовать системы Интернета вещей без контроллеров?

- а) да
- б) нет

11. Основное предназначение платформ для интернета вещей:

- а) поддержка сетевой инфраструктуры
- б) визуализация данных и координация работы вещей
- в) контроль работы людей с приложениями
- г) управление сетевыми шлюзами и серверами

12. Укажите правильный путь, который проходят данные от конечного устройства до человека:

- а) Датчики в устройствах - Маршрутизатор - Контроллер - Интернет - Центр обработки данных - Человек
- б) Контроллер - Датчики в устройствах - Интернет - Маршрутизатор - Центр обработки данных - Человек
- в) Датчики в устройствах - Контроллер - Маршрутизатор - Интернет - Центр обработки данных - Человек
- г) Контроллер - Датчики в устройствах - Центр обработки данных - Интернет - Маршрутизатор - Человек

13. Концепция облачных вычислений:

- а) Возникла в 1990-е годы.
- б) Возникла в 2000-е годы.
- в) Возникла в 2010-е годы.
- г) Уходит корнями в эпоху становления вычислительной техники (1960-е— 1970-е годы).

14. Аналогией облачных вычислений из обычной жизни является:

- а) Система централизованного электро- и водоснабжения.
- б) Система городского транспорта.
- в) Система здравоохранения.
- г) Система образования.

15. Клиент, использующий облачную инфраструктуру:

- а) Контролирует её полностью.
- б) Контролирует её большую часть.
- в) Контролирует её меньшую часть.
- г) Не контролирует её вовсе.

16. К моделям обслуживания облачных вычислений не относится:

- а) Инфраструктура как услуга.
- б) Платформа как услуга.
- в) Предоставление компьютера в пользование как услуга.
- г) Программное обеспечение как услуга.

17. Общественное облако — это:

- а) ИТ-инфраструктура, контролируемая и эксплуатируемая в интересах одной организации.
- б) ИТ-инфраструктура для нескольких организаций, выполняющих общие задачи.
- в) ИТ-инфраструктура, которая используется одновременно множеством компаний и сервисов.
- г) ИТ-инфраструктура, использующее комбинацию двух или более облачных моделей при решении поставленной задачи.

18. Недостатком облачных вычислений является:

- а) Возможность совместной работы с информацией и документами.
- б) Необходимость постоянного соединения с Интернетом для получения доступа к услугам облака.
- в) Гибкость.
- г) Низкая стоимость (вплоть до бесплатного использования).

19. Технически конструируемая интерактивная среда, позволяющая пользователю погрузиться в искусственный мир и действовать в нём с помощью специальных

устройств, называется:

- а) Виртуальной реальностью.
- б) Дополненной реальностью.
- в) Дополненной виртуальностью.
- г) Смешанной реальностью

20. В технологиях дополненной реальности виртуальный цифровой контент:

- а) Живёт самостоятельной жизнью
- б) Вносится в физический мир
- в) Интегрируется с программным обеспечением смартфонов
- г) Отсутствует

21. Программа «переводчик Google», которая отображает перевод написанного на другом языке текста при наведении на него в реальном времени, является примером:

- а) Реальности
- б) Дополненной реальности
- в) Дополненной виртуальности
- г) Виртуальной реальности

22. Согласно Жану Бодрийару, гиперреальность — то же самое, что и...

- а) Виртуальная реальность
- б) Киберпространство
- в) Симулякр
- г) Дополненная реальность

23. Технологии виртуальной и дополненной реальности:

- а) Используются только в индустрии развлечений
- б) Имеют только научное приложение
- в) Оказывают реальный экономический эффект в различных отраслях промышленности
- г) Недостаточно развиты и не имеют еще практической ценности

24. Возрождение интереса к технологиям виртуальной и дополненной реальности началось:

- а) В 1990-е годы
- б) В 2000-е годы
- в) В начале 2010-х годов
- г) После 2015 года

25. Какой эффект, в среднем, дает внедрение AR на сборочном производстве?

- а) до 10%
- б) 10%-30%
- в) 30%-48%
- г) Более 48%

26. Для чего используют системы создания VR сцен по CAD/BIM моделям?

- а) Проектирование VR
- б) Анализ надежности и качества
- в) Прототипирование, имитационное моделирование и обучение
- г) Такое использование невозможно на текущем этапе развития технологий

27. Неструктурированные данные — это:

- а) Данные, которые невозможно обработать — даже при помощи компьютера.
- б) Данные, которые не имеют семантически ясной и легко реализуемой на компьютере структуры.
- в) Данные, которые производятся только при помощи смартфонов.
- г) То же самое, что и большие данные

28. Термин «большие данные» был введен:

- а) На одной из международных конференций в 1997 г.
- б) В специальном выпуске журнала «Nature» в 2008 г.
- в) В бизнес-структурах в начале 2010-х гг.

г) В рамках академических программ после 2013 г.

29 К источникам больших данных не относится:

а) Интернет (соцсети, форумы, блоги, СМИ и другие сайты).

б) Корпоративные архивы цифровых документов.

в) Показания датчиков, приборов и других устройств, представленные в Интернете.

г) Книга в печатном виде.

30. К характеристикам больших данных не относится:

а) Объём

б) Значение

в) Скорость

г) Многообразие

31. Визуализация данных — это:

а) То же самое, что и интеллектуальный анализ данных.

б) Представление информации в виде рисунков, диаграмм, с использованием интерактивных возможностей и анимации как для получения результатов, так и для использования в качестве исходных данных для дальнейшего анализа.

в) Набор техник, позволяющих интегрировать разнородные данные из разнообразных источников для возможности глубинного анализа

г) Направление искусственного интеллекта и математической лингвистики, изучающее проблемы компьютерного анализа и синтеза естественных языков.

32. Какова основная цель децентрализации блокчейн-платформ?

а) Повышение скорости доступа клиентов к данным за счет того, что на каждой ноде имеется локальная копия базы данных

б) Обеспечение условий, при которых отсутствует единая точка, воздействуя на которую можно вывести систему из строя

в) Затруднение для противника несанкционированного доступа к данным о транзакциях с бизнес-активами

33. Какие из перечисленных характеристик относятся к блокчейн-платформам закрытого (permissioned) типа?

а) Для присоединения к базе данных нового блока записей требуется решение вычислительно сложной задачи

б) Для присоединения к блокчейн-платформе требуется пройти регистрацию в центре регистрации (удостоверяющем центре)

в) В системе может быть обеспечена анонимность (псевдонимность) инициатора транзакции

34. В каких списках перечислены блокчейн-платформы только закрытого (permissioned) типа?

а) Bitcoin, Ethereum, zCash, Toda-Algorand, Exonum

б) Ethereum, Quorum, Hyperledger Iroha, Hyperledger Sawtooth

в) Tendermint, Hyperledger Fabric, Corda

35. Почему для функционирования блокчейн-платформ открытого типа требуется криптовалюта?

а) Чтобы стимулировать участников платформы выполнять работу, необходимую для формирования общей базы данных, в которой хранятся данные о транзакциях участников платформы

б) Для сбора средств на продолжение разработки, развитие и совершенствование программного обеспечения блокчейн-платформы

в) Для получения прибыли оператором блокчейн-платформы

г) Чтобы стимулировать участников платформы сохранять средства именно в той криптовалюте, операции с которой поддерживает данная блокчейн-платформа

36. Что такое смарт-контракт?

а) Программный код, который майнер должен выполнить для формирования нового блока и записи его в блокчейн

- б) Договор, подписываемый владельцем ноды для вступления в частный блокчейн
- в) Программный код, исполняемый нодами блокчейна при выполнении транзакций, описывающий правила поведения участников транзакции и операции с активами, учитываемыми в блокчейне

37. В каких случаях использование систем распределенного реестра не имеет смысла?

- а) Существует сервис доверенной третьей стороны, доступный в режиме реального времени
- б) Чтение из базы данных осуществляет множество участников системы, все они известны и являются доверенными
- в) Запись в базу данных осуществляет множество участников системы, которые заранее неизвестны либо не являются доверенными

38. Любое из определений искусственного интеллекта указывает:

- а) На моделирование интеллектуальной деятельности человека техническими (искусственными) средствами.
- б) На важность проблемы искусственного интеллекта для современного технологического развития.
- в) На отличие искусственного разума от человеческого.
- г) На задачу увеличения финансирования исследований в области искусственного интеллекта.

39. В чём заключается значение для проблематики искусственного интеллекта Дартмутского семинара, состоявшегося в США в 1956 году?

- а) На семинаре были сделаны выдающиеся открытия.
- б) На семинаре был положительно решён вопрос об объединении технологий глубокого обучения и больших данных.
- в) Этот семинар сформировал новую область исследований под названием «искусственный интеллект» и стал катализатором её развития.
- г) На семинаре было дано определение киберфизической системы.

40. Так называемый «эффект искусственного интеллекта» (теорема Ларри Теслера) заключается в том, что:

- а) Мы начинаем видеть искусственный интеллект во всех окружающих нас явлениях.
- б) После решения той или иной сложной задачи, относящейся к искусственному интеллекту, она перестаёт считаться проблемой искусственного интеллекта.
- в) Первоначальный период ажиотажа сменяется «зимой искусственного интеллекта».
- г) Об искусственном интеллекте говорят больше, чем он того заслуживает.

41. Суть коннекционистского подхода состоит:

- а) В соединении процессов классификации, распознавания и прогнозирования в рамках единого целого.
- б) В активном продвижении на рынке искусственных нейронных сетей.
- в) В моделировании интеллектуального поведения на основе математических моделей биологических элементов (нейронов).
- г) В воспроизведении в компьютере когнитивных способностей человека в символической форме, не обращаясь к уровню отдельных нейронов.

42. Глубокое обучение — это:

- а) Класс алгоритмов машинного обучения, основанный на искусственных нейронных сетях.
- б) То же самое, что и машинное обучение.
- в) То же самое, что обучение с подкреплением.
- г) Взаимодействие экспертов с экспертными системами.

43. Слабый искусственный интеллект — это:

- а) Констатация неспособности искусственного интеллекта решать современные задачи.
- б) Свидетельство недостаточной мощности аппаратного обеспечения, используемого для решения задач искусственного интеллекта.
- в) Искусственный интеллект, не прошедший тест Тьюринга.
- г) Современный искусственный интеллект, существующий в виде прикладных программ.

44. «Дружественность» на стадии разработки сильного искусственного интеллекта закладывается для того, чтобы:

- а) Научить искусственный интеллект чувству юмора.
- б) Не нарушать традицию разработчиков искусственного интеллекта, существующую с 1950-х годов.
- в) Сильный искусственный интеллект не оказал негативного влияния на человеческую цивилизацию.
- г) Распознавать деятельность искусственного интеллекта на уровне отдельного формального нейрона.

45. Термины «Четвёртая промышленная революция» и «цифровая экономика»:

- а) Указывают на одно и то же.
- б) Указывают на различные явления.
- в) Употребляются только в официальных документах.
- г) Были впервые употреблены на Десятом юбилейном саммите БРИКС в Йоханнесбурге (июль 2018 г.).

46. Национальная технологическая инициатива — это:

- а) Инициатива по перспективному технологическому развитию до 2030 года, предложенная крупнейшими компаниями Российской Федерации.
- б) Проект по развитию российских технопарков.
- в) Государственная программа мер по поддержке развития в России перспективных отраслей, которые в течение следующих 20 лет могут стать основой мировой экономики.
- г) Название форсайт-проекта, который предполагается реализовать в ходе реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».

47. Впервые термин «цифровая экономика» в России на официальном уровне появляется:

- а) В Послании Президента РФ В.В. Путину Федеральному собранию 1 декабря 2016 г.
- б) В документе «Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации», утверждённом 1 декабря 2016 г.
- в) В документе «Стратегия развития информационного общества Российской Федерации» на 2017-2030 годы».
- г) В программе «Цифровая экономика Российской Федерации».

48. В российском определении цифровой экономики делается акцент:

- а) На реиндустриализации промышленности.
- б) На Интернете вещей.
- в) На обработке больших объёмов данных и использовании результатов их анализа.
- г) На переходе к конвергентным НБИК-технологиям.

49. Список основных сквозных технологий, представленный в программе «Цифровая экономика Российской Федерации»:

- а) Сформирован путём простого перечисления технологий с возможными дополнениями в будущем.
- б) Опирается на представление о цифровом, физическом и биологическом блоках технологий и их будущей интеграции на основе цифрового блока.
- в) Включает только информационно-коммуникационные технологии.
- г) Ориентирован исключительно на промышленность и не включает в себя первичный и третичный секторы экономики.

50. К числу базовых направлений цифровой экономики Российской Федерации до 2024 г. не относится:

- а) Кадры и образование.
- б) Информационная инфраструктура.
- в) Информационная безопасность.
- г) Информационное общество.

3.3. Устный опрос

РАЗДЕЛ 1. Условия возникновения и сущность цифровой экономики

Вопросы для устного опроса.

1. В чем заключается экономический эффект от перехода к цифровой экономике?
2. Как изменяется характер издержек производства в условиях цифровой экономики?
3. Чем определяется готовность перехода к цифровой экономике? Проведите межстрановой анализ на основе международной статистики для выбранных стран.
4. Сущность и особенности цифровой экономики
5. Свойства цифровых технологий и определения цифровой экономики.
6. Закономерности развития цифровой экономики.
7. Последствия цифровизации.
8. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация.
9. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики.
10. Основные характеристики и возможности сетевой экономики.
11. Новые экономические законы.
12. Влияние информационной экономики на участников рынка.
13. Цифровая экономика как дальнейшее развитие информационной экономики.

РАЗДЕЛ 2. Технологические основы цифровой экономики

Вопросы для устного опроса.

1. Четвертая промышленная революция и технологические основы цифровой экономики
2. Цифровая трансформация отраслей экономики
3. Стратегии перехода к цифровой экономике: проблемы и риски.
4. Проблема информационной и экономической безопасности в цифровой экономике
5. Характеристики техники и технологий в цифровой экономике.
6. Технологии будущего.
7. Свойства цифровых технологий. Большие данные и аналитика.
8. Приведите примеры используемых в мире криптовалют.
9. Партнерство и открытость бизнеса.
10. Практическое внедрение блокчейн-технологии.
11. Цифровизация процессов в сфере инновационной деятельности.
12. Кластеры как драйверы развития цифровой экономики

РАЗДЕЛ 3. Организационные основы и структура цифровой экономики

Вопросы для устного опроса.

1. Формирование новых рынков цифровой экономики.
2. Социально-этические аспекты цифровой экономики
3. Сущность и определение цифровой платформы
4. Бизнес на базе платформ. Отраслевые платформы.
5. Платформенные технологии. Преимущества платформ.
6. Признаки платформ и платформенное мышление. Участники и основные элементы платформ.
7. Подходы к формированию бизнес-модели.
8. Принципы функционирования бизнеса в экономике платформ
9. Особенности управления бизнесом в цифровой экономике.
10. Стратегии цифровой компании.

РАЗДЕЛ 4. Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики

Вопросы для устного опроса.

1. Цели и задачи нормативно - правового регулирования цифровой экономики

2. Теоретические аспекты нормативного регулирования цифровой экономики в экономической и юридической науке.
3. Общая характеристика и особенности практики нормативного регулирования цифровой экономики в России.
4. Новые нормативные акты по регулированию цифровой экономики.
5. Технологии цифровой экономики в стратегических документах России.
6. Правовая безопасность Российской Федерации в эпоху цифровой экономики.
7. Международное право цифровой экономики и практика его применения в России и для субъектов права Российской Федерации за рубежом.
8. Стратегические и тактические вопросы правового регулирования цифровой экономики.
9. Стратегии развития информационного общества и программа «Цифровая экономика Российской Федерации»
10. Информационная и коммуникационная инфраструктура государства

РАЗДЕЛ 5. Перспективные направления и сервисы цифровой экономики

Вопросы для устного опроса.

1. Критерии оценки уровня развития цифровой экономики
2. Оценка развития цифровой экономики в РФ.
3. Состояние и перспективы развития цифровой экономики
4. Анализ внедрения цифровых технологий по отраслям.
5. Экспортный потенциал и импортозамещение.
6. Развитие цифровых компаний.
7. Цифровые услуги в экономике, основанной на данных.
8. Оцифровка исследований.
9. Умное производство.
10. Мобильные телекоммуникации.
11. Интернет вещей.
12. Услуги, управляемые данными.
13. Облачные сервисы.
14. Государственные закупки.
15. Электронный транспорт.
16. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики.
17. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира.
18. Проблема эффективности существующих инструментов оценки.

3.4. Темы рефератов

1. Структурная трансформация экономики
2. Внедрение цифровых технологий в различные сферы экономики
3. Формирование глобального цифрового пространства
4. Сетевая экономика
5. Формирование и особенности
6. Направления развития цифровой экономики
7. Цифровая экосистема
8. Структурные уровни цифровой экономики
9. Современное состояние цифровой экономики в России и за рубежом
10. Цифровые платформы для исследований и разработок
11. Цифровизация и экономическая безопасность
12. Программа формирования и внедрения цифровой экономики
13. Система управления цифровой экономикой
14. Стандартизация, техническое регулирование процессов цифровизации
15. Стандартизация, техническое регулирование процессов цифровизации
16. Концепция Индустрии 4.0

17. Современное состояние, проблемы и перспективы развития Индустрии 4.0
18. Внедрение индустриального интернета и интернета вещей
19. Трансформация промышленности в рамках Индустрии 4.0
20. Тенденции и направления развития промышленности в условиях цифровизации и глобализации рынков
21. Цифровая трансформация предприятий: направления развития, проблемы, особенности цифрового производства; умное производство; сетевые формы взаимодействия
22. Практическое внедрение блокчейн-технологии.
23. Цифровизация процессов в сфере инновационной деятельности
24. Информационная безопасность в цифровой экономике.
25. Экономическая безопасность в условиях цифровой экономики
26. Кластеры как драйверы развития цифровой экономики
27. Цифровая трансформация предприятий
28. Инновационно-инвестиционное развитие региона и отрасли
29. Единое цифровое пространство региона
30. Дорожные карты развития отраслей и регионов в условиях цифровизации
31. Глобальная конкурентоспособность промышленности в условиях цифровизации
32. Индустриальный интернет и интернет вещей
33. Отраслевые Программы развития цифровой экономики
34. Инфраструктура цифровой экономики и государственное регулирование процессов цифровизации
35. Формирование законодательного, нормативно-правового и организационно-технического пространства цифровизации
36. Факторы, обуславливающие цифровизацию региональной и отраслевой экономики
37. Государственное управление и структурные сдвиги в экономике
38. Цифровое здравоохранение
39. Концепция "Умный город"
40. Концепция "Умный регион"
41. Инфраструктурное развитие цифрового региона
42. Пространственное развитие территорий в условиях цифровой экономики
43. Неоиндустриализация и Индустрия 4.0
44. Промышленная политика и промышленные программы развития отраслей и регионов в условиях цифровизации
45. Развитие региона и отрасли и единое цифровое пространство региона
46. Предпринимательская деятельность в цифровой экономике
47. Факторы цифровизации бизнеса
48. Современные цифровые технологии развития бизнеса
49. Интернет и развитие бизнеса
50. Электронная торговля, формы и методы ведения электронной торговли
51. Искусственный интеллект, робототехника, 3D-печать: экономическая эффективность, достоинства и недостатки.
52. Новая организация экономики (реального сектора) и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе).
53. Дата-центры, технопарки и исследовательские центры.
54. Инновационная и структурная политика государства в условиях цифровой экономики.
55. Новые условия производства и изменение производительности в условиях цифровой трансформации.
56. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики.
57. Цифровой и креативный капитал.
58. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда в условиях цифровой экономики.

60. Цифровые риски.

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева».

2. Цифровая экономика: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) направленность (профиль): «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность продовольственного сырья» [Электронный ресурс] – Рязань, 2025 ЭБС РГТУ Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

Ответы к заданиям 3.1.2.

[illegible]

						5. дополненной	
					УК – 9.2	1. визуализация	
						2. б	
						3. б	
						4. в	
					УК – 9.3	1. смарт	
						2. а	
						3. а	
						4. в	
					ОПК - 2	ОПК - 2.1	1. Виртуальная реальность
							2. в
							3. б
				4. б			
				ОПК - 2.2		1. Неструктурированные данные	
						2. 1997	
						3. б	
						4. слабый	
				ОПК - 2.3		1. Виртуальная реальность	
						2. робот	
						3. а	
						4. Имитационное моделирование	
				ОПК-5	ОПК – 5.1	1. 1	
						2. 1	
						3. корзина	
4. искусственный интеллект							
ОПК – 5.2	1. Визуализация						
	2. экспертные системы						
	3. 1						
	4. 1						
ОПК – 5.3	1. 1						
	2. 1						
	3. \$B4						
	4. E\$12						
ОПК-7	ОПК-7.1	1. в					
		2. дополненной реальности					
		3. в					
		4. визуализация					
	ОПК-7.2	1. в					
		2. б					
		3. быстрых платежей					
		4. Криптовалюта					
	ОПК - 7.3	1. а					
		2. Взнос автора					
		3. краудфандинговой					
		4. интернет вещей					

Ключи к тестовым заданиям 3.2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	а	б	г	б	б	г	б	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	в	г	а	г	в	б	б	а	б
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
в	а	в	в	б	в	б	а	г	б
31	31	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	б	в	а	в	а	а	в	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
в	а	г	в	а	в	б	в	а	г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ИНФОРМАТИКА

56. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В
ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)			
			1	2	3	4
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	+	+	+	+
		УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	+	+	+	+
		УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	+	+	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические	+	+	+	+

		средства реализации информационных процессов				
		ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	+	+	+	+
		ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	+	+	+	+
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	+	+	+	+
		ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	+	+	+	+
		ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	+	+	+	+
ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;			+	+

		профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению				
		ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем			+	+
		ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота			+	+

57. –ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 5-ти балльной шкале (зачёт)	Не зачтено	Зачтено

2.2 текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	1,2,3,4	Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с помощью методов теории информатики, технических средств реализации информационных процессов, программных средств реализации информационных процессов, прикладного (пользовательского) программного обеспечения	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3

	УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	1,2,3,4	Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах с помощью методов теории информатики, технических средств реализации информационных процессов, программных средств реализации информационных процессов, прикладного (пользовательского) программного обеспечения	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
	УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном	1,2,3,4	Знает теорию информатики, технические средства реализации информационных процессов, программные средства реализации информационных процессов, прикладное (пользовательское) программное обеспечение	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20

	и иностранном(- ых) языках						вопр. 1-15	
					собесед ование на лаборат орном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр.1- 4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр.1- 8, Раздел 4 вопр. 1-25 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр.1- 8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
ОПК -5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационн ых процессов	1, 2, 3, 4	Демонстрирует знание основных методов теории информатики, технических средств реализации информационны х процессов, системного программного обеспечение, операционных систем, систем программирован ия, прикладного (пользовательско го) программного обеспечение,	Лекция, самостояте льная работа, лаборатор ные занятия	собесед ование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр.1- 10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр.1- 18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр.1- 24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
					собесед ование на лаборат орном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр.1- 4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр.1- 8, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр.1- 8, Раздел 4 вопр. 1-25

ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1, 2, 3, 4	Применяет понятия и методы теории информатики, технические средства реализации информационных процессов, программные средства реализации информационных процессов, прикладное (пользовательское) программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	Лекция, самостоятельная работа, Лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
				собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
				тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми	1, 2, 3, 4	Владеет навыками работы с техническими и программными средствами реализации информационных процессов, прикладным (пользовательским) программным обеспечением, с системами управления	Лекция, самостоятельная работа, Лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20

	системами в Интернете		базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете		собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
ОПК-7	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	1, 2, 3, 4	Обладает базовыми знаниями основных методов теории информатики, технических средств реализации информационных процессов, системного программного обеспечения, операционных систем, систем программирования, прикладного (пользовательского) программного обеспечения,	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
					собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел

						4 вопр. 1-10	4 вопр. 1-20	4 вопр. 1-25
	ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	1, 2, 3, 4	Умеет находить, анализировать и обосновывать выбор методов теории информатики, технических средств реализации информационных процессов, программных средств реализации информационных процессов, прикладного (пользовательского) программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3

	ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	1, 2, 3, 4	Владеет навыками применения методов теории информатики, технических средств реализации информационных процессов, программных средств реализации информационных процессов, прикладного (пользовательского) программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	собеседование на лекции	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-10, Раздел 2 вопр. 1-10, Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-18, Раздел 2 вопр. 1-18, Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	п. 3.2 Раздел 1 вопр. 1-24, Раздел 2 вопр. 1-24, Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					собеседование на лабораторном занятии	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-3, Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	п. 3.3 Раздел 2 вопр. 1-5, Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
					тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки и животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;	3,4	Применяет программные средства реализации информационных процессов, прикладное (пользовательское) программное обеспечение для организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции	Лекция, самостоятельная работа, Лабораторные занятия	собеседование на лекции	Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
					собеседование на лабораторном занятии	Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25

биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению		животного происхождения		тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3
ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	3,4	Умеет вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, с использованием программных средств реализации информационных процессов, прикладного (пользовательского) программного обеспечения	Лекция, самостоятельная работа, Лабораторные занятия	собеседование на лекции	Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20
				собеседование на лабораторном занятии	Раздел 3 вопр. 1-4, Раздел 4 вопр. 1-10	Раздел 3 вопр. 1-6, Раздел 4 вопр. 1-20	Раздел 3 вопр. 1-8, Раздел 4 вопр. 1-25
				тест	3.5.1	3.5.2.	3.5.3

	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	3,4	Применяет программные средства реализации информационных процессов, прикладное (пользовательское) программное обеспечение при осуществлении электронного документооборота	Лекция, самостоятельная работа, Лабораторные занятия	собеседование на лекции	Раздел 3 вопр. 1-10, Раздел 4 вопр. 1-10	Раздел 3 вопр. 1-15, Раздел 4 вопр. 1-15	Раздел 3 вопр. 1-21, Раздел 4 вопр. 1-20

2.3 промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.1-3.1.5	3.1.1-3.1.5	3.1.1-3.1.5

	УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.1-3.1.22	3.1.1-3.1.22	3.1.1-3.1.22
	УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.4.15-3.4.16	3.4.15-3.4.16	3.4.15-3.4.16
ОП К -5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14

	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16
	ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16
ОП К -7	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.14
	ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.15-3.4.16

	ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.6-3.1.22 3.4.1-3.4.16
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16

убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем					
ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	Лекция, самостоятельная работа, лабораторные занятия	Зачет	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16	3.1.15-3.1.22 3.4.1-3.4.16

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.17. Допуск к сдаче зачета

18. Пропущенные занятия необходимо отработать до экзамена.
19. Активное участие в работе на занятиях.
20. Отчет семестровой работы.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы к зачету.

3.1.1 Вопросы к устному зачету

1. Понятие информации. Свойства информации.
2. Информация как особый вид ресурсов.
3. Носители информации. Виды информации.
4. Единицы измерения информации.
5. Понятие информатики.
6. Архитектура ПК. Принципы построения ПК.
7. Состав системного блока.
8. Центральный процессор, его состав. Назначение его основных компонент и их характеристики.
9. Устройства памяти ПК. Внутренняя память (энергозависимая и энергонезависимая).
10. Устройства памяти ПК. Внешняя память – с последовательным доступом.
11. Устройства памяти ПК. Внешняя память – с произвольным доступом.
12. Принцип работы оперативной памяти.
13. Классификация устройств ввода (с клавиатурным и прямым вводом).
14. Устройства вывода, их виды и характеристики.
15. Программное обеспечение (ПО). Что включается в ПО.
16. Классификация программного обеспечения. Системное ПО.
17. Классификация программного обеспечения. Прикладное ПО.
18. Системы программирования.
19. Обзор прикладного программного обеспечения
20. Вспомогательные программы
21. Операционная система (ОС), ее функции и задачи. Различия ОС по параметрам.
22. Операционная система Windows.

11. 3.1.2 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Информатика	1	-	-	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1	Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	1. Под информационно-коммуникационной технологией понимается: 1. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам; 2. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей; 3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей; 4. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство;
								2. Информационная инфраструктура – это: 1. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство; 2. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам; 3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей; 4. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;
								3. Информационное пространство – это: 1. локализованное виртуальное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей; 2. физически локализованное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей; 3. совокупность компьютеров, объединенных в единую информационную сеть и использующих общее программное обеспечение; 4. совокупная память компьютеров, объединенных в единую

							информационную сеть;
							4. Информационные ресурсы – это: 1. совокупность сведений, представленных в формализованном виде и размещенных на любого рода носителях; 2. совокупность знаний, которыми обладает некая общность людей; 3. совокупность всей информации, размещенной в памяти компьютера; 4. совокупность сведений, представленных в текстовой или графической форме и доступных с любого компьютера;
							5. Компьютерная сеть – это: 1. совокупность компьютеров, соединенных с помощью каналов связи и средств коммутации в единую систему; 2. совокупность компьютеров, использующих общее программное обеспечение; 3. совокупность компьютеров, расположенных в одном помещении и использующихся для решения однотипных задач;
					УК – 4.2	Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	1. Локальная сеть – это: 1. сеть, связывающая совокупность компьютеров в ограниченной зоне; 2. совокупность локально работающих компьютеров; 3. совокупность каналов связи компьютера с периферийными устройствами; 4. сеть, в которой все компьютеры работают локально;
							2. Компьютер, который обслуживает другие станции, предоставляя общие ресурсы и услуги для совместного использования, называется
							3. Рабочая станция – это: 1. компьютер, подключенный к сети и обеспечивающий доступ к ее ресурсам; 2. любой компьютер, подключенный к сети; 3. компьютер, используемый для реализации информационных технологий; 4. компьютер, к которому не подключены периферийные устройства;
							4. Топология компьютерной сети – это:

							1. способ соединения компьютеров в сети, сохраняющий ее свойства независимо от количества компьютеров и их характеристик; 2. способ соединения компьютеров в сети, меняющий свойства в зависимости от количества компьютеров и их характеристик; 3. тип используемой сетевой операционной системы; 4. тип используемых каналов связи между компьютерами;
							5. Архитектура компьютерной сети – это: 1. структура сети, определяющая её топологию, состав устройств и правила их взаимодействия; 2. структура сети, меняющаяся в зависимости от количества входящих в нее компьютеров; 3. схема, отражающая физическое расположение компьютеров, объединенных в сеть; 4. схема, отражающая виртуальное расположение компьютеров, объединенных в сеть;
					УК-4.3	Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	1. Протокол коммуникаций – это: 1. набор правил обмена информацией между разными устройствами; 2. набор операторов любого языка программирования; 3. документ, в котором приведена инструкция по организации обмена информацией между разными устройствами; 4. документ, разрешающий обмен информацией между разными устройствами;
							2. В наборе TCP/IP протокол IP определяет: 1. адресацию сетевого уровня; 2. адрес электронной почты пользователя; 3. тип используемого компьютера; 4. типологию локальной сети;
							3. Уникальный адрес, идентифицирующий компьютер в интернете или локальной сети, это
							4. Доменный адрес – это: 1. уникальный символический адрес компьютера в сети Интернет; 2. уникальный цифровой адрес компьютера в сети Интернет; 3. уникальное имя компьютера в сети Интернет; 4. уникальный адрес электронной почты пользователя;

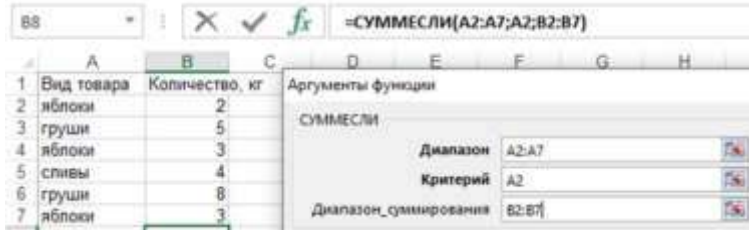
								5. World Wide Web – это 1. гипермедийная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним; 2. глобальная поисковая система; 3. интерактивная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним; 4. интеллектуальная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним;
						УК-4.4	Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	1. Сетевой трафик – это: 1. объём информации, передаваемой через компьютерную сеть за определённый период времени; 2. скорость передачи информации через компьютерную сеть; 3. количество файлов, передаваемых через компьютерную сеть за определённый период времени; 4. количество битов информации, загружаемых устройством из сети Интернет в секунду; 2. Цифровые технологии – это: 1. технологии, основанные на представлении сигналов дискретными полосами; 2. технологии преобразования информации из аналогового формата в цифровой; 3. технологии представления информации в двоичных кодах; 4. технологии передачи информации в двоичных кодах; 3. Облачные технологии – это: 1. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании компьютерных ресурсов, предоставляемых в виде онлайн-сервиса через сеть Интернет; 2. технологии хранения данных, основанные на использовании компьютерных ресурсов, предоставляемых в виде онлайн-сервиса через сеть Интернет; 3. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании ресурсов компьютеров, объединенных в локальную сеть; 4. технологии удаленной обработки и хранения данных, основанные на использовании ресурсов компьютеров, объединенных в корпоративную сеть; 4. Сфера цифровой экономики, которая включает в себя все финансовые и торговые транзакции, осуществляемые при помощи компьютерных сетей, называется: 5. Автоматизированная информационная система «Меркурий» предназначена для:

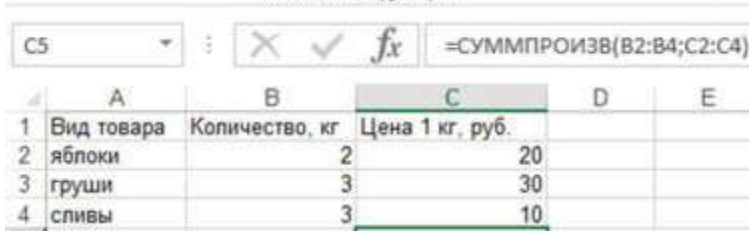
							1. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорной ветеринарному надзору продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 2. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости молочной продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 3. электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости молочной и мясной продукции при ее производстве, обороте и перемещении по территории РФ; 4. электронной сертификации реализации продукции, поднадзорной ветеринарному надзору на территории РФ;
				ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1	Знать современное программное обеспечение, базовые системные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов 1. Векторным графическим редактором является: 1. Corel Draw; 2. MS Word; 3. MS Excel; 4. Paint; 2. К форматам файлов растровых изображений относятся: 1. PNG, JPEG, GIF; 2. DOC, XLS, PPT; 3. JPEG, GIF, MPG2; 4. PNG, JPEG, MP4; 3. Видеофайлы могут иметь расширения: 1. AVI, MP4, MKV; 2. JPEG, BMP, DOC; 3. XLS, WMF, AVI; 4. AVI, MP3, WMA; 4. Звуковые файлы могут иметь расширение: 1. MP3, WMA; 2. GIF, BMP; 3. JPEG, DOC; 4. AVI, MP4. 5. Табличный процессор – это: 1. программа, предназначенная для обработки электронных таблиц; 2. устройство для обработки электронных таблиц; 3. программа для создания документов в табличной форме; 4. программа по заполнению электронных таблиц;

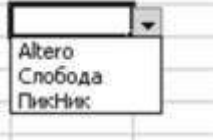
						ОПК-5.2	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1. К программам работы с текстом относятся: 1. Блокнот, Word; 2. Word, Excel; 3. Excel, Power Point; 4. Блокнот, Power Point; 2. Расширениями файлов, созданных в текстовых редакторах, являются: 1. doc, docx, txt; 2. docx, xlsx, pptx; 3. txt, bmp, jpeg; 4. doc, docx, pptx; 3. Инструмент Windows, предназначенный для временного хранения удаленной информации с возможностью последующего восстановления файлов и папок, называется 4. Имя файла отделяется от расширения с помощью..... 5. К программам распознавания символов относят: 1. ABBYY FineReader; 2. Power Point; 3. Adobe Photoshop; 4. Access;
						ОПК-5.3	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1. Система КонсультантПлюс относится к классу: 1. справочно-правовых систем; 2. ERP-систем; 3. геоинформационных систем; 4. систем электронного документооборота; 2. Системное программное обеспечение – это: 1. совокупность программ, обеспечивающих управление компонентами компьютерной системы; 2. совокупность программ, обеспечивающих решение прикладных задач пользователя; 3. совокупность программ, обеспечивающих взаимодействие компьютера и периферийных устройств; 4. совокупность программ, обеспечивающих обработку текстовой и графической информации; 3. К инструментальному программному обеспечению

							относятся: 1. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и трансляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов; 2. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и интерпретаторы, преобразующие программы в язык машинных кодов; 3. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и компиляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов; 4. системы программирования, используемые для разработки новых программ.
							4. Прикладное программное обеспечение – это: 1. совокупность программ, обеспечивающих решение прикладных задач пользователя; 2. совокупность программ, обеспечивающих управление компонентами компьютерной системы; 3. совокупность программ, обеспечивающих взаимодействие компьютера и периферийных устройств; 4. совокупность программ, обеспечивающих обработку текстовой и графической информации;
							5. Постоянная память – это: 1. энергонезависимая память, в которой хранятся неизменяемые данные; 2. энергозависимая память, в которой хранятся неизменяемые данные; 3. энергонезависимая память, в которой постоянно хранится информация, необходимая пользователю; 4. энергонезависимая память, в которой размещается вся информация, хранящаяся на компьютере;
				ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ОПК-7.1	Применяет современные информационные технологии и системы для постановки и решения задач управления, включая управление
							1. Какие типы мониторов существуют: 1. плазменные, ЖК-мониторы, OLED-мониторы; 2. матричные, струйные, лазерные; 3. плазменные, шриховые, OLED-мониторы; 4. струйные, матричные, квантовые
							2. Для воспроизведения оцифрованных звуковых сигналов используется: 1. звуковая карта, акустические системы;

					профессиональ ной деятельности		крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ	2. видеокарта, монитор; 3. звуковая карта, сканер; 4. модем, акустические системы; 3. Цифровое устройство, способное в реальном времени фиксировать изображения, предназначенные для дальнейшей передачи по сети Интернет называется... 4. Колонтитулы - это: 1. области в верхнем и нижнем поле каждой страницы документа; 2. тип текстовых файлов; 3. шаблоны титульных листов делового стиля; 4. название стилей; 5. Укажите формулу, которая содержит как абсолютный, так и относительный адрес ячейки: 1. \$A\$1*C1; 2. \$A\$1*\$C\$1; 3. A1*C1; 4. A\$1*\$C1;
						ОПК-7.2	Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	1. В адресе ячейки \$C\$2 постоянным является: 1. номер столбца, номер строки; 2. номер листа, номер строки; 3. номер файла, номер листа; 4. номер столбца, номер листа. 2. Книга (файл) электронных таблиц состоит из: 1. рабочих листов; 2. расчетных листов; 3. документов; 4. страниц; 3. Для закрепления адреса ячейки в MS Excel используется символ 4. Символ, с которого начинаются формулы в электронных таблицах: 1. знака равенства; 2. квадратная скобка; 3. двоеточие; 4. круглая скобка;

				ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	1. Зайти на облачное хранилище можно: 1. с любого устройства, имеющего доступ в сеть Интернет; 2. только с домашнего ПК, имеющего доступ в сеть Интернет; 3. только с мобильных устройств, имеющих доступ в сеть Интернет; 2. В MS PowerPoint клавиша F5 запускает действие: 1. начать показ презентации; 2. открыть презентацию; 3. сохранить презентацию как набор изображений; 4. перейти к следующему слайду; 3. В ячейке D3 электронной таблицы MS Excel записана формула = \$B3. Какой вид приобретет формула, после того как ячейку D3 скопируют в ячейку E4? 4. В ячейке F7 электронной таблицы MS Excel записана формула =D\$12. Какой вид приобретет формула, после того как ячейку F7 скопируют в ячейку G8? 5. К поисковым функциям в MS Excel, т.е. позволяющим находить значения в одной таблице и переносить их в другую на основании выбранного критерия, относят: 1. ПРОСМОТР, ВПР; 2. СУММ, СРЗНАЧ; 3. СЧЕТЕСЛИ, СУММЕСЛИ; 4. ДАТА, ДНЕЙ360;
						ПК-4.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать	1. Чему равно значения ячейки, рассчитываемой по заданной формуле и данным в MS Excel:  2. Чему равно значение ячейки в MS Excel с функцией ЕСЛИ(A1>A2;0;ЕСЛИ(A1=A2;1;2)) при A1=8, A2 =13?

						погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	3. Чему равно значения ячейки, рассчитываемой по заданной формуле и данным в MS Excel: 
					ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при	4. Как правильно обновить сводную таблицу при изменении данных в исходной таблице, на основании которой построена сводная таблица? 1. выделить сводную таблицу и выполнить команду Обновить; 2. заново создать сводную таблицу; 3. выделить сводную таблицу и нажать клавишу клавиатуры F1; 4. ничего делать не надо, сводная таблица обновится автоматически; 1. Чтобы убрать нумерацию первых страниц в документе MS Word необходимо активировать инструмент: 1. Особый колонтитул для первой страницы; 2. Настраиваемая подложка; 3. Разрыв страницы; 4. Настраиваемые поля; 2. Для отображения в оглавлении проведенных изменений в названиях и содержании разделов и подразделов текстового документа MS Word необходимо использовать в контекстном меню инструмент: 1. Обновить поле; 2. Параметры вставки; 3. Гиперссылка; 4. Абзац; 3. Чтобы определенная область листа в MS Excel оставалась видимой при прокрутке к другой его области, используется инструмент: 1. закрепить области; 2. проверка данных; 3. области печати;

							осуществлении электронного документооборота	4. сводная таблица;
							4. Для создания в MS Excel в ячейке ниспадающего списка, представленного на рисунке, используется инструмент:  1. проверка данных; 2. подбор параметра; 3. закрепление областей; 4. сортировка;	4. Для создания в MS Excel в ячейке ниспадающего списка, представленного на рисунке, используется инструмент:
							5. Как выделить несмежный диапазон ячеек в MS Excel? 1. левая клавиша мыши + ALT; 2. левая клавиша мыши+ SHIFT; 3. левая клавиша мыши+ CTRL; 4. левая клавиша мыши+ TAB;	5. Как выделить несмежный диапазон ячеек в MS Excel?
							6. Сводная таблица в MS Excel – это: 1. инструмент обработки данных, служащий для их обобщения; 2. инструмент для сортировки данных только по алфавиту; 3. инструмент для графического представления данных; 4. инструмент для создания гиперссылок в таблице;	6. Сводная таблица в MS Excel – это:

3.2. Вопросы для собеседования на лекциях

Раздел 1. Основные понятия и методы теории информатики

1. Что означает термин "информатика" и каково его происхождение?
2. Какие области знаний и административно-хозяйственной деятельности официально закреплены за понятием "информатика" с 1978 года?
3. Какие сферы человеческой деятельности и в какой степени затрагивает информатика?
4. Назовите основные составные части информатики и основные направления её применения.
5. Что подразумевается под понятием "информация" в бытовом, естественно-научном и техническом смыслах?
6. Приведите примеры знания фактов и знания правил. Назовите новые факты и новые правила, которые Вы узнали за сегодняшний день.
7. От кого (или чего) человек принимает информацию? Кому передает информацию?
8. Где и как человек хранит информацию?
9. Что необходимо добавить в систему "источник информации — приёмник информации", чтобы осуществлять передачу сообщений?
10. Какие типы действий выполняет человек с информацией?
11. Приведите примеры ситуаций, в которых информация
 - а) создаётся;
 - б) обрабатывается;
 - в) запоминается;
 - г) делится на части;
 - д) копируется;
 - е) воспринимается;
 - ж) измеряется;
 - з) принимается;
 - и) передаётся;
 - к) разрушается;
 - л) ищется;
 - м) упрощается.
12. Приведите примеры обработки информации человеком. Что является результатами этой обработки?
13. Приведите примеры информации:
 - а) достоверной и недостоверной;
 - б) полной и неполной;
 - в) ценной и малоценной;
 - г) своевременной и несвоевременной;
 - д) понятной и непонятной;
 - е) доступной и недоступной для усвоения;
 - ж) краткой и пространной.
14. Назовите системы сбора и обработки информации в теле человека.
15. Приведите примеры технических устройств и систем, предназначенных для сбора и обработки информации.
16. От чего зависит информативность сообщения, принимаемого человеком?
17. Почему количество информации в сообщении удобнее оценивать не по степени увеличения знания об объекте, а по степени уменьшения неопределённости наших знаний о нём?
18. Как определяется единица измерения количества информации?
19. В каких случаях и по какой формуле можно вычислить количество информации, содержащейся в сообщении?
20. Почему в формуле Хартли за основание логарифма взято число 2?
21. При каком условии формула Шеннона переходит в формулу Хартли?
22. Что определяет термин "бит" в теории информации и в вычислительной технике?
23. Приведите примеры сообщений, информативность которых можно однозначно определить.
24. Приведите примеры сообщений, содержащих один (два, три) бит информации.

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов

1. Какие поколения развития ЭВМ различают? Дайте их характеристику.
2. Каковы основные принципы работы машины фон Неймана?
3. Как осуществляется функционирование ЭВМ?
4. Какие устройства относятся к основным блокам персонального компьютера?
5. Охарактеризуйте магистрально-модульный принцип функционирования ЭВМ.
6. С помощью чего производится обмен информацией между отдельными устройствами компьютера?
7. Как классифицируются ЭВМ?
8. Чем образована базовая конфигурация персонального компьютера?
9. В чем заключается основное назначение материнской платы?
10. Дайте характеристику микропроцессора.
11. Как можно классифицировать запоминающие устройства персонального компьютера?
12. Как устроена оперативная память?
13. Для чего предназначено постоянное запоминающее устройство?
14. Какие основные характеристики присущи внешним запоминающим устройствам?
15. Дайте характеристику внешних запоминающих устройств.
16. Какими основными показателями характеризуется монитор?
17. Для чего предназначен видеоадаптер?
18. Из каких зон состоит клавиатура? Какое назначение у специальных клавиш?
19. Какие бывают принтеры и по какому принципу они различаются?
20. Дайте характеристику основным манипуляторным устройствам.
21. В чем предназначение сканеров и какие они бывают?
22. Как устроена звуковая карта?
23. Какие бывают модемы и в чем их отличие?
24. Какое назначение у сетевой карты?

Раздел 3. Программные средства реализации информационных процессов

1. Что такое программа?
2. Что включает в себя понятие "программное обеспечение"?
3. Назовите и характеризуйте основные категории программного обеспечения.
4. В чем отличие прикладных программ от системных и инструментальных?
5. Что входит в системное программное обеспечение?
6. В чем состоит назначение операционной системы?
7. Характеризуйте основные классы операционных систем и дайте их сравнительную характеристику.
8. Опишите процесс начальной загрузки операционной системы в оперативную память компьютера.
9. Что такое файл?
10. Как организована файловая система?
11. Какой модуль операционной системы осуществляет обслуживание файлов?
12. Приведите пример иерархической файловой структуры.
13. Что такое базовая система ввода-вывода (BIOS), и в каком разделе памяти она размещается?
14. Из каких основных модулей состоит операционная система MS-DOS?
15. Назовите основные разновидности программ-утилит и дайте им краткую характеристику.
16. Какой вид интерфейса удобнее для пользователя — командный или графический?
17. Что такое компьютерные вирусы, в чем состоят их вредные действия?
18. Какие существуют средства борьбы с компьютерными вирусами?

19. В чем суть процесса сжатия информации?
20. Какие языки и системы программирования вы знаете и в чем их особенности?
21. В чем отличие процесса интерпретации от процесса компиляции?

Раздел 4. Прикладное (пользовательское) программное обеспечение

1. Прикладное программное обеспечение: назначение, возможности, структура.
2. Назовите основные функции текстовых редакторов.
3. Какие дополнительные возможности редактирования текстов обеспечивают полнофункциональные издательские системы по сравнению с текстовыми редакторами?
4. Назовите функциональные возможности табличного процессора.
5. Какие виды входных данных могут быть введены в клетки электронных таблиц?
6. Дайте определение и опишите назначение базы данных.
7. Приведите пример возможного наполнения базы данных вашего учебного заведения.
8. Каковы основные функциональные возможности систем управления базами данных?
9. Что такое информационно-поисковые системы?
10. Дайте определение пакета прикладных программ.
11. Каково назначение библиотек стандартных программ?
12. Дайте определения интегрированного пакета программ.
13. Каково назначение сетевого программного обеспечения?
14. Технология обработки текстовой информации.
15. Технология обработки числовой информации.
16. Технология обработки графической информации. Растровая и векторная графика.
17. Средства электронных презентаций.
18. Системы управления базами данных. Информационные системы.
19. Системы искусственного интеллекта.
20. Инструментальное программное обеспечение.

3.3. Вопросы для собеседования на лабораторных занятиях

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов

1. Опишите структурную схему ЭВМ.
2. Опишите процессор ЭВМ
3. Дайте описание организации памяти на ПК
4. Опишите и дайте характеристику устройства ввода информации
5. Опишите и дайте характеристику устройства хранения информации

Раздел 3. Программные средства реализации информационных процессов

1. Дайте основные понятия операционной системы Windows, ОС Linux
2. Опишите оконную технологию. Интерфейс пользователя ОС Windows, ОС Linux
3. Опишите справочную систему ОС Windows, ОС Linux. Стандартные программы ОС Windows, ОС Linux
4. Укажите базовые операции над документами в окне приложения. Инструментальная триада приложения
5. Охарактеризуйте основные технологические принципы операционной системы Windows, ОС Linux. Настройка ОС Windows, ОС Linux.

6. Опишите приложение "Мой компьютер". Базовые операции над объектами
7. Опишите приложение "Проводник". Базовые операции над объектами. Папка "Корзина"
8. Охарактеризуйте основные обслуживающие программы компьютера в ОС Windows, ОС Linux

Раздел 4. Прикладное (пользовательское) программное обеспечение

1. Опишите интерфейс текстового процессора Microsoft Word 2007, LibreOffice
2. Опишите способы создания и инструменты редактирования документа в Microsoft Word 2007, LibreOffice
3. Какие инструменты форматирования текста предусмотрены в Microsoft Word 2007? LibreOffice?
4. Какие существуют в Microsoft Word 2007 специальные возможности работы с документами? LibreOffice
5. Как осуществляется работа с таблицами в Microsoft Word 2007? LibreOffice
6. Опишите графические возможности Microsoft Word 2007. LibreOffice
7. Как осуществляется печать в Microsoft Word 2007? LibreOffice
8. Опишите интерфейс табличного процессора Microsoft Excel 2007. LibreOffice
9. Опишите способы создания и инструменты редактирования документа (электронной книги) в Microsoft Excel 2007. LibreOffice
10. Какие предусмотрены инструменты для организации расчетов в Microsoft Excel 2007? LibreOffice?
11. Что такое относительная и абсолютная адресации в Microsoft Excel 2007? Для чего они применяются? LibreOffice?
12. Как связать таблиц, рассчитать промежуточные итоги в таблицах?
13. Какие графические возможности существуют в Microsoft Excel 2007? LibreOffice?
14. Опишите инструмент подбор параметра.
15. Как решаются задачи оптимизации в Microsoft Excel 2007? LibreOffice
16. Как связать файлы между собой в Microsoft Excel 2007? LibreOffice
17. Что такое консолидация данных в Microsoft Excel 2007? LibreOffice
18. Как осуществляется печать в Microsoft Excel 2007? LibreOffice
19. Опишите интерфейс программы Microsoft PowerPoint 2007.
20. Опишите способы создания и инструменты редактирования презентации в Microsoft PowerPoint 2007. LibreOffice.
21. Как организовать показ презентации в Microsoft PowerPoint 2007? LibreOffice
22. Как осуществляется печать презентации в Microsoft PowerPoint 2007? LibreOffice.
23. Опишите интерфейс программы MS Access. LibreOffice.
24. Опишите инструменты MS Access. LibreOffice

3.4. Задачи и задания к зачету

1. Создать таблицу в электронной таблице, произвести в ней расчеты

Точка самоокупаемости производства

Показатели	Глазированные сырки (50г)	Сметана (250г)	Масло сливочное (250г)
Количество, шт.	950000	140000	250000
Цена, руб./шт.	5,5	18	20
Зарплата технолога	60000	72000	65000
Амортизация	150000	164000	123000
Страховые платежи	12500	14000	10000
Стоимость рекламы	150000	100000	80000
Коммунальные платежи	21000	42000	24000
Зарплата производ.рабочих	480000	500000	360000
Стоимость сырья	3800000	1680000	4273000
Стоимость производ. Электрэнергии	70300	82300	65000
Точка самоокупаемости , шт.			
Пояснения	Рентабельно	Убыточно	Рентабельно

Точка самоокупаемости =
$$\frac{\text{Зарплата технолога} + \text{Амортизация} + \text{Страховые платежи} + \text{Коммунальные платежи} + \text{Зарплата производственных рабочих} + \text{Стоимость сырья} + \text{Стоимость электрэнергии}}{\text{Цена} - \text{Стоимость рекламы} / \text{количество}}$$

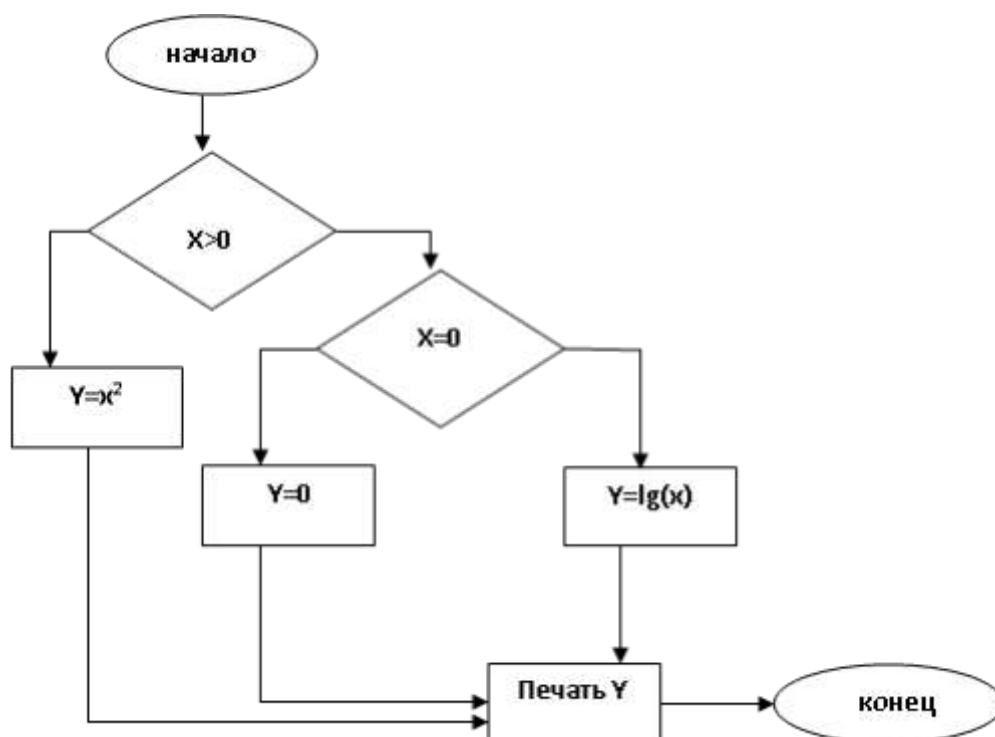
Пояснения = Если Точка самоокупаемости меньше или равна Количеству, то производство "Рентабельно". В противном случае - "Убыточно".

2. Набрать текст различными стилями написания и размером шрифта, оформить буквицу, разбить на 2 колонки, вставить рисунок перед вторым предложением 1 абзаца, найти и заменить «бизнес-план» на «бизнес-план» (18 шрифт красного цвета):

Одним из плановых документов на предприятии является *бизнес-план*. Этот документ относится к такому виду планов, который не подчиняет предприятия директивам, а подсказывает в каком направлении развиваться.

Бизнес – план - комплексным стратегический документом, дающий представление о будущем предприятия, обращенным к потенциальному инвестору с целью привлечения его капитала.

3. Вставить в текстовом редакторе схему:



4. Вставить таблицу в лист электронной таблицы Excel. Подсчитать сумму значений и среднее значение по столбцам. Построить Диаграмму.

Год выпуска	Число отличников	Число хорошистов	Число отсеявшихся
1999	273	679	29
2000	201	524	17
2001	250	800	15
2002	242	709	20
2003	217	728	19
Итого за период			
Среднее значение			

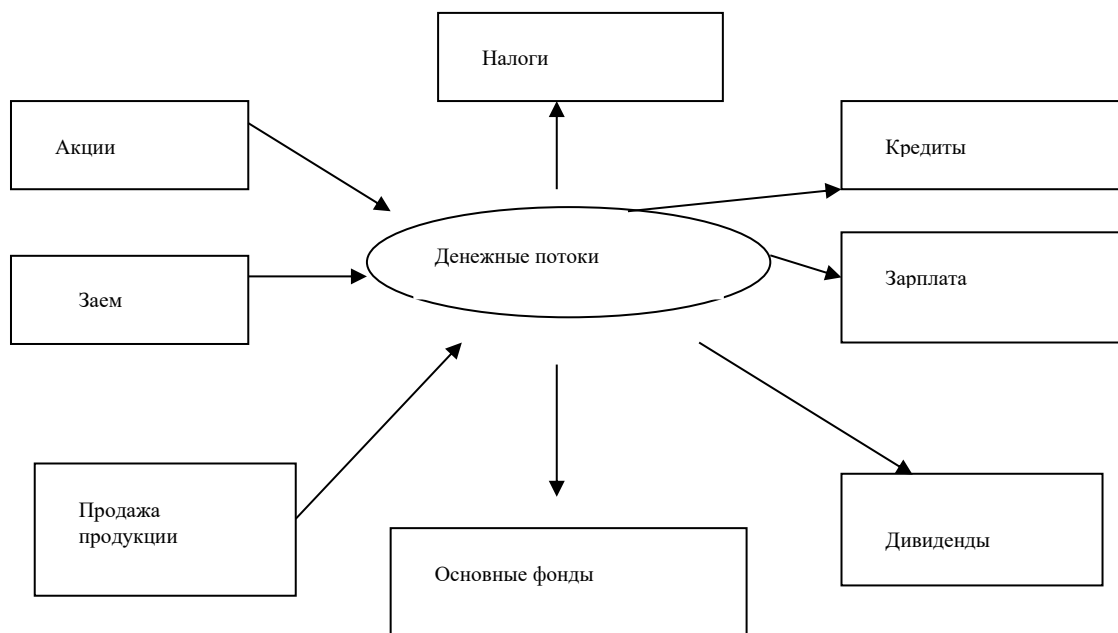
5. В электронной таблице при помощи встроенной функции **СУММЕСЛИ** посчитать сумму окладов для работников с кодом налога 0, 1, 2, 3.

№	код налога	оклад
1	0	7000
2	1	12000
3	2	10000
4	0	9000
5	0	6500
6	1	7000
7	2	4500
8	3	5000

код налога	Сумма
0	
1	
2	
3	

9	3	2500
10	0	18000

6. Вставить в текстовом редакторе схему:



7. В электронной таблице начертить график функции $F(x)=x^2+\lg(x)$

8. Создать следующее оглавление книги в текстовом редакторе WORD с помощью **Оглавление**:

Глава 1 Краткий обзор работы сети Microsoft Windows

Соединение компьютеров в сеть

Организация компьютеров в рабочие группы

Обмен сведениями

Совместное использование ресурсов

Подключение к ресурсам

Подключение к каталогам

Подключение к принтерам

Выбор сети

Что делать дальше

Глава 2 Установка и запуск Windows для рабочих групп

Выполнение программы Setup

Выбор нужного метода установки

Экспресс Установка

Установка пользователем

Запуск и вход в систему Windows для рабочих групп

Имена и пароли входа в систему

9. Составить в среде WORD многоуровневый список:

Windows (Linux)

1) Windows (Linux) – это:

- Операционная система
- Вспомогательная программа
- Прикладной пакет

- 2) Рабочий стол в Windows (Linux) – это
 - a) Панель задач
 - b) Весь экран
 - c) Ярлык
- 3) Икона
- 4) Понятие «папка» в Windows (Linux) соответствует понятию:
 - a) Файл
 - b) Диск
 - c) Каталог
 - d) Устройство
- 5) Значки в Windows (Linux)соответствуют:
 - a) Документам
 - b) Заставкам
 - c) Папкам
 - d) Программам
- 6) Диалоговое окно в Windows (Linux) содержит:
 - a) Ярлыки документов
 - b) Командные кнопки
 - c) Переключатели
 - d) Поле выбора
 - e) Вкладки

10. В электронной таблице набрать таблицу и рассчитать показатели и построить диаграмму:

№ п.п.	Наименование	Цена производителя	Торговая надбавка	Цена продажи
1	Хлеб «Дарницкий»	4,9	15%	?
2	Хлеб «Окский»	4,7	15%	?
3	Сухари «Киевские»	15,20	18%	?
4	Печенье «Весеннее»	27,30	13%	?
5	Хлебцы « Русские»	10,40	18%	?

11. Создать следующее оглавление книги в текстовом редакторе WORD с помощью **Оглавление**:

Раздел 1. ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ

1.1 Глава 1 Переход у информационному обществу

- 1.1. Информатизация общества
- 1.2. Информационный потенциал общества
- 1.3. Информатика – предмет и задачи

1.2 Глава 2 Измерение и представление информации

- 2.1. Информация и ее свойства
- 2.2. Классификация и кодирование информации

1.3 Глава 3. Информационные системы и технологии

- 3.1 Информационные системы
- 3.2. Структура и классификация информационных систем
- 3.3. Информационные технологии
- 3.4. Виды информационных технологий

12. Составить таблицу в электронной таблице, произвести в ней расчеты и построить диаграмму:

№ п.п.	Наименование	Площадь	Урожайность	Валовой сбор	Площадь в % к итогу
1	Рожь	186	27	?	?
2	Пшеница	204	28	?	?
3	Горох	19	42	?	?
4	Ячмень	152	25	?	?
5	Итого	?	-	-	100%

13. Вставить в текст формулы

$$V_1(E) = e \int_0^{2x} \phi(\alpha, E) d\alpha ;$$

$$\alpha = \frac{3 + e^{y-i}}{1 + x^2 |y - tgz|}.$$

14. В электронной таблице начертить график функции $F(x) = -3x^2 - \sin(x)$

15. Продемонстрируйте возможности академических баз данных и баз знаний на русском языке в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

16. Продемонстрируйте возможности академических баз данных и баз знаний на иностранных языках в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

3.5 Тест

3.5.1. Блок 1 (удовлетворительно)

12. 1. Элементная база компьютеров третьего поколения
 - а) Транзистор
 - б) ИС
 - в) Электронная лампа
 - г) БИС
13. 2. Основными элементами электронной таблицы являются:
 - а) функции
 - б) ячейки
 - в) данные
 - г) ссылки
14. 3. Расширение имени файла, как правило, характеризует...
 - а) время создания файла
 - б) объем файла
 - в) место, занимаемое файлом на диске
 - г) тип информации, содержащейся в файле
15. 4. К текстовым редакторам относятся следующие программы:
 - а) Блокнот
 - б) Приложения Microsoft Office

- в) Internet Explorer
- г) MS Word
- 16. 5. Двоичную систему счисления впервые в мире предложил ...
 - а) Блез Паскаль
 - б) Готфрид Вильгельм Лейбниц
 - в) Чарльз Беббидж
 - г) Джордж Буль
- 17. 6. Операционная система выполняет...
 - а) обеспечение организации и хранения файлов
 - б) подключение устройств ввода/вывода
 - в) организацию обмена данными между компьютером и различными периферийными устройствами
 - г) организацию диалога с пользователем, управление аппаратурой и ресурсами компьютера
- 18. 7. Данные в электронной таблице могут быть:
 - а) текстом
 - б) числом
 - в) оператором
 - г) формулой
- 19. 8. Текстовый редактор – это:
 - а) прикладное программное обеспечение, используемое для создания текстовых документов и работы с ними
 - б) прикладное программное обеспечение, используемое для создания таблиц и работы с ними
 - в) прикладное программное обеспечение, используемое для автоматизации задач бухгалтерского учета
 - г) программное обеспечение, используемое для создания приложений

3.5.2. Блок 2 (хорошо)

- 20. 1. Файловая система необходима...
 - а) для управления аппаратными средствами
 - б) для тестирования аппаратных средств
 - в) для организации структуры хранения
 - г) для организации структуры аппаратных средств
- 2. Установите соответствие

Пример	Информационный процесс
1. Семейная фотография	А) передача информации
2. Преподаватель сообщил тему лекции	Б) обработка информации
3. Студент учит лекцию	В) хранение информации

- 3. Последовательность этапов проектирования БД:
 - а) даталогическое;
 - б) инфологическое или концептуальное;
 - в) физическое.
- 21. 4. Результатом вычислений в ячейке B1 будет ...
- 22.
 - а) 5
 - б) 3
 - в) 1
 - г) 0

5. Сведения, воспринимаемые человеком или специальными устройствами как отражение фактов материального мира в процессе коммуникации называются ...

6. Установите соответствие:

Пример	Информационный процесс
1. Ввод информации	А) сканер
2. Вывод информации	Б) диск
3. Хранение информации	В) наушники

23. 7. Основными функциями текстовых редакторов являются...

- а) создание таблиц и выполнение расчетов по ним
- б) редактирование текста, форматирование текста, работа со стилями
- в) разработка графических приложений
- г) создание баз данных

3.5.3. Блок 3 (отлично)

24. 1. Основные принципы цифровых вычислительных машин были разработаны ...

- а) Блезом Паскалем
- б) Готфридом Вильгельмом Лейбницем
- в) Чарльзом Беббиджем
- г) Джоном фон Нейманом

25. 2. В формуле содержится ссылка на ячейку A\$1. Изменится ли эта ссылка при копировании формулы в нижележащие ячейки?

- а) да
- б) нет

26. 3. В операционной системе Windows собственное имя файла не может содержать символ...

- а) вопросительный знак (?)
- б) запятую (,)
- в) точку (.)
- г) знак сложения (+)

27. 4. Шаблоны в MS Word используются для...

- а) создания подобных документов
- б) копирования одинаковых частей документа
- в) вставки в документ графики
- г) замены ошибочно написанных слов

28. 5. Для создания подложки документа можно использовать

- а) команду Колонтитулы меню Вид
- б) команды контекстного меню
- в) команду Фон меню Формат
- г) кнопки панели инструментов Форматирование

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

Информатика: методические указания для лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) программы: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность продовольственного сырья» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

Информатика: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) программы: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность продовольственного сырья» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Ответы к заданиям 3.1.2.

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Информатика	1	-	-	УК-4	УК-4.1	1. -1
						2. -1
						3. -1
						4. -1
						5. -1
					УК-4.2	1. -1
						2. - сервер
						3. -1
						4. -1
						5. -1
					УК-4.3	1. -1
						2. -1
						3. IP-адрес
						4. -1
						5. -1
					УК-4.3	1. -1
						2. -1
						3. -1
						4. – электронная коммерция
						5. -1
				ОПК-5	ОПК-5.1	1. -1
						2. -1
						3. -1
						4. -1
						5. -1
					ОПК-5.2	1. -1

						2.-1
						3.- корзина
						4. - точки
						5. -1
					ОПК-5.3	1. -1
						1 -1
						3. - 1
						4. -1
						5. -1
				ОПК-7	ОПК-7.1	1. -1
						2. -1
						3. – веб-камера
						4. -1
						5. -1
					ОПК-7.2	1. -1
						2.-1
						3. - \$
						4. - 1
						5. -1
					ОПК-7.3	1. -1
						2 -1
						3. - 1
						4. -1
						5. -1
				ПК - 4	ПК-4.1	1. -1
						2. -1
						3. – \$B4
						4. – E\$12
						5. -1
					ПК-4.2	1.-8
						2.- 2
						3. - 160
						4. - 1
					ПК-4.3	1. -1
						2 -1
						3. - 1
						4. -1
						5. -1
						6. - 1

Матрица ответов для тестов

№ вопроса	Вариант ответа	№ вопроса	Вариант ответа
3.5.1.1	б	3.5.2.3	б – а – в.
3.5.1.2	б	3.5.2.4	в
3.5.1.3	г	3.5.2.5	информация
3.5.1.4	а, г	3.5.2.6	1 – а, 2 – в, 3 - б
3.5.1.5	б	3.5.2.7	б
3.5.1.6	а	3.5.2.8	с, b, e, d, a
3.5.1.7	а, б	3.5.3.1	г
3.5.1.8	а	3.5.3.2	б
3.5.2.1	а	3.5.3.3	а
3.5.2.2	1 – в, 2 – а, 3 - б	3.5.3.4	а
		3.5.3.5	а, в

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПРАВОВЕДЕНИЕ

**58. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**59. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ
НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ
ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	Не зачтено	Зачтено

2.2 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-2	Знать: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	1-9	- основы правоведения, - основные нормативные правовые документы, - закономерности функционирования государства и права как социально-экономического явления и осознавать их проявления в развитии отечественных политической и правовой системах.	Практические занятия Самостоятельная работа	тестирование; устный опрос	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	Уметь: обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	1-9	- правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; - проблемы взаимодействия политологии и права, юридические проблемы и правовые процессы, происходящие в обществе, и предвидеть их возможные последствия; - юридические опасности и социальные последствия, связанные с использованием информации, и соблюдать основные правовые требования информационной безопасности.					

	Иметь навыки (владеть) управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.	1-9	основные методы, способы и средства получения и обработки правовой информации, в том числе посредством использования компьютеризированных баз правовых данных и глобальных компьютерных сетей.					
УК-10	Знать: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней.	1-9	- основы правоведения, - основные нормативные правовые документы, - закономерности функционирования государства и права как социально-экономического явления и осознавать их проявления в развитии отечественных политической и правовой системах.	Практические занятия Самостоятельная работа	тестирование; устный опрос	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

	Уметь: соблюдать правила общественного воздействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	1-9	- правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; - проблемы взаимодействия политологии и права, юридические проблемы и правовые процессы, происходящие в обществе, и предвидеть их возможные последствия; - юридические опасности и социальные последствия, связанные с использованием информации, и соблюдать основные правовые требования информационной безопасности.					
	Иметь навыки (владеть) навыками планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	1-9	основные методы, способы и средства получения и обработки правовой информации, в том числе посредством использования компьютеризированных баз правовых данных и глобальных компьютерных сетей.					
ОПК-3	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	1-9	сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Практические занятия Самостоятельная работа	тестирование; устный опрос;	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную		- сущность и значение правовой информации в развитии современного общества; - соблюдение основных требований информационной безопасности					

	деятельность в том или ином регионе и/или стране.							
	Иметь навыки (владеть) нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.							

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-2	Знать: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	практическое занятие самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2		
	Уметь: обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.					
	Иметь навыки (владеть) управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной					

	документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.			
УК-10	Знать: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней. Уметь: соблюдать правила общественного воздействия на основе нетерпимого отношения к коррупции Иметь навыки (владеть) навыками планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	практическое занятие самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2
ОПК-3	Знать: с основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Иметь навыки (владеть) нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	практическое занятие самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2

2.4. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	4) нераскрытые темы; 5) большое количество существенных ошибок; 6) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции

Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, интерпретирует, прогнозирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.8. Допуск к сдаче зачета

21. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
22. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
23. Выполнение домашних заданий.
24. Активное участие в работе на занятиях.

60. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 ВОПРОСЫ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

1. Правоведение как наука и учебная дисциплина.
2. Понятие и признаки общества.
3. Общие закономерности возникновения государства.
4. Характеристика основных теорий происхождения государства и права: теологической, патриархальной, договорной, психологической, марксистской, насилия и др.
5. Понятие государства. Основные признаки государства.
6. Понятие и классификация функций государства.
7. Понятие и элементы форм государства.
8. Формы государственного правления: понятие и виды.
9. Формы национально-государственного и административно-территориального устройства: понятие и виды.
10. Государственно – политический режим: понятие и основные разновидности.
11. Правовое государство. Понятие и принципы правового государства.
12. Понятие и определение права.
13. Правовые системы современности.
14. Понятие источника права. Классификация источников права.
15. Система нормативных актов в России.
16. Понятие нормы права.
17. Логическая структура нормы права.
18. Понятие системы права. Основные элементы системы права.
19. Предмет и метод правового регулирования как основания выделения отраслей в системе права.
20. Частное и публичное право. Материальное и процессуальное право.
21. Понятие и способы реализации права.
22. Применение права.
23. Понятие, признаки и виды правовых отношений.
24. Субъекты права и правоотношения.
25. Объект правоотношения.
26. Юридическое содержание правоотношения.
27. Понятие и классификация юридических фактов как основание возникновения, изменения и прекращения правоотношений.

28. Понятие и признаки юридической ответственности.
29. Принципы юридической ответственности.
30. Понятие и признаки правонарушения.
31. Юридический состав правонарушения.
32. Понятие и содержание основ конституционного строя.
33. Система прав и свобод человека и гражданина.
34. Понятие и признаки государственных органов.
35. Органы государства и органы местного самоуправления.
36. Понятие принципа разделения властей. Система сдержек и противовесов.
37. Система и структура исполнительных органов государственной власти.
38. Законодательная (представительная) власть.
39. Судебная власть.
40. Понятие и сущность гражданского права.
41. Источники гражданского права.
42. Способы защиты гражданских прав.
43. Понятие сделки и ее виды.
44. Понятие договора и его содержание.
45. Понятие, предмет, метод и система трудового права.
46. Трудовой договор. Понятие, содержание и порядок заключения трудового договора.
47. Рабочее время и время отдыха.
48. Защита трудовых прав работников.
49. Понятие, предмет, метод и система семейного права.
50. Условия, порядок заключения и прекращение брака.
51. Права и обязанности супругов.
52. Права и обязанности родителей и детей.
53. Формы воспитания детей, оставшихся без попечения родителей.
54. Понятие, предмет, метод административного права Российской Федерации.
55. Соотношение административного права с другими отраслями права.
56. Административно-правовые отношения: понятие, особенности.
57. Система государственной службы Российской Федерации.
58. Законодательства Российской Федерации об административных правонарушениях.
59. Понятие административного правонарушения. Система и виды административных наказаний.

3.2 ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

3.2.1 Вопросы к устному зачёту

1. Правоведение как наука и учебная дисциплина.
2. Понятие и признаки общества.
3. Общие закономерности возникновения государства.
4. Характеристика основных теорий происхождения государства и права: теологической, патриархальной, договорной, психологической, марксистской, насилия и др.
5. Понятие государства. Основные признаки государства.
6. Понятие и классификация функций государства.
7. Понятие и элементы форм государства.
8. Формы государственного правления: понятие и виды.
9. Формы национально – государственного и административно – территориального устройства: понятие и виды.
10. Государственно – политический режим: понятие и основные разновидности.
11. Правовое государство. Понятие и принципы правового государства.
12. Понятие и определение права.
13. Правовые системы современности.

14. Понятие источника права. Классификация источников права.
15. Система нормативных актов в России.
16. Понятие нормы права.
17. Логическая структура нормы права.
18. Понятие системы права. Основные элементы системы права.
19. Предмет и метод правового регулирования как основания выделения отраслей в системе права.
20. Частное и публичное право. Материальное и процессуальное право.
21. Понятие и способы реализации права.
22. Применение права.
23. Понятие, признаки и виды правовых отношений.
24. Субъекты права и правоотношения.
25. Объект правоотношения.
26. Юридическое содержание правоотношения.
27. Понятие и классификация юридических фактов как основание возникновения, изменения и прекращения правоотношений.
28. Понятие и признаки юридической ответственности.
29. Принципы юридической ответственности.
30. Понятие и признаки правонарушения.
31. Юридический состав правонарушения.
32. Понятие и содержание основ конституционного строя.
33. Система прав и свобод человека и гражданина.
34. Понятие и признаки государственных органов.
35. Органы государства и органы местного самоуправления.
36. Понятие принципа разделения властей. Система сдержек и противовесов.
37. Система и структура исполнительных органов государственной власти.
38. Законодательная (представительная) власть.
39. Судебная власть.
40. Понятие и сущность гражданского права.
41. Источники гражданского права.
42. Способы защиты гражданских прав.
43. Понятие сделки и ее виды.
44. Понятие договора и его содержание.
45. Понятие, предмет, метод и система трудового права.
46. Трудовой договор. Понятие, содержание и порядок заключения трудового договора.
47. Рабочее время и время отдыха.
48. Защита трудовых прав работников.
49. Понятие, предмет, метод и система семейного права.
50. Условия, порядок заключения и прекращение брака.
51. Права и обязанности супругов.
52. Права и обязанности родителей и детей.
53. Формы воспитания детей, оставшихся без попечения родителей.
54. Понятие, предмет, метод административного права Российской Федерации.
55. Соотношение административного права с другими отраслями права.
56. Административно-правовые отношения: понятие, особенности.
57. Система государственной службы Российской Федерации.
58. Законодательства Российской Федерации об административных правонарушениях.
59. Понятие административного правонарушения.
60. Система и виды административных наказаний.

3.2.2 Вопросы к зачёту в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Правоведение	8		8	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знать	методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	1. Право – это... 2. Правовая норма регулирует... 3. Гражданское законодательство – это... 4. Под субъектом правоотношений понимают... 5. Под правовыми отношениями понимаются такие общественные отношения, которые... 6. Субъектами гражданских правовых отношений выступают... 7. Назовите два критерия деления права на отрасли: 1) предмет правового регулирования; 2) юридическое единство правовых норм; 3) наличие подотраслей права; 4) соотношение с другими отраслями права; 5) метод правового регулирования. 8. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права: 1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования. 9. Права и свободы граждан закрепляет: 1) административное право; 2) уголовное право; 3) конституционное право; 4) гражданское право. 10. Укажите, что не является юридическим фактом: 1) заключение трудового договора; 2) поступление в институт; 3) приготовление пищи; 4) стихийное бедствие.
						Уметь	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и	1. Правовая система представляет собой... 2. Методы правового регулирования представляют собой... 3. Под источником права понимают... 4. Конституция Российской Федерации представляет собой... 5. Правонарушения подразделяются на... 6. Внутренняя структура права представляет собой 1) совокупность норм, институтов, подотраслей и отраслей права 2) гипотезу, диспозицию и санкцию 3) совокупность законов и подзаконных актов. 7. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным: 1) конституция; 2) указ президента;

						нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	3) постановление правительства; 4) приказ министра. 8. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой. 1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон; 3) Конституция РФ; 4) Указ Президента. 9. Назовите два критерия деления права на отрасли: 1) предмет правового регулирования; 2) юридическое единство правовых норм; 3) наличие подотраслей права; 4) соотношение с другими отраслями права; 5) метод правового регулирования. 10. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права: 1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.
					Иметь навыки (владеть)	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении	1. Юридическая ответственность выражается в... 2. Справедливая конкуренция является... 3. Состав правонарушения образуют... 4. По публичному договору перевозчик должен... 5. Субъектами гражданских правовых отношений выступают... 6. Что означает слово «Конституция» 1) Закон; 2) Договор; 3) Устройство; 4) Согласие 7. Что относится к признакам правонарушения: 1) Объект; 2) Субъект; 3) Наказуемость; 4) Правосубъектность; 5) Виновность 8. Нормативно-правовые акты федеральных органов исполнительной власти могут быть приняты в форме: 1) Конституция; 2) Приказ; 3) Распоряжение; 4) Указ; 5) Федеральный закон 9. К субъектам исполнительной власти относятся: 1) Президент РФ; 2) Правительство РФ; 3) Государственная Дума РФ; 4) Федеральное Собрание 10. Согласно Конституции РФ высшей ценностью в Российской Федерации является: 1) Промышленный потенциал; 2) Право и закон; 3) Разделение властей; 4) Человек, его права и свободы; 5) Демократия

							проектной документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.	
				УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знать	действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	1. Гражданское право – это... 2. Субъектами и объектами гражданского права являются... 3. Под источником права понимают... 4. Конституция Российской Федерации представляет собой... 5. Правонарушения подразделяются на... 6. Что такое объект правоотношения: 1) реальное (материальное или духовное) благо, на использование и охрану которого направлено субъективное право и юридическая обязанность; 2) лицо, к которому вследствие совершения правонарушения применяются меры государственного принуждения; 3) жизненное обстоятельство, с которым норма права связывает возникновение, изменение и прекращение правоотношения. 7. Особой формой реализации права является его: 1) соблюдение; 2) исполнение; 3) использование; 4) применение. 8. Запрещающие нормы права реализуются в форме: 1) исполнения; 2) соблюдения; 3) использования; 4) применения. 9. На первой стадии применения права происходит: 1) юридическое квалифицирование; 2) установление фактических обстоятельств дела; 3) исполнение решения по делу; 4) вынесение решения по делу. 10. Укажите, какой из нижеперечисленных признаков отличает акт применения права от иных видов нормативно-правовых актов: 1) законность; 2) письменная форма; 3) факт издания государственным органом; 4) обладание юридической силой только в конкретных случаях.
						Уметь	- соблюдать правила общественного воздействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	1. Объектами правоотношений являются... 2. Под гражданскими отношениями понимаются такие общественные отношения, которые... 3. Правовая система представляет собой... 4. Предметом правового регулирования в отраслях права являются... 5. Методы правового регулирования представляют собой...

							6. Деятельность компетентных государственных органов по реализации правовых норм в конкретных жизненных обстоятельствах путем вынесения индивидуальных правовых предписаний называется: 1) применением права; 2) использованием права; 3) соблюдением права; 4) исполнением права. 7. Укажите неверное утверждение. Непосредственной формой реализации права является: 1) использование права; 2) соблюдение права; 3) исполнение права; 4) применение права. 8. К общеправовым принципам не относится: 1) принцип равенства всех перед законом; 2) принцип социальной справедливости; 3) принцип равенства всех субъектов правоотношения; 4) принцип гуманизма. 9. Какой способ правового регулирования состоит в предоставлении субъектам прав на совершение определенных положительных действий: 1) запрет; 2) обязывание; 3) дозволение. 10. Возникающее в связи с правонарушением особое правоотношение между государством в лице его специальных органов и правонарушителем, на которого возлагается обязанность претерпеть предусмотренные законом лишения и неблагоприятные последствия за совершенное правонарушение. 1) моральная ответственность; 2) политическая ответственность; 3) юридическая ответственность.
					Иметь навыки (владеть)	навыками планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование позиции и предотвращение коррупции в обществе	1. Договор складского хранения предусматривает... 2. Договор хранения вещей в камерах хранения является... 3. Согласно ГК РФ по договору подряда одна сторона... 4. Страхование рассматривается как отношения по... 5. Страховой риск – это... 6. Часть нормы, которая содержит указание на фактические условия реализации нормы, называется: 1) гипотеза; 2) диспозиция; 3) санкция; 4) поощрение; 5) наказание 7. Форма реализации предписывающих правовых норм, состоящая в реализации возложенных на субъектов права юридических обязанностей, называется: 1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) послушанием

								8. Форма реализации запрещающих правовых норм, когда субъекты права должны воздержаться от определенных вариантов поведения под угрозой, наказания называется: 1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) наказанием 9. Осуществляемая в специально установленных законом формах государственно-властная, организующая деятельность компетентных органов по реализации норм права в конкретном случае и вынесение индивидуально-правовых актов (актов применения права) называется: 1) исполнением права; 2) использованием права; 3) применением права; 4) соблюдением права; 5) законотворчеством 10. Правоспособность юридического лица возникает: 1) С момента заключения учредительного договора 2) С момента государственной регистрации юридического лица 3) С момента заключения сделки
				ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Знать	основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	1. Право – это... 2. Под субъектом правоотношений понимают... 3. Объектами правоотношений являются... 4. Под источником права понимают... 5. Конституция Российской Федерации представляет собой... 6. Что означает слово «Конституция» 1) Закон; 2) Договор; 3) Устройство; 4) Согласие 7. Что относится к признакам правонарушения: 1) Объект; 2) Субъект; 3) Наказуемость; 4) Правосубъектность; 5) Виновность 8. Нормативно-правовые акты федеральных органов исполнительной власти могут быть приняты в форме: 1) Конституция; 2) Приказ; 3) Распоряжение; 4) Указ; 5) Федеральный закон 9. К субъектам исполнительной власти относятся: 1) Президент РФ; 2) Правительство РФ; 3) Государственная Дума РФ; 4) Федеральное Собрание 10. Согласно Конституции РФ высшей ценностью в Российской Федерации является: 1) Промышленный потенциал; 2) Право и закон; 3) Разделение властей; 4) Человек, его права и свободы; 5) Демократия
						Уметь	находить современную актуальную и достоверную	1. Субъектами гражданских правовых отношений выступают... 2. Под владением понимают... 3. Право пользования состоит в возможности...

						информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	4. Право распоряжения позволяет собственнику... 5. Право хозяйственного ведения используется... 6. Назовите два критерия деления права на отрасли: 1) предмет правового регулирования; 2) юридическое единство правовых норм; 3) наличие подотраслей права; 4) соотношение с другими отраслями права; 5) метод правового регулирования. 7. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права: 1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования. 8. Права и свободы граждан закрепляет: 1) административное право; 2) уголовное право; 3) конституционное право; 4) гражданское право. 9. В систему частного права входят: 1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права. 10. Укажите, что не является юридическим фактом: 1) заключение трудового договора; 2) поступление в институт; 3) приготовление пищи; 4) стихийное бедствие.
					Иметь навыки (владеть)	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	1. Лицензия – это документально оформленное... 2. Правовая норма регулирует... 3. Техническая или иная специальная норма устанавливает... 4. Нормативный акт – это... 5. Нормативно-правовые акты – это... 6. Что такое объект правоотношения: 1) реальное (материальное или духовное) благо, на использование и охрану которого направлено субъективное право и юридическая обязанность; 2) лицо, к которому вследствие совершения правонарушения применяются меры государственного принуждения; 3) жизненное обстоятельство, с которым норма права связывает возникновение, изменение и прекращение правоотношения. 7. Особой формой реализации права является его: 1) соблюдение; 2) исполнение; 3) использование; 4) применение. 8. Запрещающие нормы права реализуются в форме: 1) исполнения; 2) соблюдения; 3) использования; 4) применения. 9. На первой стадии применения права происходит:

								1) юридическое квалифицирование; 2) установление фактических обстоятельств дела; 3) исполнение решения по делу; 4) вынесение решения по делу. 10. Укажите, какой из нижеперечисленных признаков отличает акт применения права от иных видов нормативно-правовых актов: 1) законность; 2) письменная форма; 3) факт издания государственным органом; 4) обладание юридической силой только в конкретных случаях.

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

4.1 Методические материалы

Забара А.Л. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Правоведение» - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024

Забара А.Л. Курс лекций по дисциплине «Правоведение» - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2023

Забара А.Л. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Правоведение» - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции		Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Правоведение	3	2		УК-2	Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	1. Право – это... совокупность правил поведения, установленных или санкционированных государством и носящих общеобязательный характер. 2. Правовая норма регулирует... права и обязанности субъектов правоотношений – физических лиц, юридических лиц, органов государственной власти и местного самоуправления. 3. Гражданское законодательство - совокупность нормативных актов, в которых выражены нормы гражданского права. 4. Под субъектом правоотношений понимают... лицо, орган государственного управления, орган местного самоуправления, наделенные по закону способностью иметь права и принимать на себя юридические обязанности. 5. Под правовыми отношениями понимаются отношения возникающие на основе норм права, участники которых имеют субъективные права и юридические обязанности. 6. физические и юридические лица, вступающие между собой в гражданско-правовые отношения по поводу личных неимущественных и имущественных благ. 7. 3 8. 1 9. 2 10. 3
					Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную	1. Правовая система представляет собой... взаимосвязанную совокупность правовых норм, упорядоченную по отраслям права и входящим в их состав институтам права. 2. Методы правового регулирования представляют собой... совокупность способов воздействия правовых норм на рассматриваемые общественные отношения.

				документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	3. Под источником права понимают... конкретную форму выражения правовых норм. 4. Конституция Российской Федерации представляет собой... нормативно-правовой акт наивысшей юридической силы. 5. Правонарушения подразделяются на... проступки и преступления. 6. - 2 7. - 4 8. - 2 9. - 3 10. - 1
				Иметь навыки (владеть) управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределение заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональ	1. Юридическая ответственность выражается в... санкциях правовых норм и подразделяется на гражданскую, административную, дисциплинарную и уголовную. 2. Справедливая конкуренция является... важнейшим инструментом рыночной экономики, обеспечения прав потребителей и охраняется государством. 3. Состав правонарушения образуют... четыре взаимосвязанных элемента: субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. 4. По публичному договору перевозчик должен... обслуживать любое лицо, которое обратилось за соответствующей услугой. 5. Субъектами гражданских правовых отношений выступают... физические и юридические лица, в этих отношениях также могут принимать участие Российская Федерация, ее субъекты и муниципальные образования. 6. - 3 7. - 4 8. - 2 9. - 1 10. - 3

					ной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.	
Правоведение	3	2		УК-10	Знать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	1. Гражданское право – это совокупность норм, которые определяют основания возникновения и порядок осуществления права собственности, исключительных прав на результаты интеллектуальной деятельности, регулируют договорные и иные обязательства, а также другие имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения, основанные на равенстве и имущественной самостоятельности их участников. Предметом гражданского права являются отношения, регулируемые гражданским законодательством. 2. Субъекты гражданского права — это участники правоотношений, на которых распространяют своё действие нормы гражданского права. 1. Физические лица: граждане РФ, иностранные граждане, лица без гражданства. 2. Юридические лица: организации, которые имеют в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении имущество и отвечают по своим обязательствам этим имуществом, могут от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде. 3. Российская Федерация, субъекты РФ, муниципальные образования. Объекты гражданских правоотношений: 1. имущество (движимое и недвижимое), деньги и ценные бумаги (свободно участвующие в обороте и ограниченные в обороте); 2. действия и их результаты, услуги; 3. результаты творческой деятельности; 4. личные неимущественные блага (жизнь, здоровье, личная неприкосновенность, честь, достоинство, деловая репутация).

					3. Под источником права понимают... конкретную форму выражения правовых норм. 4. Конституция Российской Федерации представляет собой... нормативно-правовой акт наивысшей юридической силы. 5. Правонарушения подразделяются на... проступки и преступления. 6. - 3 7. - 2 8. - 1 9. - 1 10. – 2
				Уметь - соблюдать правила общественного воздействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	1. Объектами правоотношений являются... предметы и явления, на которые направлены складывающиеся правоотношения. 2. Гражданское правоотношение — это складывающаяся на основе гражданско-правовых норм связь между субъектами гражданского права через их права и обязанности, осуществление которых обеспечивается государством. В элементарном виде гражданское правоотношение есть связь правами и обязанностями (права и обязанности именуют содержанием правоотношения). Это связь субъектов по поводу определенных объектов: материальных и нематериальных благ. 3. Правовая система представляет собой... взаимосвязанную совокупность правовых норм, упорядоченную по отраслям права и входящим в их состав институтам права. 4. Предметом правового регулирования в отраслях права являются... определенные совокупности однородных общественных отношений: имущественные, финансовые, административные, бюджетные, трудовые, транспортные, семейные, уголовные и пр., на основании которых получает название соответствующая отрасль права. 5. Методы правового регулирования представляют собой... совокупность способов воздействия правовых норм на рассматриваемые общественные отношения. 6. – 4 7. – 1 8. – 4 9. – 1 10. - 2
				Иметь навыки (владеть) навыками планирования, организации и проведения мероприятий,	1. Договор складского хранения предусматривает... хранение на товарном складе. 2. Договор хранения вещей в камерах хранения является... публичным договором.

					обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	3. Согласно ГК РФ по договору подряда одна сторона... обязуется выполнить работу и сдать ее результат заказчику, а заказчик обязуется принять результат и оплатить работы. 4. Страхование рассматривается как отношения по... защите имущественных интересов физических и юридических лиц, возникающие при наступлении определенных событий – страховых случаев, сопряженных с причинением ущерба. 5. Страховой риск – это... предполагаемое событие, на случай наступления которого проводится страхование. 6. – 2 7. – 1 8. – 2 9. – 4 10. – 2
Правоведение	3	2		ОПК-3	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	1. Право – это... совокупность правил поведения, установленных или санкционированных государством и носящих общеобязательный характер. 2. Под субъектом правоотношений понимают... лицо, орган государственного управления, орган местного самоуправления, наделенные по закону способностью иметь права и принимать на себя юридические обязанности. 3. Объектами правоотношений являются... предметы и явления, на которые направлены складывающиеся правоотношения. 4. Под источником права понимают... конкретную форму выражения правовых норм. 5. Конституция Российской Федерации представляет собой... нормативно-правовой акт наивысшей юридической силы. 6. – 3 7. – 4 8. – 2 9. – 1 10. – 3
					Уметь - находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	1. Субъектами гражданских правовых отношений выступают... физические и юридические лица, в этих отношениях также могут принимать участие Российская Федерация, ее субъекты и муниципальные образования. 2. Под владением понимают... фактическое обладание вещью, создающее возможность непосредственного воздействия на нее. 3. Право пользования состоит в возможности... эксплуатации имущества и получении результатов деятельности с его использованием. 4. Право распоряжения позволяет собственнику... совершать сделки, при

					которых имущество отчуждается с изменением собственника или происходит передача имущества во временное владение и пользование, в залог, на хранение. 5. Право хозяйственного ведения используется... государственными или унитарными предприятиями, к которым относится большинство организаций городского пассажирского транспорта. 6. – 3 7. – 1 8. – 2 9. – 2 10. – 3
				Иметь навыки (владеть) нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	1. Лицензия – это документально оформленное... разрешение на осуществление лицензируемого вида деятельности при обязательном соблюдении установленных лицензионных требований и условий, выданное лицензиату. 2. Правовая норма регулирует... права и обязанности субъектов правоотношений – физических лиц, юридических лиц, органов государственной власти и местного самоуправления. 3. Техническая или иная специальная норма устанавливает... технические или иные специальные требования к определенному объекту. 4. Нормативный акт – это... изданный в соответствии с установленным порядком документ, содержащий какие-либо нормы. 5. Нормативно-правовые акты – это... документы, содержащие правовые нормы, принятые правотворческими органами в пределах их компетенции. 6. – 3 7. – 2 8. – 1 9. – 1 10. – 2

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ Социология**

**61. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ
ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)					
		1	2	3	4	5	6
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	+	+	+	+	+	+
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	+	+	+	+	+	+

**62. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	Не зачтено	Зачтено

2.2 Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-3	УК-3.1 Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	1-6	1. Основные направления, проблемы, теории и методы социологии. 2. Основные этапы и ключевые события развития мирового сообщества. 3. Тенденции развития современного общества. 4. Личность как объект и субъект социального развития. 5. Социальные функции образования.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	УК-3.2 Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы	1-6	1. Преобразование информации в знания. 2. Анализ процессов, событий и явлений в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи. 3. Формирование и аргументированное отстаивание собственной позиции по различным проблемам. 4. Работа с разнообразными источниками информации.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

УК-5	УК-5.1 Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории	1-6	1. Основные этапы, процессы и ключевые события развития общества. 2. Основные положения и методы гуманитарных наук. 3. Тенденции и закономерности развития современного общества.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	УК-5.2 Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	1-6	1. Преобразование информации в знания. 2. Организация и проведение простейших социологических исследований.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	УК-5.3 Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий	1-6	1. Тенденции развития современного общества. 2. Личность как объект и субъект социального развития.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	УК-5.4 Осуществлять конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных	1-6	1. Взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с учетом национальных, этнокультурных,	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

	особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.		конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия.					
	УК-5.5 Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей	1-6	1. Основные направления, проблемы, теории и методы социологии. 2. Основные этапы и ключевые события развития мирового сообщества.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
ОПК-3	ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-6	1. Применение знаний социологии для анализа основных этапов и закономерностей развития мирового сообщества. 2. Формирование активной гражданской позиции.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную	1-6	1. Основные направления, проблемы, теории и методы социологии.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2	Тесты из пункта 3.2	Тесты из пункта 3.2

	информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране		2. Основные этапы и ключевые события развития мирового сообщества. 3. Преобразование информации в знания.			Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1
	ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности		1. Применение знаний социологии для анализа основных этапов и закономерностей развития мирового сообщества.	Лекция самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1	Тесты из пункта 3.2 Вопросы для устного опроса из пункта 3.1

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-3	УК-3.1 Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации. УК-3.2 Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач. УК-3.3 Владеть организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	лекция самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-26 из пункта 3.2		
УК-5	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей. УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.	лекция самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-26 из пункта 3.1		

ОПК-3	ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности			

2.4. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 1. 2) указание точных названий и определений; 2. 3) правильная формулировка понятий и категорий; 3. 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 4. 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	5. 1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 6. 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 7. 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 8. 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.7. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует

	логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, интерпретирует, прогнозирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.9. Допуск к сдаче зачета

25. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
26. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
27. Активное участие в работе на занятиях.

63. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА.

- 1) Каково отличие объекта социологии от её предмета?
- 2) Расскажите о междисциплинарных связях курса социологии.
- 3) Какова структура социологии?
- 4) Перечислите основные функции социологии. (письменно)
- 5) Становление и развитие западной социологии в XIX – нач. XX вв.
- 6) Парадигмы современной западной социологии.
- 7) Социология в России: история и современное состояние.
- 8) В какие годы произошел спад в российской социологии и с чем он был связан?
- 9) В чем специфика развития российской социологии?
- 10) Охарактеризуйте общество как социальную систему.
- 11) Какова специфика общества как социальной системы, его структура?
- 12) Личность и общество. Их взаимодействие.
- 13) Социальные нормы: роль в регуляции поведения.
- 14) Жизненные кризисы личности.
- 15) Социальная структура общества, ее виды и элементы.
- 16) Сущность социальной стратификации, ее критерии.
- 17) Направления социальной мобильности.
- 18) Динамика стратификационных процессов в современном обществе.
- 19) Понятие социального института: основные подходы к определению социального института.
- 20) Структура и функции социальных институтов.

- 21) Специфика семьи как социального института и социальной группы;
- 22) Анализ социальных функций семьи;
- 23) Структура и типология семьи.
- 24) Взаимодействие общества и семьи.
- 25) Социальные институты образования:
- 26) Функционирование системы образования как социального института и ее структура;
- 27) Противоречия и проблемы образования на современном этапе.
- 28) Социологическое понимание культуры.
- 29) Структурные части и модели культуры. Единство и разнообразие культур.
- 30) Состояние и динамика современной культуры.
- 31) Причины социального конфликта.
- 32) Этапы протекания конфликта.
- 33) Характеристики конфликта.
- 34) Что представляет собой программа социологического исследования?
- 35) Каковы основные функции программы социологического исследования?
- 36) Как определяются проблема, цель и задачи социологического исследования?

3.2 ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

3.2.1 Вопросы к устному зачёту

1. Объект и предмет социологии как науки.
2. Место социологии в системе общественных наук. Взаимосвязь социологии с другими науками.
3. Структура, методы и функции социологии.
4. Основные этапы исторического развития социологической мысли.
5. Основные направления развития социологии в XIX - начале XX вв.
6. Социология XX столетия. Особенности развития отечественной социологической науки.
7. Социологическое исследование в системе образования.
8. Методика, техника и процедура в социологическом исследовании.
9. Методы сбора данных в социологическом исследовании.
10. Общество как субъект исторического развития. Сущность, структура, функции общества.
11. Тенденции развития современного общества.
12. Социальная структура общества. Основания социальной дифференциации.
13. Социально-классовая структура общества.
15. Личность как объект и субъект социального развития.
16. Система социализации личности.
17. Социальные проблемы молодежи.
19. Молодежные движения и объединения.
20. Социализация молодежи и ее особенности в современных условиях.
21. Социальный институт семьи и брака. Проблемы современной семьи.
22. Культура как форма взаимодействия личности и общества.
23. Социальные проблемы развития культуры.
24. Государство как социальный институт: его типы, структура и функции.
25. Роль воспитания в социализации личности.
26. Социальные функции образования.
27. Социальные проблемы транспортной отрасли.

i. Вопросы к зачёту в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
	3			УК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	УК-3.1	Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	1. Главное предназначение социальных институтов: 1) обеспечивать обществу динамизм, подвижность, изменчивость; 2) удовлетворять общественные потребности, придавать обществу стабильность; 3) гарантировать человеку права и свободы; 4) обеспечивать всех членов общества. 2. Вершиной пирамиды «иерархии наук» О.Конта является: 1) биология; 2) математика; 3) астрономия; 4) социология 3. Кто первым ввел в научный оборот термин «социология»: 1) О.Конт; 2) Г. Зиммель; 3) Э. Дюркгейм; 4) Г. Спенсер 4. Огюст Конт утверждает, что элементарной структурной единицей общества является: 1) малая группа; 2) личность; 3) род; 4) семья 5. Если изменения в обществе постепенно и естественно вырастают из существующих в нём исторических условий, то имеет место: 1) эволюция; 2) реформа; 3) революция 6. Тип господства, основанный на целерациональном действии: 1) легитимный; 2) харизматический; 3) традиционный; 4) авторитарный 7. Главное предназначение социальных институтов: 1) гарантия человеку соблюдение его прав; 2) создание стабильности в обществе, удовлетворении общественных потребностей; 3) обеспечение социальные реформы; 4) обеспечение материальной поддержки всем членам общества. 8. Малая социальная группа – это группа людей: 1) состоящая из 2-7 человек; 2) которые имеют возможность непосредственного личного контакта; 3) которая занимается социально-значимой деятельностью и где все члены группы имеют возможность непосредственного

							личного контакта, которая занимается социально-значимой деятельностью 9. Субъективным, дополнительным критерием стратификации является: 1) престиж; 2) власть; 3) доход; 4) образование 10. Социальная структура общества – это: 1) устойчивая связь элементов социальной системы; 2) иерархическая связь элементов социальной системы; 3) набор элементов социальной системы; 4) социальный состав общества
					УК-3.2	Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящих ролей в организации командной работы	11. Социализация – это: 1) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру и активное влияние человека на социальные группы и процессы; 2) активное влияние человека на социальные группы и процессы; 3) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру; 4) процесс создания социальных структур 12. Первичная социализация — это социализация, которая происходит: 1) после окончания трудовой деятельности; 2) еще до рождения человека; 3) в детстве и ранней юности, основным агентом социализации являются семья и школа; 4) когда человек начинает свою трудовую деятельность, основными агентами являются трудовые коллективы 13. Школа является агентом ... социализации (вставить). 1) неформальной; 2) первичной; 3) формальной; 4) вторичной 14. Социализация человека начинается: 1) с началом трудовой деятельности; 2) с рождения; 3) в школе; 4) после окончания трудовой деятельности. 15. Референтная группа – это группа, 1) в которой человек не хочет оказаться;

								2) нормы и ценности которой человек разделяет и принимает, группа значима для человека и может оказывать влияние на его поступки; 3) к которой человек имеет отношение в определенный отрезок времени; 4) людей со схожими интересами 16. Функция, которую выполняет экономическая структура согласно теории структурно-функционального анализа: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации 17. Характеристика социальной мобильности, которая показывает, какое количество индивидов изменило свое социальное положение по вертикали за единицу времени: 1) интенсивность; 2) всеобщность; 3) функциональность; 4) скорость 18. Предписанный социальный статус – это статус: 1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность; 2) которого достигает человек в течение своей жизни; 3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит; 4) который человек себе сам приписывает 19. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются: 1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей. 20. Понятие «латентная функция» обозначает: 1) явные последствия социального явления или поступка; 2) неявные, скрытые последствия социального явления или поступка; 3) дисфункциональное социальное явление или действие; 4) социальный контроль

				УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории	21. Предписанный социальный статус – это статус: 1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность; 2) которого достигает человек в течение своей жизни; 3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит; 4) который человек себе сам приписывает 22. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг; 2) социальное положение; 3) социальная позиция; 4) социальная роль 23. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса. 24. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между: 1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и регионами; 4) государством и церковью. 25. Понятие «латентная функция» обозначает: 1) явные последствия социального явления или поступка; 2) скрытые последствия социального явления или поступка; 3) дисфункциональное социальное явление или действие; 4) функция социального контроля 26. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации 27. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются: 1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей 28. Социальные связи - это: 1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели; 2) связи между социальными классами, общностями;

							3) отношения между индивидами в политической сфере общества; 4) отношения между социальными группами. 29. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является: 1) сохранение частной собственности на средства производства; 2) невозможность для низших классов получить качественное образование; 3) коррупция в высших органах государственной власти; 4) деление общества на страты 30. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение; 3) массовый опрос; 4) синтеза.
					УК-5.2	Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	31. Производительные силы и производственные отношения в совокупности образуют: 1) способ производства; 2) средства производства; 3) орудия труда; 4) общественно-экономическую формацию. 32. Перечислите специализированные методики в социологических исследованиях: 1) - контент-анализ; 2) интервью; 3) эксперимент; 4) методика фокус-групп 33. К признаку простого общества относится: 1) наличие нескольких социальных слоев населения; 2) зарождение социального института – государство; 3) отсутствие социального неравенства; 4) деление на классы или страты 34. Социализация является процессом: 1) дискретным, прерывающимся; 2) охватывающем всех в детском и подростковом возрасте; 3) охватывающем всех индивидов на протяжении всей жизни; 4) охватывающем только личностей, получивших образование. 35. Процесс ограничения или лишения прав определенных категорий населения по каким-либо признакам называется: 1) геноцид; 2) эксплуатация; 3) дискриминация; 4) апартеид. 36. К девиантному поведению не относится _____ поведение: 1) преступное; 2) зависимое; 3) гениальное;

							4) нормальное 37. Односторонний, упрощенный, идеализированный или негативный образ, разделяемый членами какой-либо группы – это: 1) стереотип; 2) самоназвание; 3) заблуждение; 4) – самовосприятие. 38. Включенное наблюдение – это: 1) наблюдение, результаты которого документируются; 2) метод исследования, когда социолог является членом группы, которую исследует; 3) единственный метод, который можно применять в «закрытых» группах; 4) целенаправленное наблюдение. 39. Социальные общности, объединенные на основе единого языка, особенностей культуры и психологии, называются: 1) территориальные; 2) географические; 3) этнические; 4) классовые. 40. Стремление отдельных стран «третьего мира» обладать ядерным оружием является примером глобальной проблемы: 1) «Север» - «Юг»; 2) «Война» - «Мир»; 3) экологической; 4) демографической
					УК-5.3	Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий	41. Одно из последствий включения России в международные процессы глобализации: 1) развитие отечественной науки; 2) развитие отечественной легкой промышленности; 3) развитие отечественного автопрома; 4) усиление влияние ТНК 42. В том случае если граждане обладают правом и реальной возможностью публично обсуждать текущие дела, общественное мнение, как правило, приобретает форму ____: 1) жалоб; 2) слухов; 3) доносов; 4) открытых дискуссий. 43. Действие как социальное характеризуется двумя признаками: 1) субъективная мотивация индивида или группы; 2) ориентация на ожидаемое поведение других; 3) соответствие морально-нравственным нормам; 4) соответствие нормам права

								44. Функция культуры, которая определяет те рамки, в которых может и должен действовать человек, называется: 1) познавательная; 2) регулирующая; 3) адаптационная; 4) идентификационная 45. Процесс преобразования социальной структуры общества называется: 1) социальное изменение; 2) социальная статика; 3) социальная стадия; 4) социальная интеграция. 46. Приобретенным социальным статусом является: 1) внук; 2) 14-ти летний подросток; 3) сын; 4) школьник. 47. Процесс ускорения интеграции культур в связи с развитием современных транспортных средств и экономических связей, благодаря воздействию на людей средств массовой информации, называется _____ культуры: 1) глобализация; 2) трансформация; 3) диффузия; 4) диверсификация. 48. Социальный процесс, который предполагает качественное преобразование всей системы общественных отношений, вплоть до ломки сложившихся порядков и формирования новых – это: 1) революция; 2) стагнация; 3) реформа; 4) стабилизация 49. Социальное движение, которое выступает за защиту естественной и искусственной среды обитания людей, это: 1) пацифизм; 2) фашизм; 3) феминизм; 4) инвайронментализм. 50. Изменение статуса детей по отношению к статусу родителей называется мобильностью: 1) межпоколенной; 2) внутривоколенной; 3) вертикальной; 4) горизонтальной.
						УК-5.4	Осуществлять конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения	51. Научное направление, логической сердцевиной которого стало изучение коммуникативных неудач и их последствий в ситуациях межкультурного общения сформировалось: 1) в 70–х гг. XX века 2) в 60 -х гг. XX века 3) в 70 – х гг. XIX века 4) в 90- х гг. XX века

						профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	5) в 90-х гг. XIX века 52. Основным объектом изучения в теории межкультурной коммуникации являются: 1) различия в особенностях культуры и общения у представителей различных народов, расовых и этнических групп. 2) язык, кухня, традиции 3) внешность 4) диалект 5) юмор 53. Эмпатия – это: 1) способность понимать и разделять переживания другого человека через эмоциональное сопереживание. 2) процесс усвоения человеком культурных знаний ценностей, норм поведения и навыков. 3) терпимое и снисходительное отношение к чужим мнениям, обычаям, культуре. 4) процесс негативного восприятия традиций и ценностей чужой культуры. 5) форма общения людей посредством жестов, мимики, телодвижений. 54. Укажите параметры наиболее существенных различий при межкультурном общении: 1) язык, невербальные коды, мировоззрение, ролевые взаимоотношения, модели мышления. 2) юмор, произношение 3) кухня, дистанция, внешность 4) акцент, диалект, использование сленга 5) традиции, алфавит, прием пищи и ее количество 55. Принадлежность индивида к какой-либо культуре или культурной группе, формирующая ценностное отношение человека к самому себе, другим людям, обществу и миру в целом. Это - 1) культурная идентичность 2) эмпатия 3) социальная норма

							4) инкультурация 5) имитация 56. Современные англичане считают его главным достоинством человеческого характера: 1) самообладание 2) доброта 3) уважение 4) коммуникабельность 5) трудолюбие 57. Чем был вызван исследовательский интерес к проблемам общения в 1990-е годы? 1) мощным развитием современных электронных средств связи и социально-политическими изменениями в мире 2) разработкой программы экономической помощи развивающимся странам 3) появился культурологический интерес к процессу общения 4) созданием Института службы за границей 5) введением учебного курса по МК в образовательную программу в СНГ 58. Какие 4 основные сферы культурных ценностей принято выделять в культурной антропологии: 1) быт, идеологию, религию, художественную культуру. 2) быт, идеологию, религию, нравы. 3) быт, религию, художественную культуру, этноцентризм. 4) быт, религию, язык, культуру. 5) быт, идеологию, традиции, религию. 59. Тип невербальной коммуникации, основывающийся на тактильной системе восприятия партнера, включающий рукопожатия, поцелуи, поглаживания, объятия и т.д. 1) такесика 2) эмпатия 3) толерантность 4) сензитивность 5) проксемика

							60. Тип общения, при котором партнеров по общению объединяют интересы дела, совместная деятельность. 1) деловой стиль общения 2) дружеский стиль общения 3) требовательный стиль общения 4) дистанционный стиль общения 5) заигрывающий стиль общения
					УК-5.5	Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей	61. Манера общения определяется: 1) тоном общения; дистанцией общения 2) стилем общения; функциями общения 3) содержанием общения; субъектом общения 4) средствами общения; этнической принадлежностью 5) количеством человек, задействованных в общении 62. Фрустрация – это: 1) психологическое состояние, возникающее в ситуации разочарования; гнетущая тревога, чувство напряженности, безысходности 2) отсутствие патриотизма 3) боязнь контактировать с людьми 4) способность выразить симпатию к чему-либо 5) ненависть к людям другой нации 63. Школа является агентом ... социализации (вставить). 1) неформальной; 2) первичной; 3) формальной; 4) вторичной 64. Социализация человека начинается: 1) с началом трудовой деятельности; 2) с рождения; 3) в школе; 4) после окончания трудовой деятельности. 65. Референтная группа – это группа, 1) в которой человек не хочет оказаться; 2) нормы и ценности которой человек разделяет и принимает, группа значима для человека и может оказывать влияние на его поступки;

							3) к которой человек имеет отношение в определенный отрезок времени; 4) людей со схожими интересами 66. Функция, которую выполняет экономическая структура согласно теории структурно-функционального анализа: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации 67. Характеристика социальной мобильности, которая показывает, какое количество индивидов изменило свое социальное положение по вертикали за единицу времени: 1) интенсивность; 2) всеобщность; 3) функциональность; 4) скорость 68. Предписанный социальный статус – это статус: 1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность; 2) которого достигает человек в течение своей жизни; 3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит; 4) который человек себе сам приписывает 69. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются: 1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей. 70. Понятие «латентная функция» обозначает: 1) явные последствия социального явления или поступка; 2) неявные, скрытые последствия социального явления или поступка; 3) дисфункциональное социальное явление или действие; 4) социальный контроль
				ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную	ОПК-3.1	Знать основы и национального международного 71. Предписанный социальный статус – это статус: 1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность;

					ю деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.		ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	2) которого достигает человек в течение своей жизни; 3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит; 4) который человек себе сам приписывает 72. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг; 2) социальное положение; 3) социальная позиция; 4) социальная роль 73. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса. 74. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между: 1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и регионами; 4) государством и церковью. 75. Понятие «латентная функция» обозначает: 1) явные последствия социального явления или поступка; 2) скрытые последствия социального явления или поступка; 3) дисфункциональное социальное явление или действие; 4) функция социального контроля 76. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации 77. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются: 1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей 78. Социальные связи - это: 1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели; 2) связи между социальными классами, общностями; 3) отношения между индивидами в политической сфере общества; 4) отношения между социальными группами.

							79. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является: 1) сохранение частной собственности на средства производства; 2) невозможность для низших классов получить качественное образование; 3) коррупция в высших органах государственной власти; 4) деление общества на страты 80. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение; 3) массовый опрос; 4) синтеза.
					ОПК-3.2	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах, положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	81. Производительные силы и производственные отношения в совокупности образуют: 1) способ производства; 2) средства производства; 3) орудия труда; 4) общественно-экономическую формацию. 82. Перечислите специализированные методики в социологических исследованиях: 1) - контент-анализ; 2) интервью; 3) эксперимент; 4) методика фокус-групп 83. К признаку простого общества относится: 1) наличие нескольких социальных слоев населения; 2) зарождение социального института – государство; 3) отсутствие социального неравенства; 4) деление на классы или страты 84. Социализация является процессом: 1) дискретным, прерывающимся; 2) охватывающем всех в детском и подростковом возрасте; 3) охватывающем всех индивидов на протяжении всей жизни; 4) охватывающем только личностей, получивших образование. 85. Процесс ограничения или лишения прав определенных категорий населения по каким-либо признакам называется: 1) геноцид; 2) эксплуатация; 3) дискриминация; 4) апартеид. 86. К девиантному поведению не относится _поведение: 1) преступное; 2) зависимое; 3) гениальное; 4) нормальное 87. Односторонний, упрощенный, идеализированный или негативный образ, разделяемый членами какой-либо группы –

							это: 1) стереотип; 2) самоназвание; 3) заблуждение; 4) – самовосприятие. 88. Включенное наблюдение – это: 1) наблюдение, результаты которого документируются; 2) метод исследования, когда социолог является членом группы, которую исследует; 3) единственный метод, который можно применять в «закрытых» группах; 4) целенаправленное наблюдение. 89. Социальные общности, объединенные на основе единого языка, особенностей культуры и психологии, называются: 1) территориальные; 2) географические; 3) этнические; 4) классовые. 90. Стремление отдельных стран «третьего мира» обладать ядерным оружием является примером глобальной проблемы: 1) «Север» - «Юг»; 2) «Война» - «Мир»; 3) экологической; 4) демографической
						ОПК-3.3	Владеть нормативно-правовой базой и этически нормами при осуществлении профессиональной деятельности 91. Одно из последствий включения России в международные процессы глобализации: 1) развитие отечественной науки; 2) развитие отечественной легкой промышленности; 3) развитие отечественного автопрома; 4) усиление влияние ТНК 92. В том случае если граждане обладают правом и реальной возможностью публично обсуждать текущие дела, общественное мнение, как правило, приобретает форму ____: 1) жалоб; 2) слухов; 3) доносов; 4) открытых дискуссий. 93. Действие как социальное характеризуется двумя признаками: 1) субъективная мотивация индивида или группы; 2) ориентация на ожидаемое поведение других; 3) соответствие морально-нравственным нормам; 4) соответствие нормам права 94. Функция культуры, которая определяет те рамки, в которых может и должен действовать человек, называется: 1) познавательная; 2) регулирующая; 3) адаптационная;

								4) идентификационная 95. Процесс преобразования социальной структуры общества называется: 1) социальное изменение; 2) социальная статика; 3) социальная стадия; 4) социальная интеграция. 96. Приобретенным социальным статусом является: 1) внук; 2) 14-ти летний подросток; 3) сын; 4) школьник. 97. Процесс ускорения интеграции культур в связи с развитием современных транспортных средств и экономических связей, благодаря воздействию на людей средств массовой информации, называется _____ культуры: 1) глобализация; 2) трансформация; 3) диффузия; 4) диверсификация. 98. Социальный процесс, который предполагает качественное преобразование всей системы общественных отношений, вплоть до ломки сложившихся порядков и формирования новых – это: 1) революция; 2) стагнация; 3) реформа; 4) стабилизация 99. Социальное движение, которое выступает за защиту естественной и искусственной среды обитания людей, это: 1) пацифизм; 2) фашизм; 3) феминизм; 4) инвайронментализм. 100. Изменение статуса детей по отношению к статусу родителей называется мобильностью: 1) межпоколенной; 2) внутривоколенной; 3) вертикальной; 4) горизонтальной.

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

4.1 Методические материалы

Забара А.Л. Курс лекций по дисциплине «Социология» - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

Забара А.Л. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Социология» - Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2023

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Социология	3			УК-3	УК-3.1	1. - 2 2. - 4. 3. - 2 4. - 1 5. - 2 6. - 1 7. - 2 8. - 3 9. - 1 10. - 2
					УК-3.2	11. - 3 12. - 3 13. - 4 14. - 2 15. - 2. 16. - 1 17. - 2 18. - 3 19. - 1 20. - 2
				УК - 5	УК-3.1	21. - 1 22. - 4 23. - 1 24. - 1 25. - 2 26. - 2, 3 27. - 1 28. - 1 29. - 1 30. - 4
					УК-5.2	9. 31. - 1 10. 32. - 4 11. 33. - 3 12. 34. - 3 13. 35. - 3 36. - 4 37. - 1 38. - 2 39. - 3 40. - 2

					УК-5.3	41. - 4 42. - 4 43. - 1, 2 44. - 2 45. - 1 46. - 4 47. - 1 48. - 1 49. - 4 50. - 1
					УК-5.4	51. - 3 52. - 3 53. - 4 54. - 4 55. - 3 56. - 1 57. - 3 58. - 1 59. - 3 60. - 3
					УК-5.5	61. - 1 62. - 1 63. - 4 64. - 2 65. - 2 66. - 3 67. - 1 68. - 1 69. - 1 70. - 2
				ОПК-3	ОПК-3.1	71. - 1 72. - 4 73. - 1 74. - 1 75. - 2 76. - 2 77. - 1 78. - 1 79. - 1 80. - 4
					ОПК-3.2	81. - 1 82. - 4 83. - 3 84. - 3 85. - 3 86. - 4 87. - 1 88. - 2 89. - 3 90. - 2
					ОПК-3.3	91. - 4 92. - 4 93. - 1,2 94. - 2 95. - 1 96. - 4 97. - 1 98. - 1 99. - 4 100. - 1

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины						
		1	2	3	4	5	6	7
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	-	-	+	-	-	-	-
ПК-7	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	-	-	+	-	-	-	-

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины.

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	Не зачтено	Зачтено

2.2. Текущий контроль.

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-8	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	5,6	Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях: системы отопления, вентиляции и кондиционирования. Контроль параметров микроклимата в помещении. Виды, системы и типы освещения.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 1-10; тесты 1-5	вопросы (п.3.1) 1-15; тесты 1-10	вопросы (п.3.1) 1-20; тесты 1-12

			Контроль параметров освещения. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты. Защита от загрязнения воздушной среды. Защита от вибрации и шума. Методы и средства обеспечения электробезопасности.					
	УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.	1,3,4	Виды опасностей, краткая характеристика опасностей и их источников. Государственное управление безопасностью жизнедеятельности. Классификация негативных факторов среды обитания человека. Химические негативные факторы (вредные вещества). Физические негативные факторы. Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 21-25; тесты 13-18	вопросы (п.3.1) 21-30; тесты 13-22	вопросы (п.3.1) 21-35; тесты 13-24
	УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасн	1,2,7	Понятие «безопасность». Системы безопасности и их структура. Понятие	Лекция, лабораторные работы, практические	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 21-25; 36-43; тесты	вопросы (п.3.1) 21-30; 36-45; тесты	вопросы (п.3.1) 21-45; тесты 25-36

	ые условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.		техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций. Защита населения в ЧС. Спасательные работы при ЧС.	работы, самостоятельная работа		25-30	25-34	
	УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	7	Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций. Защита населения в ЧС. Спасательные работы при ЧС.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-42	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-46	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-48
	УК-8.5 Знает и умеет применять приемы первой помощи.	7	Приемы первой доврачебной помощи. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при кровотечении. Первая помощь при ранении. Первая помощь при переломе. Первая помощь при поражении электрическим током	Практические работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 48-53; тесты 49-54	вопросы (п.3.1) 48-55; тесты 49-58	вопросы (п.3.1) 48-58; тесты 49-60
ПК-6	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство	3	Государственное управление безопасностью жизнедеятельности	Лекция, лабораторные работы,	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 9-11;	вопросы (п.3.1) 9-11;	вопросы (п.3.1) 9-11;

	ельство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала ; структуру государственной и производственной ветеринарной службы		ти. Трудовой кодекс РФ, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; инструкции по охране труда	самостоятельная работа		тесты 13-24	тесты 13-24	тесты 13-24
	ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости		Государственное управление безопасностью жизнедеятельности. Трудовой кодекс РФ, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; инструкции по охране труда	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24

	продукции							
	ПК-6.3. Владеть законодательными и нормативными правовыми и основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации		Государственное управление безопасностью жизнедеятельности. Трудовой кодекс РФ, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; инструкции по охране труда	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24
ПК-7	ПК-7.2. Уметь	3	Государственное управление	Лекция, лаборатор	Тестирование,	вопросы	вопросы	вопросы

	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда		безопасностью жизнедеятельности. Трудовой кодекс РФ, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; инструкции по охране труда	рные работы, самостоятельная работа	отчет по работе	(п.3.1) 9-11; тесты 13-24	(п.3.1) 9-11; тесты 13-24	(п.3.1) 9-11; тесты 13-24

2.3. Промежуточная аттестация.

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-8	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 1-10; тесты 1-5	вопросы (п.3.1) 1-15; тесты 1-10	вопросы (п.3.1) 1-20; тесты 1-12

	УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 21-25; тесты 13-18	вопросы (п.3.1) 21-30; тесты 13-22	вопросы (п.3.1) 21-35; тесты 13-24
	УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа		вопросы (п.3.1) 21-25; 36-43; тесты 25-30	вопросы (п.3.1) 21-30; 36-45; тесты 25-34	вопросы (п.3.1) 21-45; тесты 25-36
	УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-42	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-46	вопросы (п.3.1) 36-38; тесты 37-48
	УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи.	Лекция, лабораторные работы, практические работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 48-53; тесты 49-54	вопросы (п.3.1) 48-55; тесты 49-58	вопросы (п.3.1) 48-58; тесты 49-60
ПК-6	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24
	ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24

	продукции					
	ПК-6.3. Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24
ПК-7	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	Лекция, лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24	вопросы (п.3.1) 9-11; тесты 13-24

2.4. Критерии оценки на экзамене (не предусмотрен)

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете (не предусмотрен)

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки контрольной работы (не предусмотрена)

2.8. Критерии оценки собеседования (не предусмотрено)

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (не предусмотрено)

2.10. Критерии оценки письменного задания (не предусмотрено)

2.11. Критерии оценки лабораторно-практического занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры (не предусмотрена)

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата (не предусмотрен)

2.14. Критерии оценки эссе (не предусмотрен)

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта (не предусмотрена)

2.17. Допуск к сдаче зачета.

28. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.

29. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

1. Цели, задачи дисциплины БЖД, основные понятия.
2. Понятие «опасность». Виды опасностей, краткая характеристика опасностей и их источников.
3. Понятие «безопасность». Системы безопасности и их структура. Краткая характеристика разновидностей систем безопасности.
4. Чрезвычайные ситуации – понятие, основные виды.
5. Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов.
6. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности.
7. Критерии и параметры безопасности техносферы.
8. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов.
9. Законодательные и нормативные правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности.
10. Трудовой кодекс РФ – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда..
11. Органы государственного управления безопасностью: органы управления, надзора и контроля за безопасностью, их основные функции, права и обязанности, структура.
12. Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры.
13. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека.
14. Химические негативные факторы (вредные вещества).
15. Биологические негативные факторы: микроорганизмы и макроорганизмы.
16. Физические негативные факторы. Шум и вибрация.
17. Производственные излучения и защита от них.
18. Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека.
19. Статическое электричество. Источники статического электричества в природе, в быту, на производстве и их характеристики.
20. Опасные механические факторы. Виды механических травм.
21. Микроклимат помещений. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата.
22. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях.
23. Вентиляция и кондиционирование, устройство, выбор систем и их производительности.
24. Системы отопления, устройство, выбор систем и их производительности.
25. Освещение помещений. Виды, системы и типы освещения. Нормирование искусственного и естественного освещения.
26. Искусственные источники света: типы источников света и основные характеристики, достоинства и недостатки, особенности применения. Светильники: назначение, типы, особенности применения.
27. Выбор и расчет основных параметров естественного, искусственного и совмещенного освещения.
28. Контроль параметров освещения.
29. Основные принципы защиты. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты. Индивидуальные средства защиты органов дыхания.
30. Защита от шума, инфра- и ультразвука. Основные методы защиты от шума. Особенности защиты от инфра и ультразвука.
31. Защита от вибрации: основные методы защиты и принцип снижения вибрации.
32. Методы и средства обеспечения электробезопасности. Защитное заземление (требования к выполнению заземления), зануление, устройства защитного отключения. Защита от статического электричества.

33. Знаки безопасности: запрещающие, предупреждающие, предписывающие, указательные, пожарной безопасности, эвакуационные, медицинского и санитарного назначения.
34. Основные сведения о пожаре и взрыве. Основные причины и источники пожаров и взрывов. Опасные факторы пожара.
35. Пожарная защита. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения.
36. Стихийные бедствия. Землетрясения, наводнения, атмосферные явления, их краткая характеристика, основные параметры и методы защиты.
37. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Организация защиты в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация.
38. Спасательные работы при чрезвычайных ситуациях. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ. Способы ведения спасательных работ при различных видах чрезвычайных ситуаций.
39. Вводный инструктаж и его содержание.
40. Первичный и периодический инструктаж на рабочем месте.
41. Внеплановый инструктаж.
42. Целевой инструктаж.
43. Расследование производственных несчастных случаев.
44. Последовательность действия всех категорий работников после несчастного случая.
45. Температура воздуха в производственном помещении. Методика ее определения и приборы контроля.
46. Контроль влажности воздуха в производственном помещении.
47. Контроль скорости воздушных потоков в производственных помещениях.
48. Сигналы гражданской обороны.
49. Порядок действий при непрямом массаже сердца.
50. Виды кровотечений. Приёмы оказания первой помощи при различных видах кровотечений.
51. Последовательность оказания первой помощи при переломах.
52. Последовательность оказания первой помощи при ушибах.
53. Последовательность оказания первой помощи при вывихе.
54. Последовательность оказания первой помощи при ожоге.
55. Последовательность оказания первой помощи при обморожении организма.
56. Последовательность оказания первой помощи при обмороке.
57. Последовательность оказания первой помощи при поражении электрическим током.
58. Последовательность оказания первой помощи при тепловом или солнечном ударе.

3.2. Вопросы к зачёту по дисциплине

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ОЗФО					
Безопасность жизнедеятельности	1	2	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,	УК-8.1	Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	<u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u> а) плохое самочувствие б) производственная травма в) некомфортное состояние у работника г) профессиональное заболевание <u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u>

				обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		а) производственная травма б) некомфортное состояние у работника в) профессиональное заболевание г) плохое самочувствие 3. <u>Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u> 4. <u>Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u> 5. <u>Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u> а) опасность; б) безопасность; в) антропоцентризм; г) риск; 6. <u>Опасность-это:</u> а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности; б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность; в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека; г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека; 7. <u>Риск – это:</u> а) частота реализации опасности; б) опасность потерять здоровье; в) вероятность нанесения вреда здоровью; г) опасность получения травмы; 8. <u>Что такое «приемлемый риск»?</u>

						а) степень риска, не приводящая к гибели человека; б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям; в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени; г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека; <u>9. Индивидуальный риск</u> а) это опасность для двух человек; б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника; в) это травмирование двух или трех человек; <u>10. Коллективный риск -</u> а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников; б) это травмирование или гибель одного человек от воздействия опасных и вредных производственных факторов; в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов <u>11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....</u> <u>12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....</u>
					УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельн	<u>13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:</u>

					ости в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании	а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой б) вводный, повторный, внеплановый, целевой в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый <u>14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?</u> а) одежда специальная защитная б) средства защиты глаз в) средства защиты головы г) вентиляционные системы д) средства дерматологические защитные е) средства защиты органов дыхания <u>15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</u> <u>16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</u> <u>17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</u> <u>18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....</u> <u>19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный</u>

						<u>руководитель</u> <u>производственного</u> <u>участка при изменении</u> <u>технологического</u> <u>процесса называется.....</u> 20. Метод анализа <u>производственного</u> <u>травматизма, основанный</u> <u>на обобщении данных,</u> <u>содержащихся в актах</u> <u>расследования</u> <u>несчастных случаев по</u> <u>форме Н-1</u> <u>называется.....</u> 21 Метод анализа <u>производственного</u> <u>травматизма, который</u> <u>заключается в детальном</u> <u>всестороннем изучении</u> <u>комплекса условий труда</u> <u>на конкретном</u> <u>производственном</u> <u>участке</u> <u>называется.....</u> 22. Метод анализа <u>производственного</u> <u>травматизма, который</u> <u>имеет целью выявить на</u> <u>плане предприятия</u> <u>участки или рабочие</u> <u>места с повышенной</u> <u>травмоопасностью</u> <u>называется.....</u> 23. Инструкции по охране <u>труда для работников</u> <u>разрабатываются</u> <u>утверждаются сроком:</u> а) на 1 год б) на 2 года в) на 3 года г) на 5 лет 24. Какой вид <u>инструктажа по охране</u> <u>труда не предусмотрен?</u> а) вводный инструктаж. б) первичный инструктаж на рабочем месте. в) вторичный инструктаж на рабочем месте. повторный инструктаж на рабочем месте. г) внеплановый инструктаж.
					УК-8.3	Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельн ости, в том числе при угрозе и 25. Система сохранения <u>жизни и здоровья</u> <u>работников в процессе</u> <u>трудовой деятельности</u> <u>называется...</u> а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности

					возникновени и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов г) трудовой дисциплиной <u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u> а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда <u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u> <u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u> <u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u> <u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u> <u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u> <u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u> <u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u> а) защиту человека от поражения

						электрическим током б) защиту оборудования от короткого замыкания в) защиту помещения от удара молнии г) защиту от коррозии оборудования <u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u> а) коллективными б) индивидуальными в) основными г) обязательными <u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u> а) населения и территории от нападения вероятного противника б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций в) населения и территорий от криминальных ситуаций г) населения от экономической нестабильности <u>36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u>
					УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	<u>37. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:</u> а) укрыться в убежище б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС в) срочно подготовиться к эвакуации <u>38. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:</u> а) «Внимание всем!» б) «Тревога!»

						в) «Внимание! Опасность!» г) «Воздушная тревога!» 39. <u>Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта или вследствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....</u> 40. <u>Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....</u> 41. <u>Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской....</u> 42. <u>В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):</u> а) 2001 б) 1997 в) 1992 г) 1995 43. <u>Масштаб какой из перечисленных ниже ЧС наибольший:</u> а) межрегиональная ЧС б) муниципальная ЧС в) межмуниципальная ЧС 44. <u>К основным мероприятиям инженерной защиты населения от ЧС техногенного характера относится:</u> а) привлечение населения к

						строительству специальных укрытий б) обеспечение населения средствами индивидуальной защиты в) укрытие людей в защитных сооружениях <u>45. Укажите опасности природного происхождения:</u> а) наводнение б) шум в) взрывоопасные производства г) вибрация <u>46. Террористические акты относятся к:</u> а) чрезвычайным ситуациям социального характера б) политическим требованиям в) военной операции г) социально-экономическим проявлениям <u>47. В случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводится:</u> а) упреждающая эвакуация. б) экстренная эвакуация. в) региональная эвакуация. г) местная эвакуация. <u>48. Чрезвычайные ситуации технического характера по масштабу распространения подразделяются на:</u> а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные. б) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные. в) муниципальные, городские. районные, областные, всероссийские. всесоюзные. г) городские, деревенские, сельские, поселковые. д) лесные, степные, наземные. воздушные.
					УК-8.5	Знает и умеет применять приёмы первой <u>49. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации</u>

						помощи <u>является верным?</u> а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца. б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца. в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких. <u>50. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?</u> а) прижатие кровоточащего сосуда. б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута. в) придание поврежденной конечности приподнятого положения. г) все перечисленные способы. <u>51. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется</u> <u>52. Выходение крови из поврежденного сосуда называется</u> <u>53. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется</u> <u>54. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределы их физиологической</u>

						<u>подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется</u> <u>55. Тяжелая остро развивающаяся общая реакция организма в результате воздействия экстремальных факторов называется.....</u> <u>.....</u> <u>56. Повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры, волновым (в том числе электромагнитным) воздействием, ионизирующим облучением, а также действием некоторых химических веществ называется.....</u> <u>57. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</u> <u>...</u> <u>58. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</u> <u>.....</u> <u>59. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</u> а) провести сердечно-легочную реанимацию приложить холод к голове пострадавшего б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть) в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока <u>60. Какое положение</u>

							следует <u>придать</u> <u>пострадавшему</u> <u>при</u> <u>обмороке?</u> а) положение лежа на животе б) положение сидя или полусидя в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами г) боковое положение

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 31 августа 2017 года протокол №1 и утверждено ректором Университета Бышовым Н.В. 31 августа 2017 года.

4.2. Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов факультета экономики и менеджмента направления подготовки 38.03.01 Экономика - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГТУ, 2022.

4.3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов очной и очно-заочной формы обучения по направлению подготовки 38.03.01 Экономика. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГТУ, 2022.

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ОЗФО					
Безопасность жизнедеятельности	1	2	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	УК-8.1	Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	1. б 2. в 3. шум 4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность
					УК-8.2	Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития	13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в

				военных конфликтов		общества, способен участвовать в их создании	
					УК-8.3	Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельн ости, в том числе при угрозе и возникновени и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность
					УК-8.4	Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	37. б 38. а 39. чрезвычайная ситуация 40. эвакуация 41. разведкой 42. в 43. а 44. в 45. а 46. а 47. а 48. а
					УК-8.5	Знает и умеет применять приёмы первой помощи	49. а 50. г 51. травмой 52. кровотечением 53. переломом 54. вывихом 55. шоком 56. ожогом 57. искусственное дыхание 58. непрямой массаж сердца 59. а 60. г

** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60

** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по дисциплине **ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ****

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	+	+
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	+	+
ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+
ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	+	+
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	не зачтено	зачтено		

2.2 Текущий контроль

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-6							
1, 2, 3, 4, 5	ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Противоэпизоотические мероприятия, эпизоотический процесс	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)		
1, 2, 3, 4, 5	ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Эпизоотологическое исследование хозяйства, диагностика инфекционных болезней		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.4 (1-80)		
1, 2, 3, 4, 5	ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Диагностика инфекционных болезней		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)		
ПК-1							
1, 2, 3, 4, 5	ПК-1.1 Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Инфекционные болезни животных	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)		

1, 2, 3, 4, 5	ПК-1.2 Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Инфекционные болезни, мероприятия по диагностике, лечению и профилактике		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-1.3 Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Инфекционные болезни, мероприятия по диагностике, лечению и профилактике		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
ПК-2					
1, 2, 3, 4, 5	ПК-2.1 Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Обезвреживание биоотходов, эпизоотический процесс	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-2.2 Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Обезвреживание биоотходов, карантинные и ограничительные мероприятия		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-2.3 Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Обезвреживание биоотходов, карантинные и ограничительные мероприятия		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

ПК-8					
1, 2, 3, 4, 5	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Инфекционные болезни животных, зоонозы, мероприятия по диагностике, лечению и профилактике	лекция лабораторные занятия	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Комплексный метод диагностики, инфекционные болезни	самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

1, 2, 3, 4, 5	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Инфекционные болезни животных, зоонозы, взятие, консервирование, перевылка патологического материала для диагностических исследований, диагностика.		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
ПК-9					
1, 2, 3, 4, 5	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий, биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки	профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов, современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий, биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

	качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
1, 2, 3, 4, 5	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лабораторные исследования на инфекционные болезни		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного	проведение бактериологических исследований животноводческой продукции; техника отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, микологического, токсикологического исследования		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

	происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов				
ПК-10					
1, 2, 3, 4, 5	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов, современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы	оценка пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

	технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла				
1, 2, 3, 4, 5	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	проведение бактериологических исследований продукции, техника отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, микологического исследования		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
ПК-11					
1, 2, 3, 4, 5	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	методы проведения диагностики, инфекционные заболевания, средства и способы оказания лечебной помощи	лекция лабораторные занятия	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)
1, 2, 3, 4, 5	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	методы проведения диагностики, инфекционные заболевания, средства и способы оказания лечебной помощи	самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

1, 2, 3, 4, 5	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	методы проведения диагностики, инфекционные заболевания, средства и способы оказания лечебной помощи		устный опрос, тестирование	Раздел 3.3.1.1. (1-16) Раздел 3.3.1.2. (1-16) Раздел 3.3.2.1. (1-4) Раздел 3.3.2.2. (1-6) Раздел 3.3.2.3. (1-6) Раздел 3.3.2.4. (1-6) Раздел 3.3.2.5. (1-5) Раздел 3.4 (1-80)

2.3 Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-6	ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)		
	ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах					
	ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска					
ПК-1	ПК-1.1 Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)		
	ПК-1.2 Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку					
	ПК-1.3 Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий					
ПК-2	ПК-2.1 Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)		
	ПК-2.2 Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий					
	ПК-2.3 Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов					

ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы			

	рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			
ПК-10	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)

ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет экзамен	из пункта 3.1 (1-19) из пункта 3.2 (1-81)

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки устного опроса (собеседования)

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.17. Допуск к сдаче зачета

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Вопросы к зачету по дисциплине «Инфекционные болезни»

1. Техника безопасности на занятиях по эпизоотологии.
2. Комплексный метод диагностики инфекционных болезней.
3. Изоляция инфекционно больных животных.
4. Меры личной профилактики.
5. Взятие, консервирование и пересылка патологического материала для лабораторного исследования.
6. Ветеринарно-санитарный надзор за транспортировкой, утилизацией, обезвреживанием трупов животных.
7. Эпизоотологическое и ветеринарно-санитарное обследование хозяйства.
8. Биопрепараты.
9. Дезинфекция (виды и объекты дезинфекции, методы дезинфекции, дезинфицирующие средства, свойства дезинфицирующих веществ, роль среды, порядок дезинфекции, контроль качества дезинфекции).
10. Дезинфицирующие средства.
11. Дезинфекция почвы.
12. Дезинфекция навоза
13. Дезинфекция навозной жижи
14. Дезинфекционная техника.
15. Дератизация (биологические особенности грызунов, ущерб причиняемый грызунами, эпидемиологическое и эпидемическое значение грызунов, методы дератизации).
16. Ратициды
17. Приготовление и раскладывание приманок
18. Определение численности грызунов
19. Дезинсекция (виды дезинсекции, методы дезинсекции, дезинсектанты, репелленты).

3.2. Вопросы к экзамену по дисциплине «Инфекционные болезни»

1. Предмет и задачи эпизоотологии, общая и частная эпизоотология.
2. Связь эпизоотологии с другими науками, методы исследования в эпизоотологии, экономический ущерб, причиняемый инфекционными болезнями.
3. История развития эпизоотологии.
4. Инфекция. Формы инфекции.
5. Значение микроорганизма в возникновении инфекционных болезней.
6. Значение макроорганизма и факторов внешней среды в возникновении инфекционных болезней.
7. Стадии течения и формы клинического проявления инфекционных болезней.
8. Иммуитет. Виды иммунитета.
9. Факторы и феномены врожденного иммунитета.
10. Факторы и феномены приобретенного иммунитета.
11. Иммунологическая реактивность и сенсibilизация организма.
12. Эпизоотический процесс и его движущие силы.
13. Источник возбудителя инфекции.
14. Механизм передачи возбудителя инфекции.
15. Восприимчивые животные.
16. Закономерности развития эпизоотического процесса.
17. Факторы, влияющие на интенсивность проявления эпизоотического процесса. Периодичность, сезонность эпизоотий.
18. Стадийность эпизоотий.
19. Эпизоотический очаг. Классификация эпизоотических очагов.
20. Природная очаговость инфекционных болезней.
21. Номенклатура и классификация инфекционных болезней животных.
22. Принципы противоэпизоотических мероприятий.
23. Профилактические мероприятия при инфекционных болезнях.
24. Оздоровительные мероприятия и ликвидация инфекционных болезней.
25. Карантин и ограничительные мероприятия.
26. Сибирская язва.
27. Туберкулез.
28. Бруцеллез (дифференциация от инф.эпидидимита баранов).
29. Ящур,
30. Пастереллез.

31. Бешенство.
32. Б. Ауески.
33. Некробактериоз.
34. Лептоспироз.
35. Оспа.
36. Мелиоидоз.
37. Псевдотуберкулез.
38. Трихофитоз, микроспороз, парша.
39. Актиномикоз.
40. Аспергиллез, аспергиллотоксикоз.
41. Листерия.
42. Туляремия.
43. Клостридиозы (злокачественный отек, ботулизм, столбняк).
44. Губкообразная энцефалопатия к.р.с.
45. Скрейпи овец.
46. Висна-маеди.
47. Лейкоз к.р.с.
48. Чума к.р.с., м.р.с.
49. Антропозоонозная чума.
50. Паратуберкулез.
51. Бразил.
52. Инфекционная энтеротоксемия.
53. Эмфизематозный карбункул.
54. ИНАН.
55. Сап
56. Мыт лошадей.
57. ИЭМЛ (Инфекционный энцефаломиелит лошадей)
58. Классическая чума свиней.
59. Африканская чума свиней.
60. Гемофильный полисерозит свиней.
61. Инфекционный атрофический ринит свиней.
62. Рожа свиней.
63. Энзоотический энцефаломиелит свиней.
64. Дизентерия свиней.
65. Эшерихиоз молодняка
66. Вирусные инфекции молодняка.
67. Сальмонеллез молодняка.
68. Миксоматоз кроликов.
69. Геморрагическая болезнь кроликов.
70. Болезнь Ньюкасла.
71. Сальмонеллез птиц.
72. Респираторный микоплазмоз птиц.
73. Инфекционный бронхит птиц.
74. Орнитоз.
75. Лейкоз птиц.
76. Болезнь Марека.
77. Аэромонос карпов.
78. Септический псевдомонос.
79. Фурункулез лососевых.
80. Бранхиомикоз.
81. Сапролегниоз.

3.3. Вопросы к устному опросу (собеседованию) по дисциплине «Инфекционные болезни»

Раздел 1 Общая эпизоотология

1. Тема «Эпизоотологические аспекты учения об инфекции и иммунитете»

1. Предмет эпизоотологии, методы изучения, значение в народном хозяйстве.
2. История развития эпизоотологии.
3. Инфекция. Формы инфекции.
4. Значение микроорганизма в возникновении инфекционного процесса.
5. Значение макроорганизма и факторов внешней среды в возникновении инфекционного процесса.
6. Виды инфекции.
7. Стадии течения и формы клинического проявления инфекционной болезни.

8. Иммуитет. Виды иммуитета.
9. Факторы и феномены врождённого иммуитета.
10. Факторы и феномены приобретённого иммуитета.
11. Механизм иммуитной защиты.
12. Сенсибилизация организма (ГЧНТ, ГЧЗТ, иммунологическая толерантность).
13. Комплексный метод диагностики инфекционной болезни.
14. Изоляция инфекционно-больных животных.
15. Меры личной профилактики.
16. Биопрепараты (диагностические, профилактические и лечебные).

2. Тема «Эпизоотический процесс и природная очаговость»

1. Эпизоотический процесс. Движущие силы эпизоотического процесса.
2. Источник возбудителя инфекции.
3. Механизм передачи.
4. Восприимчивые животные.
5. Закономерности развития эпизоотического процесса. Стадийность эпизоотии.
6. Факторы, влияющие на интенсивность проявления эпизоотического процесса.
7. Периодичность, сезонность эпизоотий.
8. Эпизоотический очаг, классификация эпизоотических очагов.
9. Природная очаговость инфекционных болезней.
10. Номенклатура и классификация инфекционных болезней.
11. Мероприятия по профилактике с инфекционными болезнями животных.
12. Мероприятия по борьбе с инфекционными болезнями животных.
13. Карантин и ограничительные мероприятия.
14. Взятие, консервирование, пересылка патологического материала для лабораторного исследования.
15. Ветсаннадзор за уборкой и утилизацией трупов.
16. Эпизоотологическое и ветеринарно-санитарное обследование хозяйства.

3. Тема: «Дезинфекция, дератизация, дезинсекция»

1. Дезинфекция. Виды дезинфекции.
2. Дезинфицирующие средства.
3. Роль среды при проведении дезинфекции.
4. Порядок проведения дезинфекции. Контроль качества дезинфекции.
5. Ветсантехника.
6. Биологические свойства грызунов.
8. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение грызунов, ущерб, причиняемый грызунами.
7. Средства и способы дератизации.
8. Ратциды (острого, кумулятивного, комбинированного действия).
8. Дезинсекция (виды, методы)
9. Классификация дезинсектантов, характеристика, свойства.

Раздел 2 Инфекционные болезни

3.3.2.1 Тема: «Сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, ящур»

1. Сибирская язва.
Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.
2. Туберкулёз.
Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.
3. Бруцеллёз.
Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.
4. Ящур.
Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

3.3.2.2 Тема: «Бешенство, б. Ауески, лептоспироз, некробактериоз, дерматомикозы, клостридиозы »

1. Бешенство.
Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.

Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.
2.Б.Ауески.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

3.Лептоспироз.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

4. Некробактериоз.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

5. Дерматомикозы.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

6.Клостридиозы (злокачественный отёк, столбняк, ботулизм)

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

3.3.2.3 Тема: «Болезни рогатого скота»

1. Лейкоз.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

2. Медленные инфекции (губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота, скрейпи, висна-маеди)

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3. Паратуберкулёз

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

4. Браздот

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

5. Инфекционная энтеротоксемия

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

6.Эмфизематозный карбункул.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3.3.2.4 Тема: «Болезни свиней, лошадей»

1. Чума свиней (классическая, африканская)

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

2. Рожа свиней.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3. Инфекционный атрофический ринит свиней.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

4. Сап.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы. Клинические признаки у человека.

5. ИНАН

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

6.Инфекционный энцефаломиелит

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3.3.2.5 Тема: «Болезни молодняка, мелких животных»

1.Эшерихиоз.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика.
Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

2. Сальмонеллёз.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3. Анаэробная дизентерия.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

4. Геморрагической болезнью кроликов.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

5. Миксоматоз кроликов.

Этиология. Эпизоотологические данные. Патогенез. Симптомы. Патологоанатомические данные. Диагностика. Специфическая профилактика, терапия. Меры профилактики и борьбы.

3.4. Вопросы к тестированию

1. Что такое эмерджентные инфекции?

а- Инфекции, появившиеся внезапно, неожиданно, обычно ранее неизвестные

б- Инфекции, никогда не встречавшиеся на данной территории

в- Инфекции, широко распространённые на территории страны

г- Инфекции, встречающиеся среди популяции диких животных

2. Конвенционные инфекции — это:

а- Острые эпизоотические инфекции

б- Особо опасные инфекции, при возникновении которых в стране обязательно уведомление международных организаций (в част

в- Хронические инфекции

г- Медленные инфекции

3. Срок профилактического карантинирования вновь завезённых животных

4. Мероприятия во время профилактического карантинирования животных

5. Что такое трансграничные инфекции

а- Острые эпизоотические инфекции

б- Синоним понятия конвенционные инфекции

в- Инфекции, особое значение которых характеризуется тем, что при возникновении даже единичных случаев требуется междуна

г- Инфекции, никогда не встречавшиеся на данной территории

6. Эндогенная инфекция это

а- носительство животными микробов-паразитов приводит при снижении резистентности к развитию инфекционной болезни;

б- проникновение в организм двух или более возбудителей и развитие инфекционных болезней;

в- присоединение к основной развивающейся болезни нового возбудителя на фоне понижения резистентности;

г- возбудитель попадает в организм из внешней среды и вызывает инфекционную болезнь.

7. Что входит в комплексный метод диагностики инфекционной болезни

8. Для чего нужна изоляция животных больных инфекционными болезнями

9. Зоонозные болезни это

а- заразные болезни человека

б- заразные болезни животных

в- заразные болезни общие для животных и человека

г- незаразные болезни животных

10. Карантин - это

а- система мероприятий, направленных на строгое ограничение неблагополучной территории и животных от благополучной тер

животных с целью нераспространения болезни

б- изоляция больного животного

в- содержание животных в загоне

г- не строгое ограничение неблагополучной территории и животных от благополучной территории

11. Прижизненные методы диагностики инфекционных болезней?

12. Методы консервации патологического материала для бактериологического исследования?

13. Как называют природные очаги, возникающие в пределах населённых пунктов?

а- Аутохтонными

б- Антропоургическими

в- Синантропными

г- Сопряжёнными

14. Средняя степень интенсивности эпизоотического процесса, имеющая тенденцию к широкому распространению?

а- Спорадия б- Эпизоотия в- Панзоотия г- Энзоотия 15.Каким образом происходит заражение бешенством? 16.Резервуар сибирской язвы?
17.Путь передачи возбудителей инфекции с кормом называют? а- Аэрогенный б- Алиментарный в- Контактный г- Трансмиссивный 18. Механизм передачи возбудителя инфекции, связанный с выходом возбудителя во внешнюю среду называют? а- Вертикальным б- Воздушным в- Горизонтальным г- Трансмиссивным 19.Клинические признаки рожи свиней? 20.Клинические признаки листериоза?
21.Аллергические реакции, вызванные теми же возбудителями инфекции, которыми был sensibilized организм животного, называют? а- Неспецифическими б- Псевдоаллергическими в- Специфическими г- Парааллергическими 22.Что относится к интенсивным показателям развития эпизоотического процесса? а- Удельный вес одной болезни и коэффициент очаговости б- Доля неблагополучных пунктов в- Заболеваемость, смертность и летальность г- Сезонность 23.Явные клинические признаки при носовой форма сапа лошадей 24.Патологоанатомические признаки при туберкулезе
25.Какие виды инфекции в зависимости от путей проникновения возбудителя различают? а- Экзогенную, эндогенную, криптогенную б- Спонтанную, экспериментальную, моноинфекцию, смешанную инфекцию в- Вторичную, первичную, реинфекцию, суперинфекцию г- Все перечисленные выше 26.К парентеральному методу введения вакцин относят? а- Внутримышечный б- Подкожный в- Через дыхательные пути г- Подкожный, внутримышечный, внутрикожный и другие, то есть, минуя пищеварительный тракт 27.За счет чего происходит биотермическое обезвреживание трупов? 28.Что такое утилизация трупов?
29.Ассоциированные вакцины это? а- Вакцины, полученные путем инактивации патогенных микробов б- Вакцины, при введении которых иммунитет вырабатывается против нескольких болезней в- Вакцины, приготовленные из живых ослабленных микробов г- Вакцины, при введении которых иммунитет вырабатывается против одной болезни 30.Через какое время проводится учет и оценка реакции на туберкулин у крупного рогатого скота? а- Через 36 ч б- Через 48 ч в- Через 72 ч г- Через 24 ч 31.К биологическим отходам относятся: 32.Требования к транспортным средствам для перевозки трупов
33.К какой группе дезинфицирующих средств относится перекись водорода? а- Кислоты б- Щелочи в- Окислители

г- Хлорсодержащие препараты 34. Самый надежный метод обезвреживания трупов а-сжигание б-захоронение в-биотермическое обезвреживание г-утилизация 35. Как часто проводят дезинфекцию помещений в неблагополучной зоне утилизационного завода 36. Где проводят сжигание трупов животных
37. Действием каких ядов обладают инсектициды фосфорорганического происхождения? а- контактный яд б- фумигант в- кишечный яд г- все перечисленные 38. Какое вещество можно использовать для дезинфекции в присутствии животных? а- каустическую соду, б- серную кислоту; в- молочную кислоту; г- формалин. 39. Какие мышевидные грызуны чаще обитают в жилых и животноводческих помещениях 40. Какие ратциды чаще всего применяют для дератизации
41. Какой патологический материал берем от трупа для исследования на сибирскую язву а- ухо, с той стороны, на которой лежит труп б-ухо сверху в- голову д-сердце 42. Запрещен убой на мясо при а- сибирской язве б-бруцеллезе в- туберкулезе д-сальмонеллезе 43. Какие возбудители инфекционных болезней могут длительное время сохраняться в мясной продукции и размножаться 44. Возбудитель сальмонеллеза - это
45. Какая болезнь характеризуется абортами и поражением опорно-двигательной системы а- туберкулез б-сальмонеллез в- бруцеллез д-сибирская язва 46. Какая болезнь характеризуется желтушностью слизистых оболочек, гемоглобинурией а- туберкулез б-сальмонеллез в- бруцеллез г-лептоспироз 47. Как поступаем, если при аллергической диагностике на сеп у лошади положительная реакция? 48. Можно ли отправлять на убой КРС с положительной реакцией на туберкулез?
49. Возбудитель лептоспироза это а- извитая бактерия б-палочковидная бактерия в- риккетсия д-шировидная бактерия 50. Возбудитель бешенства это а- вирус б-прион в- риккетсия д-шировидная бактерия 51. Какие болезни могут передаваться человеку через яйца 52. Где в яйце локализуется возбудитель сальмонеллеза
53. Какой характерный патолого-анатомический признак находят при туберкулезе у крупного рогатого скота?

- а- тигровое сердце;
- б- кровоизлияния в лимфоузлах;
- в- маститы;
- г- узелки в легких и лимфоузлах.

54. При какой болезни у свиней можно использовать аллергическую диагностику?

- а- бешенстве,
- б- сибирской язве;
- в- ящуре;
- г- болезни Ауески.

55. Клинические признаки при туберкулезе вымени у КРС

56. Кто может болеть аспергиллезом

57. Как поступают с трупом животного, погибшего от сибирской язвы?

- а- сжигают на месте гибели
- б- унижтожают в биотермической яме
- в- хоронят на скотомогильнике
- г- отдают на корм собакам

58. При сибирской язве у свиней чаще наблюдают форму болезни:

- а- кишечную;
- б- ангинозную;
- в- карбункулёзную
- г- абортивную

59. Какой метод лабораторной диагностики используют для выявления аспергиллотоксикоза?

60. Молоко на бруцеллез в какой реакции исследуют?

61. Какие болезни относятся к микотоксикозам?

- а- аспергиллёз, актиномикоз
- б- эрготизм, стахиботриотоксикоз, аспергиллотоксикоз
- в- фавус, трихофитоз, микроспороз
- г- ботулизм

62. Какие болезни относятся к дерматомикозам рыб?

- а- краснуха карпов
- б- превдомоноз
- в- аэромоноз
- г- бранхиомикоз, сапролегниоз

63. Характерные признаки при сапролегниозе рыб

64. Характерные признаки при бранхиомикозе рыб

65. Инфекционные болезни, передающиеся через рыбу

- а- рожа свиней
- б- бешенство
- в- трихофитоз
- г- орнитоз

66. При лабораторной диагностике бранхиомикоза наблюдаем

67. Клинические признаки сапролегниоза рыб

- а- ватообразный налет на теле рыбы
- б- образование язв
- в- кровоизлияния в жабрах
- г- выпадение чешуи

68. Характеристика аэромоноза карпов

69. Специфическая профилактика инфекционных болезней это

- а- дезинфекция
- б- иммунизация
- в- дератизация
- г- применение антибиотиков

70. Для специфической профилактики применяют

- а- вакцины, гипериммунные сыворотки и иммуноглобулины
- б- бактериофаги
- в- сульфаниламиды
- г- антибиотики

71. Какой иммунитет создают гипериммунные сыворотки

72. Что такое бактериофаги

73. К экспресс методам диагностики относятся

- а- аллергический
- б- клинический
- в- серологический
- г- гистологический

74. Вакцины применяют для лечения

- а- дерматомикозов
- б- сибирской язвы
- в- туберкулеза
- г- колибактериоза

75. Продолжительность иммунитета после введения гипериммунных сывороток

76. Методы лабораторной диагностики сальмонеллеза?

77. При каком заболевании животные подлежат уничтожению?

- а- колибактериоз,
- б- бешенстве;
- в- некробактериозе;
- г- лейкозе.

78. Какие болезни относятся к медленным инфекциям?

- а- некробактериоз
- б- энцефалопатия крупного рогатого скота, скрейпи
- в- лептоспироз
- г- бешенство

79. Специфическая терапия рожи свиней

80. Какой патологический материал отправляем в лабораторию для диагностики на бешенство

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Инфекционные болезни	7-8	-	-	ОПК-6.	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих их ветеринарных служб	1. Что такое эмерджентные инфекции? а- Инфекции, появившиеся внезапно, неожиданно, обычно ранее неизвестные б- Инфекции, никогда не встречавшиеся на данной территории в- Инфекции, широко распространённые на территории страны г- Инфекции, встречающиеся среди популяции диких животных 2. Конвенционные инфекции — это: а- Острые эпизоотические инфекции б- Особо опасные инфекции, при возникновении которых в стране обязательно уведомление международных организаций (в частности, МЭБ) в- Хронические инфекции г- Медленные инфекции 3. Срок профилактического карантинирования вновь завезенных животных 4. Мероприятия во время профилактического карантинирования животных
						ОПК-6.2.	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий	1. Что такое трансграничные инфекции а- Острые эпизоотические инфекции б- Синоним понятия конвенционные инфекции в- Инфекции, особое значение которых характеризуется тем, что при возникновении даже единичных случаев требуется международная кооперация г- Инфекции, никогда не встречавшиеся на данной территории 2. Эндогенная инфекция это а- носительство животными микробов-паразитов приводит при снижении резистентности к развитию инфекционной болезни; б- проникновение в организм двух или более возбудителей и развитие инфекционных болезней; в- присоединение к основной развивающейся болезни нового возбудителя на фоне понижения резистентности;

						ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	г- возбудитель попадает в организм из внешней среды и вызывает инфекционную болезнь. 3. Что входит в комплексный метод диагностики инфекционной болезни 4. Для чего нужна изоляция животных больных инфекционными болезнями
						ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1. Зоонозные болезни это а- заразные болезни человека б- заразные болезни животных в- заразные болезни общие для животных и человека г- незаразные болезни животных 2. Карантин - это а- система мероприятий, направленных на строгое ограничение неблагополучной территории и животных от благополучной территории и находящихся на ней животных с целью нераспространения болезни б- изоляция больного животного в- содержание животных в загоне г- не строгое ограничение неблагополучной территории и животных от благополучной территории 3. Прижизненные методы диагностики инфекционных болезней? 4. Методы консервации патологического материала для бактериологического исследования?
				ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1.1 Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и	1. Как называют природные очаги, возникающие в пределах населённых пунктов? а- Аутохтонными б- Антропоургическими в- Синантропными г- Сопряжёнными 2. Средняя степень интенсивности эпизоотического процесса, имеющая тенденцию к широкому распространению? а- Спорадия б- Эпизоотия в- Панзоотия г- Энзоотия 3. Каким образом происходит заражение бешенством? 4. Резервуар сибирской язвы?

					животных и птицы	незаразных болезней животных; пути распространен ия возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	
						ПК-1.2 Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологически й материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	<i>1.Путь передачи возбудителей инфекции с кормом называют?</i> а- Аэрогенный б- Алиментарный в- Контактный г- Трансмиссивный <i>2. Механизм передачи возбудителя инфекции, связанный с выходом возбудителя во внешнюю среду называют?</i> а- Вертикальным б- Воздушным в- Горизонтальным г- Трансмиссивным <i>3.Клинические признаки рожи свиней?</i> <i>4.Клинические признаки листериоза?</i>
						ПК-1.3 Владеть навыками предубойной экспертизы	<i>1.Аллергические реакции, вызванные теми же возбудителями инфекции, которыми был сенсibilизирован организм животного, называют?</i> а- Неспецифическими б- Псевдоаллергическими

						животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	в- Специфическими г- Парааллергическими 2.Что относится к интенсивным показателям развития эпизоотического процесса? а- Удельный вес одной болезни и коэффициент очаговости б- Доля неблагополучных пунктов в- Заболеваемость, смертность и летальность г- Сезонность 3.Явные клинические признаки при носовой форма сапа лошадей 4.Патологоанатомические признаки при туберкулезе	
				ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	ПК-2.1 ПК-2.1 Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	1.Какие виды инфекции в зависимости от путей проникновения возбудителя различают? а- Экзогенную, эндогенную, криптогенную б- Спонтанную, экспериментальную, моноинфекцию, смешанную инфекцию в- Вторичную, первичную, реинфекцию, суперинфекцию г- Все перечисленные выше 2.К парентеральному методу введения вакцин относят? а- Внутримышечный б- Подкожный в- Через дыхательные пути г- Подкожный, внутримышечный, внутрикожный и другие, то есть, минуя пищеварительный тракт 3.За счет чего происходит биотермическое обезвреживание трупов? 4.Что такое утилизация трупов?	
						ПК-2.2	ПК-2.2 Уметь планировать и	1.Ассоциированные вакцины это? а- Вакцины, полученные путем инаktivации патогенных микробов

						организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	б- Вакцины, при введении которых иммунитет вырабатывается против нескольких болезней в- Вакцины, приготовленные из живых ослабленных микробов г- Вакцины, при введении которых иммунитет вырабатывается против одной болезни 2. Через какое время проводится учет и оценка реакции на туберкулин у крупного рогатого скота? а- Через 36 ч б- Через 48 ч в- Через 72 ч г- Через 24 ч 3. К биологическим отходам относятся: 4. Требования к транспортным средствам для перевозки трупов
						ПК-2.3 Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществление м карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	1. К какой группе дезинфицирующих средств относится перекись водорода? а- Кислоты б- Щелочи в- Окислители г- Хлорсодержащие препараты 2. Самый надежный метод обезвреживания трупов а- сжигание б- захоронение в- биотермическое обезвреживание г- утилизация 3. Как часто проводят дезинфекцию помещений в неблагополучной зоне утилизационного завода 4. Где проводят сжигание трупов животных
				ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого	ПК-8.1 ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	1. Действием каких ядов обладают инсектициды фосфорорганического происхождения? а- контактный яд б- фумигант в- кишечный яд г- все перечисленные 2. Какое вещество можно использовать для дезинфекции в присутствии животных?

					мясного сырья, мясной продукции	производства безопасной продукции животноводств а и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей	а- каустическую соду, б- серную кислоту; в- молочную кислоту; г- формалин. 3.Какие мышевидные грызуны чаще обитают в жилых и животноводческих помещениях 4. Какие ратициды чаще всего применяют для дератизации

						инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-8.2	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйст	<i>1.Какой патологический материал берем от трупа для исследования на сибирскую язву</i> а- ухо, с той стороны, на которой лежит труп б-ухо сверху в- голову д-сердце 2.Запрещен убой на мясо при а- сибирской язве б-бруцеллезе в- туберкулезе д-сальмонеллезе 3.Какие возбудители инфекционных болезней могут длительное время сохраняться в мясной продукции и размножаться в условиях холодильника 4.Возбудитель сальмонеллеза - это

						венной продукции; давать оценку пригодности подконтрольно й продукции по органолептиче ским свойствам и результатам лабораторных исследований; контролироват ь режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводчес кого сырья; организовыват ь и контролироват ь погрузку и транспортиров ку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; определять видовую принадлежност ь мяса животных; проводить бактериологич еский анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимическ ого контроля	

							консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-8.3	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	<i>1.Какая болезнь характеризуется абортами и поражением опорно-двигательной системы</i> а- туберкулез б-сальмонеллез в- бруцеллез д-сибирская язва <i>2.Какая болезнь характеризуется желтушностью слизистых оболочек, гемоглобинурией</i> а- туберкулез б-сальмонеллез в- бруцеллез г-лептоспироз <i>3.Как поступаем, если при аллергической диагностике на сеп у лошади положительная реакция?</i> <i>4.Можно ли отправлять на убой КРС с положительной реакцией на туберкулез?</i>

						радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
				ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, 1. Возбудитель лептоспироза это а- извитая бактерия б- палочковидная бактерия в- риккетсия д- шпоровидная бактерия 2. Возбудитель бешенства это а- вирус б- прион в- риккетсия д- шпоровидная бактерия 3. Какие болезни могут передаваться человеку через яйца 4. Где в яйце локализуется возбудитель сальмонеллеза

						кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения ; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения ; профилактичес кие мероприятия по предотвращени ю зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатываю щих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортиров ки животных и птицы, пчел, сырья, продукции	

						животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-9.2	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов	1. <i>Какой характерный патолого-анатомический признак находят при туберкулезе у крупного рогатого скота?</i> а- тигровое сердце; б- кровоизлияния в лимфоузлах; в- маститы; г- узелки в легких и лимфоузлах. 2. <i>При какой болезни у свиней можно использовать аллергическую диагностику?</i> а- бешенстве, б- сибирской язве; в- ящуре;

						растительного происхождения ; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; использовать методы теххимического контроля	г- болезни Ауески. 3.Клинические признаки при туберкулезе вымени у КРС 4.Кто может болеть аспергиллезом

							консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-9.3	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения ; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического,	<i>1.Как поступают с трупом животного, погибшего от сибирской язвы?</i> а- сжигают на месте гибели б- унижтожают в биотермической яме в- хоронят на скотомогильнике г- отдают на корм собакам 2.При сибирской язве у свиней чаще наблюдают форму болезни: а- кишечную; б- ангинозную; в- карбункулёзную г- абортивную 3.Какой метод лабораторной диагностики используют для выявления аспергиллотоксикоза? 4.Молоко на бруцеллез в какой реакции исследуют?

						вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения ; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	

							растительного происхождения и кормов	
				ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю	1.Какие болезни относятся к микотоксикозам? а- аспергиллёз, актиномикоз б- эрготизм, стахиботриотоксикоз, аспергиллотоксикоз в- фавус, трихофитоз, микроспороз г- ботулизм 2.Какие болезни относятся к дерматомикозам рыб? а- краснуха карпов б- превдомоноз в- аэромоноз г- бранхиомикоз, сапролегниоз 3.Характерные признаки при сапролегниозе рыб 4.Характерные признаки при бранхиомикозе рыб

						транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-10.2	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и	<i>1. Инфекционные болезни, передающиеся через рыбу</i> а-рожа свиней б-бешенство в-трихофитоз г-орнитоз <i>2. При лабораторной диагностике бранхиомикоза наблюдаем</i>

						контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольно й продукции по органолептиче ским свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортиров ку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежност ь рыбы и гидробионтов; проводить бактериологич еский анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы	

							технохимическ ого контроля консервирован ных продуктов водного промысла	
						ПК-10.3	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологиче	1.Клинические признаки сапролегниоза рыб а-ватообразный налет на теле рыбы б-образование язв в-кровоизлияния в жабрах г-выпадение чешуи 2.Характеристика аэромоноза карпов

							ского и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	
				ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые	ПК-11.1	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных	<i>1.Специфическая профилактика инфекционных болезней это</i> а- дезинфекция б- иммунизация в- дератизация г- применение антибиотиков <i>2.Для специфической профилактики применяют</i> а- вакцины, гипериммунные сыворотки и иммуноглобулины б- бактериофаги

					лечебные мероприятия		заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	в- сульфаниламиды г- антибиотики 3.Какой иммунитет создают гипериммунные сыворотки 4.Что такое бактериофаги
						ПК-11.2	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностическое манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	1.К экспресс методам диагностики относятся а- аллергический б- клинический в- серологический г- гистологический 2.Вакцины применяют для лечения а- дерматомикозов б- сибирской язвы в- туберкулеза г- колибактериоза 3.Продолжительность иммунитета после введения гипериммунных сывороток 4.Методы лабораторной диагностики сальмонеллеза?
						ПК-11.3	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1.При каком заболевании животные подлежат уничтожению? а- колибактериоз, б- бешенстве; в- некробактериозе; г- лейкозе. 2.Какие болезни относятся к медленным инфекциям? а- некробактериоз б- энцефалопатия крупного рогатого скота, скрейпи в- лептоспироз г- бешенство 3.Специфическая терапия рожи свиней 4.Какой патологический материал отправляем в лабораторию для диагностики на бешенство

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

1.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кондакова И. А.
5	Вид и форма заданий	контрольная работа на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Кондакова И.А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2 Ответы к тестам

1-а; 2 -б; 3 –30 дней; 4 – диагностические исследования (клинические, лабораторные), профилактические обработки (дегельминтизация, вакцинация)
5-в; 6-а; 7.Эпизоотологический, клинический, клинико-лабораторный, патоморфологический и лабораторный методы 8.Для устранения риска распространения инфекционной болезни
9-в; 10-а; 11.Клинический, аллергический, серологический 12.Замораживание, 30-40% раствор глицерина, вазелиновое масло, 50% раствор глицерина на физ.растворе, кости пересыпают солью, или заворачивают в марлю пропитанную карболовой кислотой
3-в; 14-б; 15.Через поврежденную кожу и слизистые, алиментарным, аэрогенным путями 16.Почва, слепни
17-б;

18-в; 19.Эритема кожи 20.Септицемия, поражение центральной нервной системы, маститы, аборты
21-в; 22-в; 23.Язвы и звездчатые рубцы на слизистой оболочке носовой полости, истечение из носа 24.Специфические бугорки – туберкулы, склонные к творожистому распаду
25-г 26-г 27.Биотермическое обезвреживание трупов происходит за счет термофильных микроорганизмов, которые в процессе жизнедеятельности выделяют большое количество энергии и в результате повышается температура до 60-70 °С 28. Утилизация трупов – это метод обезвреживания трупов животных с получением полезной продукции (мясо-костной, костной, мясной муки, технического жира, щетины).
29-б; 30-в; 31. К биологическим отходам относятся: трупы животных, птиц, абортированные и мертворожденные плоды, ветеринарные конфискаты и другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения. 32. Транспортные средства для перевозки биологических отходов оборудуют водонепроницаемым закрытым кузовом, который легко подвергается санитарной обработке. Использование этого транспорта для перевозки кормов, продуктов запрещено.
33-в; 34-ав; 35.Ежедневно 36.Сжигание трупов животных проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях до образования негорючего неорганического остатка.
37-г; 38-в; 39.Крысы и мыши 40. Ратициды кумулятивного действия
1-а; 2-а; 3.Листерии 4.Возбудитель сальмонеллеза – это бактерия палочковидная, грамтрицательная, спор и капсул не образует
1-в; 2-г; 3.Лошадь, положительно реагирующую на сап убиваем, труп уничтожаем 4. КРС с положительной реакцией на туберкулезотправляют на убой
1-а; 2-а; 3.Сальмонеллез

4.В белке, желтке
1-г; 2-б; 3. При туберкулезе вымени у КРС наблюдается увеличение пораженной доли вымени, бугристость, увеличение надвыменного лимфоузла, молоко водянистое с хлопьями 4.Аспергиллезом могут болеть сельскохозяйственные животные, домашние, дикие, птицы, пчелы, человек
1-а; 2-б; 3.Для выявления аспергиллотоксикоза используют микотоксикологический метод диагностики 4.Молоко на бруцеллез исследуют в «кольцевой пробе с молоком»
1-б; 2-г; 3. При сапролегниозе рыб характерные признаки – ватообразный налет в различных частях тела 4. При бранхиомикозе рыб характерные признаки – мраморность жабр
1-а; 2- При лабораторной диагностике бранхиомикоза наблюдаем закупорку кровеносных сосудов жаберного аппарата гифами гриба
1-а; 2- Аэромоноз карпов характеризуется воспалением кожного покрова, кровоизлияниями, водянкой, ерошением чешуи, пучеглазием, гидратацией мышечной ткани и внутренних органов
1-б; 2-а; 3.Гипериммунные сыворотки создают пассивный иммунитет 4.Бактериофаги – это вирусы бактерий
1-в; 2-а; 3.Продолжительность иммунитета после введения гипериммунных сывороток – 2-3 недели 4.Методы лабораторной диагностики сальмонеллеза – бактериологический (микроскопия, посев, выделение чистых культур, биопроба), серологический (РА).
1-б; 2-б; 3.Специфическая терапия рожи свиней – гипериммунная противорожистаясыворотка 4.В лабораторию для диагностики на бешенство отправляем от трупа голову

4.2. 3 Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Инфекционные болезни	7-8	-	-	ОПК-6.	ОПК-6.1.	2-а; 2 -б;

						3 –30 дней; 4 – диагностические исследования (клинические, лабораторные), профилактические обработки (дегельминтизация, вакцинация)
					ОПК-6.2.	1-в; 2-а; 3.Эпизоотологический, клинический, клинико-лабораторный, патоморфологический и лабораторный методы 4.Для устранения риска распространения инфекционной болезни
					ОПК-6.3.	1-в; 2-а; 3.Клинический, аллергический, серологический 4.Замораживание, 30-40% раствор глицерина, вазелиновое масло, 50% раствор глицерина на физ.растворе, кости пересыпают солью, или заворачивают в марлю пропитанную карболовой кислотой
				ПК-1	ПК-1.1	1-в; 2-б; 3.Через поврежденную кожу и слизистые, алиментарным, аэрогенным путями 4.Почва, слепни
					ПК-1.2	1-б; 2-в; 3.Эритема кожи 4.Септицемия, поражение центральной нервной системы, маститы, аборт
					ПК-1.3	1-в; 2-в; 4.Язвы и звездчатые рубцы на слизистой оболочке носовой полости, истечение из носа 5.Специфические бугорки – туберкулы, склонные к творожистому распаду
				ПК-2	ПК-2.1	1-г 2-г 3.Биотермическое обезвреживание трупов происходит за счет термофильных микроорганизмов, которые в процессе жизнедеятельности выделяют большое количество энергии и в результате повышается температура до 60-70 °С 4. Утилизация трупов – это метод обезвреживания трупов животных с получением полезной продукции (мясо-костной, костной, мясной муки, технического жира, щетины).
					ПК-2.2	1-б; 2-в; 3. К биологическим отходам относятся: трупы животных, птиц, абортированные и мертворожденные плоды, ветеринарные конфискаты и другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения. 4. Транспортные средства для перевозки биологических отходов оборудуют водонепроницаемым закрытым кузовом, который легко подвергается санитарной обработке. Использование этого транспорта для перевозки кормов, продуктов запрещено.
					ПК-2.3	1-в; 2-ав; 3.Ежедневно 4.Сжигание трупов животных проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или

						земляных траншеях до образования негорючего неорганического остатка.
				ПК-8	ПК-8.1	1-г; 2-в; 3. Крысы и мыши 4. Ратциды кумулятивного действия
					ПК-8.2	1-а; 2-а; 3. Листерии 4. Возбудитель сальмонеллеза – это бактерия палочковидная, грамотрицательная, спор и капсул не образует
					ПК-8.3	1-в; 2-г; 3. Лошадь, положительно реагирующую на сап убиваем, труп уничтожаем 4. КРС с положительной реакцией на туберкулезотправляют на убой
				ПК-9	ПК-9.1	1-а; 2-а; 3. Сальмонеллез 4. В белке, желтке
					ПК-9.2	1-г; 2-б; 3. При туберкулезе вымени у КРС наблюдается увеличение пораженной доли вымени, бугристость, увеличение надвыменного лимфоузла, молоко водянистое с хлопьями 4. Аспергиллезом могут болеть сельскохозяйственные животные, домашние, дикие, птицы, пчелы, человек
					ПК-9.3	1-а; 2-б; 3. Для выявления аспергиллотоксикоза используют микотоксикологический метод диагностики 4. Молоко на бруцеллез исследуют в «кольцевой пробе с молоком»
				ПК-10	ПК-10.1	1-б; 2-г; 3. При сапролегниозе рыб характерные признаки – ватообразный налет в различных частях тела 4. При бранхиомикозе рыб характерные признаки – мраморность жабр
					ПК-10.2	1-а; 2- При лабораторной диагностике бранхиомикоза наблюдаем закупорку кровеносных сосудов жаберного аппарата гифами гриба
					ПК-10.3	1-а; 2- Аэромоноз карпов характеризуется воспалением кожного покрова, кровоизлияниями, водянкой, ерошением чешуи, пучеглазием, гидратацией мышечной ткани и внутренних органов
				ПК-11	ПК-	1-б;

					11.1	2-а; 3.Гипериммунные сыворотки создают пассивный иммунитет 4.Бактериофаги – это вирусы бактерий
					ПК-11.2	1-в; 2-а; 3.Продолжительность иммунитета после введения гипериммунных сывороток – 2-3 недели 4.Методы лабораторной диагностики сальмонеллеза – бактериологический (микроскопия, посев, выделение чистых культур, биопроба), серологический (РА).
					ПК-11.3	1-б; 2-б; 3.Специфическая терапия рожи свиней – гипериммунная противорожистаясыворотка 4.В лабораторию для диагностики на бешенство отправляем от трупа голову

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ _____ «ВНУТРЕННИЕ НЕЗАРАЗНЫЕ БОЛЕЗНИ» _____

64. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	+	+
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	+	+
ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	+	+
ПК-8 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические	+	+

	мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств ПК-8.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-8.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		
ПК-9 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим	+	+

	свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		
ПК-10 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-10.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла ПК-10.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного	+	+

		промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры		
ПК-11 Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия		ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи ПК-11.2 Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний ПК-11.3 Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, зачет с оценкой, устный опрос, тестирование)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1							
Общая и частная терапия	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1	Вопросы п.5.1	Вопросы п.5.1
					№ 1-16	№ 1-16	№ 1-16
					Вопросы п.5.1	Вопросы п.5.1	Вопросы п.5.1
					№ 17-136	№ 17-136	№ 17-136
					Вопросы п.5.2.1	Вопросы п.5.2.1	Вопросы п.5.2.1
					№ 1-13	№ 1-13	Вопросы п.5.2.2
					Вопросы п.5.2.2	Вопросы п.5.2.2	№ 1-6
					№ 1-6	№ 1-6	Вопросы п.5.2.3
					Вопросы п.5.2.3	Вопросы п.5.2.3	№ 1-88
					№ 1-88	№ 1-88	Тестирование п.5.6.: Тест
Тестирование п.5.6.: Тест	Тестирование п.5.6.: Тест	№ 1,2					
№ 1,2	№ 1,2	Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12					

					Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136

	классических исследований методов				Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ОПК-4							
Общая и частная терапия	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88

					Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7:	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7:	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					№ 1-12	№ 1-12	
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ПК-1							
	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1

	и птицы, в том числе общих для человека и животных				№ 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
Общая и частная терапия	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2

				Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ПК-8						

Общая и частная терапия	ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
	ПК-8.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136

	контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
	ПК-8.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3

	химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения				Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ПК-9							
Общая и частная терапия	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Тестирование п.5.6.: Тест	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Тестирование п.5.6.: Тест	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7:

	происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				№ 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1-12
Общая и частная терапия	ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молочно-продуктовую продукцию пчеловодства, растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

	животного и растительного происхождения				Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	
Общая и частная терапия	ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

	растительного происхождения и кормов						
ПК-10							
Общая и частная терапия	ПК-10.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
Общая и частная терапия	ПК-10.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и	Общая и частная терапия	лекция,	устный опрос	Вопросы п.5.1 № 1-16	Вопросы п.5.1 № 1-16	Вопросы п.5.1 № 1-16

	контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла		лабораторные занятия, самостоятельная работа	на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
Общая и частная терапия	ПК-10.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	.Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3

	радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры				Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12	№ 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
ПК-11							
Общая и частная терапия	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	
Общая и частная терапия	ПК-11.2 Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
Общая и частная терапия	ПК-11.3 Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами	Общая и частная терапия	лекция, лабораторные занятия, самостоятельн ая работа	устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136

	использования средств для лечебной помощи животным				Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивн ые задачи п.5.7: № 1-12	Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирован ия	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворите льно)	Повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-1						
ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	лекция, лабораторн ые занятия, самостоятел ьная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11.	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11.	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11.
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных			Вопросы п.5.2.1 № 1-10	Вопросы п.5.2.1 № 1-10	Вопросы п.5.2.1 № 1-10
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований			Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.2.2 № 1-6	Вопросы п.5.2.2 № 1-6
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	лекция, лабораторн ые занятия, самостоятел ьная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты			Вопросы п.5.2.1 № 1-13	Вопросы п.5.2.1 № 1-13	Вопросы п.5.2.1 № 1-13
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий			Вопросы п.5.2.2	Вопросы п.5.2.2	Вопросы п.5.2.2
				Вопросы п.5.2.2	Вопросы п.5.2.2	Вопросы п.5.2.2

				№ 1-6	№ 1-6	№ 1-6
ПК-8	ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	лекция, лабораторн ые занятия, самостоятел ьная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-8.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекция, лабораторн ые занятия, самостоятел ьная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-8.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического,	лекция, лабораторн ые занятия,	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.

	вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	самостоятельная работа				
ПК-9	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.

	ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
ПК-10	ПК-10.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-10.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим	лекция,	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62	Вопросы п.5.4 № 12-62	Вопросы п.5.4 № 12-62

	свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	лабораторные занятия, самостоятельная работа		Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-10.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
ПК-1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.

	ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-11.2 Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.
	ПК-11.3 Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12– 132.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 1 – 132.

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете.

2.6. Критерии оценки на зачете.

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки контрольной работы

2.8. Критерии оценки устного опроса (собеседования).

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.10. Критерии оценки письменного задания

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

2.14. Критерии оценки эссе.

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 2 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 3 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70 % баллов за задания блока 3 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 2 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

Компетенция не сформирована	-	Менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта

2.17. Допуск к сдаче зачета

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Внутренние незаразные болезни	VI, VII	-	-	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1.	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

						ОПК-1.2.	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
						ОПК-1.3.	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
						ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

						ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
				ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК-1.1.	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					ПК-1.2.	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
					ПК-1.3.	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
			ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

						ПК-9.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
						ПК-9.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

	VI, VII	-	-	ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
						ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

						ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
	VI, VII	-	-	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11.1	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

					ПК-11.2	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12
					ПК-11.3	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Вопросы п.5.1 № 1-16 Вопросы п.5.1 № 17-136 Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6 Вопросы п.5.2.3 № 1-88 Тестирование п.5.6.: Тест № 1,2 Интерактивные задачи п.5.7: № 1-12

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФ О	ЗФО	ОЗФО					
Внутренние незаразные болезни	VI, VII	-	-	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1.	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11. Вопросы п.5.2.1 № 1-10 Вопросы п.5.2.2 № 1-6
						ОПК-1.2.	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11. Вопросы п.5.2.1 № 1-10 Вопросы п.5.2.2 № 1-6
						ОПК-1.3.	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Вопросы п.5.4 № 1-11 Вопросы п.5.5 № 1 – 11. Вопросы п.5.2.1 № 1-10 Вопросы п.5.2.2 № 1-6
	VI, VII	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132. Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6
						ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132. Вопросы п.5.2.1 № 1-13 Вопросы п.5.2.2 № 1-6
						ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132. Вопросы п.5.2.1 № 1-13

								Вопросы п.5.2.2 № 1-6
	VI, VII	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК-1.1.	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-1.2.	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-1.3.	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
				ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.

						консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
				ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.

							животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
				ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности.	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.

							а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	
	VI, VII	-	-	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11.1	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-11.2	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.
						ПК-11.3	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Вопросы п.5.4 № 12-62 Вопросы п.5.5 № 12 – 132.

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Внутренние незаразные болезни	VI, VII	-	-	ОПК-1	ОПК-1.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-1.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-1.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ОПК-4	ОПК-4.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-4.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-4.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-1	ПК-1.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-1.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.

					ПК-1.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-8	ПК-8.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-8.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-8.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-9	ПК-9.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-9.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-9.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-10	ПК-10.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-10.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-10.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-11	ПК-11.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-11.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-11.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Внутренние незаразные болезни	VI, VII	-	-	ОПК-1	ОПК-1.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-1.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-1.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ОПК-4	ОПК-4.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.

					ОПК-4.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ОПК-4.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-1	ПК-1.1.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-1.2.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-1.3.	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-8	ПК-8.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-8.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-8.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-9	ПК-9.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-9.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-9.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-10	ПК-10.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-10.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-10.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
				ПК-11	ПК-11.1	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-11.2	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.
					ПК-11.3	Раздел 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4.

** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60

** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)

5.1. Устный опрос

Вопросы для опроса:

5.1.1. РАЗДЕЛ «Общая терапия».

5.1.1.1. Пороговый уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций.

5.1.1.2 Повышенный уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, примеров их применения.

5.1.1.3 Высокий уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, их физиологического действия, методик и примеров их применения.

Тема № 1.1 «Общая терапия»; Тема №1.2 «Физиотерапия».

1. Определение предмета, задачи и содержание. История развития терапии. Ученые-терапевты, их вклад в развитие дисциплины. Диспансеризация.
2. Социально-экономическое значение предмета «Внутренние незаразные болезни животных», его определение, структура, связь с другими дисциплинами. Принципы ветеринарной терапии. Общая профилактика внутренних болезней животных (ее составляющие). Правила работы с больными животными, методы фиксации и техника безопасности.
3. Особенности клинического обследования больных животных.
4. Этиотропная и симптоматическая терапия.
5. Терапия, регулирующая нервно-трофические функции. Новокаиновые блокады, техника, показания и противопоказания.
6. Энтеральный путь введения лекарственных веществ.
7. Парентеральное введение лекарственных веществ.
8. Внутривентрикулярное введение (телятам, поросятам, ягнятам, собакам), зондирование желудка у лошади, гидротерапия преджелудков у крупного рогатого скота.
9. Введение лекарственных средств в дыхательные пути и пищеварительный канал: внутритрахеальное введение, аэрозольная терапия, кислородотерапия, прокол рубца, прокол слепой кишки у лошади, прокол грудной и брюшной стенки, введение лекарственных средств в книжку.
10. Методы применения лекарств при заболеваниях ротовой полости, области глотки, пищеварительного и мочеиспускательного каналов: орошение ротовой полости и глотки, подпиливание зубов у лошади, применение клизм.
11. Металлоиндикация и техника введения магнитных зондов, магнитных колец и магнитных ловушек в преджелудки крупному рогатому скоту.
12. Методы физиотерапии и физиопрофилактики болезней животных.
13. Фототерапия: УФ, ИФА, видимый свет, лазеротерапия.
14. Электротерапия: гальванотерапия, электрофорез, фарадизация, дарсонвализация.
15. Электротерапия: КВЧ, СВЧ, УВЧ – терапия. Техника безопасности при работе с аппаратами высокого напряжения электротерапии.
16. Механотерапия.

5.1.2 РАЗДЕЛ «Частная терапия».

5.1.2.1. Пороговый уровень. Знание конкретных нозологических единиц (болезней) по плану: определение, этиология, симптомокомплекс, лечебно-профилактические мероприятия.

5.1.2.2 Повышенный уровень. Знание конкретных нозологических единиц (болезней) по плану: определение, этиология, симптомокомплекс, диагноз, лечебно-профилактические мероприятия.

5.1.2.3 Высокий уровень. Знание конкретных нозологических единиц (болезней) по плану: определение, этиология, симптомокомплекс, диагноз, прогноз, патологоанатомические изменения, лечебно-профилактические мероприятия.

Тема № 2.1 «Болезни сердечно-сосудистой системы»

17. Анатомо-физиологические особенности сердечно-сосудистой системы у животных.
18. Классификация болезней сердечно-сосудистой системы. Синдромы болезней.
19. Перикардит.
20. Гидроперикард.
21. Миокардит.
22. Миокардоз.
23. Эндокардит.
24. Атеросклероз.
25. Тромбоз сосудов.
26. Шок.

Тема № 2.2 «Болезни дыхательной системы»

27. Анатомо-физиологические особенности дыхательной системы.
28. Классификация болезней органов дыхания. Синдромы заболеваний
29. Ринит.
30. Ларингит и отек гортани.
31. Трахеит и бронхит.
32. Гиперемия и отек легких.
33. Катаральная бронхопневмония.
34. Крупозная пневмония.
35. Эмфизема легких.
36. Абсцесс и гангрена легкого.
37. Плевриты.
38. Пневмоторакс.
39. Гидроторакс.
40. Гемоторакс.

Тема № 2.3 «Болезни пищеварительной системы».

41. Анатомо-физиологические особенности пищеварительной системы.
42. Классификация болезней, синдромы заболеваний пищеварительной системы.
43. Стоматит.
44. Фарингит.
45. Закупорка пищевода.
46. Эзофагит.
47. Гипотония и атония преджелудков.
48. Тимпания рубца.
49. Ретикулит и ретикулоперикардит.
50. Гастриты и гастроэнтериты.
51. Язва желудка.
52. Болезни желудочно-кишечного тракта лошадей, характеризующиеся спастическими коликами.
53. Болезни желудочно-кишечного тракта лошадей, характеризующиеся паралитическими коликами.
54. Болезни желудочно-кишечного тракта лошадей, характеризующиеся механическими коликами.
55. Болезни желудочно-кишечного тракта лошадей, характеризующиеся гемостатическими коликами.
56. Гепатит.
57. Гепатоз.
58. Цирроз.

Тема № 2.4 «Болезни мочевыделительной системы».

59. Классификация болезней почек.
60. Гломерулонефрит

61. Пиелонефрит
62. Нефроз.
63. Уроцистит.
64. Мочекаменная болезнь.

Тема № 2.5 «Болезни крови».

65. Болезни системы крови. Синдромы, классификация.
66. Гипопластическая и апластическая анемии.
67. Гемолитическая анемия.
68. Постгеморрагическая анемия.
69. Гемофилия.
70. К-гиповитаминозный диатез.
71. Тромбоцитопения.
72. Кровопятнистая болезнь.

Тема № 2.6 «Болезни нервной системы».

73. Классификация болезней нервной системы. Синдромы.
74. Анемия и гиперемия головного мозга.
75. Тепловой и солнечный удары.
76. Воспаление головного мозга, их оболочек.
77. Эпилепсия.
78. Стрессы.

Тема № 2.7 «Нарушения обмена веществ».

79. Кетоз крупного рогатого скота, овец, свиней.
80. Миоглобинурия лошадей.
81. Алиментарная дистрофия
82. Сахарный диабет
83. Несахарный диабет.
84. Болезнь Кушинга.
85. Болезнь Аддисона.
86. Недостаточность ретинола.
87. Недостаточность витаминов группы В.
88. Недостаточность аскорбиновой кислоты.
89. Недостаточность витамина К и Е.

Тема № 2.8 «Отравления».

90. Отравление соединениями мышьяка.
91. Отравление соединениями меди.
92. Отравление соединениями фтора.
93. Отравление фосфорорганическими и хлорорганическими соединениями. Отравление фосфидом цинка.
94. Отравление гербицидами.
95. Отравление поваренной солью.
96. Отравление мочевиной.
97. Отравление кормами, содержащие нитраты. Отравление кормовой свеклой.
98. Отравление кормами, содержащими синильную кислоту. Отравление суданкой.
99. Отравление пасленовыми.
100. Отравление рапсом и горчицей, лютиками.
101. Отравление донником желтым.
102. Отравление горчаком и полынью.
103. Отравление хвощом полевым, ежовником безлистным, вехом ядовитым.
104. Отравление гречихой и клевером.

Тема № 2.9 «Болезни молодняка сельскохозяйственных животных».

105. Анатомо-физиологические особенности болезней животных раннего постнатального периода.
106. Диспепсия.
107. Гастроэнтерит молодняка.
108. Периодическая тимпания телят.
109. Безоарная болезнь молодняка.

110. Токсическая гепатодистрофия телят.

111. Бронхопневмония телят.

112. Алиментарная анемия телят.

Тема № 2.10. «Болезни птиц».

113. Особенности клинико-лабораторных исследований птиц.

114. Общая характеристика болезней пищеварительной системы у птиц.

115. Болезни зоба.

116. Гастроэнтерит.

117. Закупорка кишок.

118. Болезни дыхательной системы. Ринит и синусит.

119. Аэросакулит.

120. Гипотермия.

121. Гипертермия.

122. Болезни органов яйцеобразования. Желточный перитонит.

123. Затрудненная яйцекладка.

124. Оварит.

125. Сальпингит.

126. Аномалии яйцеобразования.

127. Клоацит.

Тема № 2.11 «Болезни пушных зверей».

128. Особенности клинико-лабораторных исследований пушных зверей.

129. Острый и хронический гастрит у пушных зверей.

130. Гастроэнтерит молодняка пушных зверей.

131. Диспепсия молодняка и лактирующих самок соболей.

132. Острое расширение желудка у лисиц и песцов, соболей.

133. Стеатит норок.

134. Токсемия беременных самок пушных зверей.

135. Гематурия и подмокание норок.

136. Острый и хронический гастрит пушных зверей.

5.2. Лабораторные занятия.

5.2.1 Умения.

5.2.1.1. Пороговый уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью, под контролем преподавателя в медленном темпе, допускаются ошибки, не приводящие к травматизму.

5.2.1.2 Повышенный уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью, самостоятельно, медленно, ошибки не допускаются.

5.2.1.3 Высокий уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью и молодняку, самостоятельно, уверенно, ошибки не допускаются.

Перечень умений, формирующихся в процессе освоения дисциплины.

1. Осуществление курации больного животного, в том числе правильный сбор анамнеза.

2. Осуществление проведения диспансеризации согласно плану с последующим оформлением грамотного заключения.

3. Осуществление фиксации животных.

4. Осуществление клинического обследования животных: осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация, термометрия.

5. Осуществление лабораторной диагностики животных: общий анализ крови, общий анализ мочи, биохимический анализ крови, экспресс анализ молока на кетоновые тела, копрологическое исследование на ферментативную перевариваемость.

6. Осуществление лабораторной диагностики животных: взятие мазков, с последующей окраской по системе Дифф-Куик.

7. Осуществление энтерального введения лекарственных средств: орально, через носопищеводные и

ротожелудочные зонды, ректально.

8. Осуществление прокола книжки, рубца крупного рогатого скота.

9. Применение клизм: питательной, лечебной, очистительной, опорожнительной.

10. Осуществление парентерального введения лекарственных средств: подкожно, внутримышечно, внутривенно, внутривентриально, интратрахеально.

11. Осуществление применения аэрозолотерапии, ингаляций при болезнях дыхательной системы.

12. Осуществление методики определения реакции зрачков на свет.

13. Оказание неотложной помощи при: острой дыхательной и сердечной недостаточности; остром нарушении мозгового кровообращения; отеке легких; отеке мозга; судорогах; эпилептиформном припадке; при различных видах шока; при коликах; при закупорке и ожоге пищевода; при остром отравлении и интоксикации.

5.2.2 Навыки:

5.2.2.1. Пороговый уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью самостоятельно, уверенно, согласно предположительному диагнозу.

5.2.2.2. Повышенный уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью самостоятельно, уверенно, согласно правильно поставленному диагнозу.

5.2.2.3. Высокий уровень. Осуществление манипуляций взрослому поголовью и молодняку самостоятельно, уверенно, согласно правильно поставленному диагнозу.

Перечень навыков, формирующихся в процессе освоения дисциплины.

1. Осуществление курации больного животного, в том числе правильный сбор анамнеза.

2. Осуществление фиксации животных.

3. Осуществление клинического обследования животных: осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация, термометрия.

4. Осуществление лабораторной диагностики животных: общий анализ крови, общий анализ мочи, биохимический анализ крови, экспресс анализ молока на кетоновые тела, копрологическое исследование на ферментативную перевариваемость.

5. Осуществление энтерального введения лекарственных средств: орально, ректально.

6. Осуществление парентерального введения лекарственных средств: подкожно, внутримышечно, внутривенно.

5.3. Самостоятельная работа.

5.3.1. Пороговый уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций.

5.3.2. Повышенный уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, примеров их применения.

5.3.3. Высокий уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, их физиологического действия, методик и примеров их применения.

Тема № 1 «Общая терапия»

1. Анализ содержания и кормления животных.

2. Приемы фиксации оленей, верблюдов и птицы.

3. Диетотерапия.

4. Патогенетическая терапия, заместительная терапия.

5. Неспецифическая стимулирующая терапия: аутогемотерапия, тканевая терапия.

6. Парафино-, глино- и грязелечение.

7. Электротерапия: ультразвукотерапия, аэроионотерапия.

8. Гидротерапия.

Тема № 2.1 «Болезни сердечно-сосудистой системы».

9.Миокардиофиброз.

10.Пороки сердца.

11.Коллапс.

Тема № 2.2 «Болезни дыхательной системы».

12.Гайморит.

13.Фронтит.

14.Аэроцистит.

15.Риногемморагия.

16.Инородное тело в дыхательных путях.

17.Ателектатическая пневмония

18.Гипостатическая пневмония.

19.Метастатическая пневмония.

20.Аспирационная пневмония.

21.Ателектаз легкого.

22.Неспецифические пневмонии: микотическая, уремиическая, паразитарная.

Тема № 2.3 «Болезни пищеварительной системы».

23.Пародонтопатии.

24.Сужение и расширение пищевода.

25.Спазм и паралич пищевода.

26.Паракератоз рубца.

27.Завал рубца.

28. Ацидоз рубца.

29. Алкалоз рубца.

30. Энтероколиты.

31. Перитонит

32. Асцит.

33.Холангит и холецистит.

34.Желчекаменная болезнь.

35.Панкреатит.

36.Экзокринная недостаточность поджелудочной железы.

Тема № 2.4 «Болезни мочевыделительной системы».

37.Нефросклероз.

38.Спазм мочевого пузыря.

39.Парез, паралич мочевого пузыря.

40.Хроническая гематурия крупного рогатого скота.

Тема № 2.5 «Болезни крови».

41.Лимфолейкоз и миелолейкоз.

42.Иммунные дефициты.

Тема № 2.6 «Болезни нервной системы».

43.Водянка головного мозга

44.Воспаление спинного мозга и его оболочек.

45.Эклампсия

46.Неврозы.

Тема № 2.7 «Нарушение обмена веществ».

47.Диффузный токсический зоб.

48.Эндемический зоб.

49.Гипопаратиреоз.

50.Гипокобальтоз (кобальт).

51.Гипокупроз (медь).

52.Паракератоз (цинк).

53.Марганцевый рахит.

54.Избыток бора.

55.Избыток молибдена.

56.Избыток никеля.

- 57. Избыток селена.
- 58. Недостаток и избыток фтора.
- 59. Алиментарная остеодистрофия.

Тема № 2.8 «Отравления».

- 60. Отравления люпинами (люпиноз).
- 61. Отравление люпинами.
- 62. Отравления кормами, богатыми углеводами. Отравление кукурузой. Отравление сахарной свеклой.
- 63. Отравление хлопчатниковым жмыхом.
- 64. Отравление клещевинным жмыхом и семенами.
- 65. Отравление картофельной бардой.
- 66. Отравление свекловичным жомом.
- 67. Отравление патокой.
- 68. Аспергиллотоксикоз.
- 69. Клавицептотоксикоз.
- 70. Фузариотоксикоз.
- 71. Устилаготоксикоз.

Тема № 2.9 «Болезни молодняка».

- 72. Беломышечная болезнь молодняка.
- 73. Отечная болезнь молодняка.
- 74. Энзоотическая атаксия телят.
- 75. Гипогликемия поросят.
- 76. Язвенная болезнь желудка и паракератоз поросят.
- 77. Недостаточность витаминов (А, Д, группа В, С) у молодняка.

Тема № 2.10 «Болезни птиц».

- 78. Болезни обмена веществ. Гиповитаминозы А, Д, группы В.
- 79. Перозис.
- 80. Нарушение белкового обмена. Подагра.
- 81. Канныбализм.
- 82. Нарушение минерального обмена.».

Тема № 2.11 «Болезни пушных зверей».

- 83. Фиброзная остеодистрофия лисиц (большеголовость).
- 84. Сечение меха у пушных зверей.
- 85. Алиментарная анемия у пушных зверей.
- 86. Лактационная и мочекаменная болезнь норок.
- 87. Гематомы-абсцессы у норок и соболей.
- 88. Недостаточность витаминов А, В1, С, пантотеновой кислоты у пушных зверей.

5.4. Вопросы к дифференцированному зачету.

5.4.1. Пороговый уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций.

5.4.2 Повышенный уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, примеров их применения.

5.4.3 Высокий уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, их физиологического действия, методик и примеров их применения.

1. Диспансеризация, методика диспансеризации.

2. Виды терапии. Диетотерапия, режимы, особенности диетотерапии при различных незаразных болезнях.

3. Терапия, регулирующая нервно-трофические функции. Новокаиновые блокады, техника, показания и противопоказания.
4. Неспецифическая стимулирующая терапия: аутогемотерапия, тканевая терапия.
5. Фототерапия: УФ, ИФА, видимый свет, лазеротерапия. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания.
6. Электротерапия: гальванотерапия, электрофорез, фарадизация, дарсонвализация. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания.
7. Электротерапия: КВЧ, СВЧ, УВЧ – терапия. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания. Техника безопасности при работе с аппаратами высокого напряжения электротерапии.
8. Гидротерапия. Физиологическое действие; водолечебные процедуры, классификация, показания, противопоказания.
9. Механотерапия. Физиологическое действие; водолечебные процедуры, классификация, показания, противопоказания.
10. Энтеральный путь введения лекарственных веществ.
11. Парентеральное введение лекарственных веществ.
12. Перикардит.
13. Гидроперикард.
14. Миокардит.
15. Миокардоз и миокардиофиброз.
16. Эндокардит.
17. Пороки сердца (недостаточность митрального и трикуспидального клапанов, стеноз правого и левого атриовентрикулярного отверстия, пороки аорты и легочной артерии).
18. Болезни сосудов: тромбофлебит и атеросклероз.
19. Острая сосудистая недостаточность: шок и коллапс.
20. Ринит, фронтит, гайморит.
21. Ларингит и отек гортани.
22. Трахеобронхит.
23. Бронхопневмония.
24. Крупозная пневмония.
25. Виды пневмоний (метастатическая, гипостатическая, ателектатическая, аспирационная).
26. Гиперемия и отек легких.
27. Альвеолярная и интерстициальная эмфизема легких.
28. Абсцесс и гангрена легких.
29. Плевриты (сухой, выпотной).
30. Гидроторакс, пневмоторакс, гемоторакс.
31. Стоматит, фарингит.
32. Закупорка и воспаление пищевода.

33. Ацидоз и алкалоз рубца.
 34. Паракератоз и переполнение рубца.
 35. Гипотония и атония преджелудков.
 36. Тимпания рубца.
 37. Травматический ретикулит.
 38. Завал (закупорка, засорение) книжки.
 39. Воспаление и смещение сычуга.
 40. Гастрит. Классификация. Этиология, патогенез, симптомы, диагноз, дифференциальный диагноз, лечение, профилактика.
 41. Язвенная болезнь.
 42. Гастроэнтерит и энтероколит.
 43. Острое и хроническое расширение желудка.
 44. Энтералгия кишечника.
 45. Метеоризм кишечника.
 46. Химостаз и копростаз.
 47. Гепатит, гепатоз, цирроз печени.
 48. Панкреатит, экзокринная недостаточность поджелудочной железы.
 49. Гломерулонефрит.
 50. Пиелонефрит.
 51. Нефроз и нефросклероз.
 52. Цистит.
 53. Мочекаменная болезнь.
 54. Хроническая гематурия крупного рогатого скота.
 55. Спазм и паралич мочевого пузыря.
 56. Постгеморрагическая анемия.
 57. Гемолитическая анемия.
 58. Гипопластическая и апластическая анемии.
 59. Гемофилия.
 60. Геморрагические диатезы.
 61. Лейкозы.
 62. Иммунодефициты.
- 5.5 Вопросы к экзамену.

5.5.1. Пороговый уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций.

5.5.2. Повышенный уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, примеров их применения.

5.5.3. Высокий уровень. Знание определения вопроса, значения, классификации, показаний и противопоказаний мероприятий и манипуляций, их физиологического действия, методик и примеров их применения.

1. Диспансеризация, методика диспансеризации.
2. Виды терапии. Диетотерапия, режимы, особенности диетотерапии при различных незаразных болезнях.
3. Терапия, регулирующая нервно-трофические функции. Новокаиновые блокады, техника, показания и противопоказания.
4. Неспецифическая стимулирующая терапия: аутогемотерапия, тканевая терапия.
5. Фототерапия: УФ, ИФА, видимый свет, лазеротерапия. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания.
6. Электротерапия: гальванотерапия, электрофорез, фарадизация, дарсонвализация. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания.
7. Электротерапия: КВЧ, СВЧ, УВЧ – терапия. Физиологическое действие; классификация, показания, противопоказания. Техника безопасности при работе с аппаратами высокого напряжения электротерапии.
8. Гидротерапия. Физиологическое действие; водолечебные процедуры, классификация, показания, противопоказания.
9. Механотерапия. Физиологическое действие; водолечебные процедуры, классификация, показания, противопоказания.
10. Энтеральный путь введения лекарственных веществ.
11. Парентеральное введение лекарственных веществ.
12. Перикардит.
13. Гидроперикард.
14. Миокардит.
15. Миокардоз и миокардиофиброз.
16. Эндокардит.
17. Пороки сердца (недостаточность митрального и трикуспидального клапанов, стеноз правого и левого атриовентрикулярного отверстия, пороки аорты и легочной артерии).
18. Болезни сосудов: тромбофлебит и атеросклероз.
19. Острая сосудистая недостаточность: шок и коллапс.
20. Ринит, фронтит, гайморит.
21. Ларингит и отек гортани.
22. Трахеобронхит.
23. Бронхопневмония.
24. Крупозная пневмония.
25. Виды пневмоний (метастатическая, гипостатическая, ателектатическая, аспирационная).
26. Гиперемия и отек легких.
27. Альвеолярная и интерстициальная эмфизема легких.
28. Абсцесс и гангрена легких.
29. Плевриты (сухой, выпотной).
30. Гидроторакс, пневмоторакс, гемоторакс.
31. Стоматит, фарингит.
32. Закупорка и воспаление пищевода.
33. Ацидоз и алкалоз рубца.
34. Паракератоз и переполнение рубца.
35. Гипотония и атония преджелудков.
36. Тимпания рубца.
37. Травматический ретикулит.
38. Завал (закупорка, засорение) книжки.
39. Воспаление и смещение сычуга.
40. Гастрит. Классификация. Этиология, патогенез, симптомы, диагноз, дифференциальный диагноз, лечение, профилактика.
41. Язвенная болезнь.
42. Гастроэнтерит и энтероколит.
43. Острое и хроническое расширение желудка.

44. Энтералгия кишечника.
45. Метеоризм кишечника.
46. Химостаз и копростаз.
47. Гепатит, гепатоз, цирроз печени.
48. Панкреатит, экзокринная недостаточность поджелудочной железы.
49. Гломерулонефрит.
50. Пиелонефрит.
51. Нефроз и нефросклероз.
52. Цистит.
53. Мочекаменная болезнь.
54. Хроническая гематурия крупного рогатого скота.
55. Спазм и паралич мочевого пузыря.
56. Постгеморрагическая анемия.
57. Гемолитическая анемия.
58. Гипопластическая и апластическая анемии.
59. Гемофилия.
60. Геморрагические диатезы.
61. Лейкозы.
62. Иммунодефициты.
63. Тепловой удар и солнечный удар.
64. Гиперемия и анемия головного мозга.
65. Менингоэнцефалит.
66. Эпилепсия.
67. Эклампсия.
68. Стресс.
69. Кетоз крупного рогатого скота.
70. Миоглобинурия лошадей.
71. Алиментарная дистрофия (ожирение и истощение).
72. Сахарный диабет.
73. Несахарный диабет.
74. Болезнь Кушинга.
75. Диффузный токсический и эндемический зоб.
76. Гипопаратиреоз.
77. Гиповитаминоз ретинола А., Е, К, С, группы В.
78. Гипокобальтоз (кобальт), гипокупороз, паракератоз, марганцевый рахит.
79. Избыток бора, молибдена, никеля, селена.
80. Недостаток и избыток фтора.
81. Алиментарная остеодистрофия.
82. Отравление соединениями мышьяка, меди, фтора.
83. Отравление фосфорорганическими и хлорорганическими соединениями.
84. Отравление поваренной солью.
85. Отравление мочевиной.
86. Отравление кормами, содержащие нитраты. Отравление кормовой свеклой.
87. Отравление кормами, содержащими синильную кислоту. Отравление суданкой.
88. Отравления люпинами (люпиноз).
89. Отравления кормами, богатыми углеводами: кукурузой, сахарной свеклой.
90. Отравление хлопчатниковым жмыхом, клещевинным жмыхом и семенами.
91. Отравление картофельной бардой, свекловичным жомом, патокой
92. Аспергиллотоксикоз, клавицепстоксикоз, фузариотоксикоз, устилаготоксикоз.
93. Отравление пасленовыми, рапсом, горчицей, лютиками.
94. Отравление донником желтым.
95. Отравление горчаком и полынью, хвощом полевым, ежовником безлистным, вехом ядовитым.
96. Отравление гречихой и клевером.
97. Диспепсия.
98. Гастроэнтерит молодняка.
99. Периодическая тимпания телят.
100. Безоарная болезнь молодняка.
101. Токсическая гепатодистрофия телят.

102. Бронхопневмония телят.
103. Алиментарная анемия поросят.
104. Беломышечная болезнь молодняка.
105. Отечная болезнь молодняка.
106. Энзоотическая атаксия телят.
107. Гипогликемия поросят.
108. Язвенная болезнь желудка поросят.
109. Недостаточность витаминов (А, Д, группа В, С) у молодняка.
110. Болезни зоба у птиц.
111. Гастроэнтерит у птиц.
112. Ринусит и синусит, аэросаккулит у птиц.
113. Гипотермия и гипертермия птиц.
114. Гиповитаминозы А, Д и группы В у птиц.
115. Перозис птиц.
116. Подагра у птиц.
117. Каннибализм птиц.
118. Нарушения минерального обмена у птиц.
119. Желточный перитонит у птиц.
120. Затрудненная яйцекладка у птиц.
121. Аномалии яйцеобразования у птиц.
122. Клоацит у птиц.
123. Гастроэнтерит и острое расширение желудка у лисиц и песцов, соболей.
124. Стеатит норок.
125. Гематурия и подмокание норок.
126. Фиброзная остеодистрофия лисиц (большеголовость).
127. Сечение меха у пушных зверей.
128. Алиментарная анемия у пушных зверей.
129. Лактационная и мочекаменная болезнь норок.
130. Гематомы-абсцессы у норок и соболей.
131. Самопогрызание у пушных зверей.
132. Недостаточность витаминов А, группы В1, пантотеновой кислоты, витамина С у пушных зверей.

5.6. Тестовые задания.

5.6.1. Тест № 1 «Общая терапия и профилактика внутренних незаразных болезней животных; диспансеризация; особенности клинического обследования животных; методы, способы и пути введения лекарственных средств животным».

Вариант №1

1. Укажите правильные ответы. Диспансеризация состоит из трех этапов:

- 1) Диагностический
- 2) Окончательный
- 3) Лечебный
- 4) Профилактический
- 5) Предварительный
- 6) Дифференциальный

2. С какой периодичностью необходимо проводить диспансеризацию на животноводческих комплексах:

- 1) 1 раз в квартал
- 2) 1-2 раза в год

3) Ежемесячно

4) 1 раз в 5 лет

3. Напишите развернутый ответ на следующий вопрос.

Основная цель диспансеризации заключается в ...?

4. Укажите правильные ответы. Принципы ветеринарной терапии:

1) Экономическая целесообразность

2) Активная терапия (ранняя помощь)

3) Профессиональная корректировка

4) Комплексная терапия

5) Физиологичность терапии

5. Распределите по соответствию следующие препараты: антибиотики, анальгетики, плазмозаменители, преднизолон (кортикостероиды), новокаиновые блокады.

Этиотропная терапия	Патогенетическая терапия	Гормональная терапия	Заместительная терапия	Симптоматическая терапия
1	2	3	4	5

6. Допишите ответ. Режимы диетотерапии.

1) Щадящий

2) Голодный

3) ...?

7. К энтеральному пути введения лекарственных веществ относятся следующие способы:

1) Через рот

2) Зондирование

3) Внутривентриально

4) Ректально

8. Укажите правильные ответы. Для промывания рубца применяется:

1) Зонд Черкасова

2) Резиновая трубка

3) Зонд Меликсетяна

4) Зонд Коробова

9. Укажите противопоказания для введения зонда в желудок:

1) Повреждение пищевода

2) Стельность

3) Кровотечение из носа

4) Воспаление глотки и гортани

10. Для лечения заболеваний дыхательной системы применяют:

- 1) Аэрозольная терапия
- 2) Ингаляции
- 3) Прокол книжки
- 4) Внутритрахеальное введение

11. Можно ли вводить через иглу растворы тимпанола при вздутии слепой кишки у лошади?

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) Только у кобыл
- 4) Только через троакар

12. К какому типу клизм относятся лечебная и питательная клизма:

- 1) Макроклизма
- 2) Микроклизма

13. Напишите развернутый ответ. Почему нельзя провести сквозное промывание пищевого канала у лошади?

14. Можно ли провести кровопускание в объеме 2-3% от массы тела животного:

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) Только крупным животным
- 4) Только мелким животным

15. Укажите принципы антибиотикотерапии:

- 1) Курс антибиотикотерапии должен быть не менее 5 дней
- 2) Предварительный посев микрофлоры на чувствительность к антибиотику
- 3) Начинать лечение всегда с повседневных антибиотиков
- 4) Лучше сразу назначить резервные антибиотики
- 5) Не назначать для профилактики заболеваний
- 6) Выбирать только парентеральный путь введения
- 7) Не использовать антибиотики для лечения стельных и продуктивных животных
- 8) В зависимости от тяжести заболевания стараться применять антибиотики местно, а не системно

Вариант № 2

1. Диспансеризация – это:

- 1) Комплекс лабораторных исследований проводимых ежеквартально для контроля биохимического статуса животных
- 2) Комплекс диагностических, лечебных и профилактических, организационно-хозяйственных исследований и мероприятий, проводимых на животноводческих предприятиях.
- 3) Система клинического исследования физиологических групп высокопродуктивных животных.

2. Контрольные группы животных при проведении диспансеризации составляют от общего стада:

- 1) 50%
- 2) 100%
- 3) 10-15%
3. Напишите развернутый ответ.

С какой целью в контрольные группы при проведении диспансеризации отбирают животных в различном физиологическом состоянии (сухостойные, новотельные, высокопродуктивные)?

4. Расположите в правильном порядке порядок клинического исследования животного:

- 1) Пальпация
- 2) Осмотр
- 3) Сбор анамнеза
- 4) Аускультация
- 5) Аппаратная и лабораторная диагностика
- 6) Перкуссия
5. Распределите по соответствию: ферменты, инфракрасное облучение, массаж, сульфаниламиды.

Средства терапии			
Химические	Биологические	Физические	Механические
1	2	3	4

6. Может ли диетотерапия быть пожизненной:

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) Только у мелких домашних животных
7. Укажите правильные ответы. Требования к диетотерапии.

- 1) Легкоусвояемый, полноценный в питательном и вкусовом отношении рацион
- 2) Экономическая целесообразность
- 3) Соответствует видовым и возрастным особенностям питания животных
- 4) Витамины и минералы лучше вводить парентерально
- 5) Дробное кормление малыми порциями
- 6) Учитывать дисфункции различных систем организма животных

8. Укажите правильный ответ. Показания к проколу рубца:

- 1) Острая тимпания
- 2) Ретикулоперитонит
- 3) Гипотония и атония рубца
- 4) Завал книжки

9. Укажите правильные ответы. К парентеральному пути введения лекарственных веществ относятся следующие способы:

- 1) Подкожный
- 2) Ректальный
- 3) Внутривенный
- 4) Внутримышечный
- 5) Внутрисердечный
- 6) Зондирование

10. Укажите неверный ответ. Клизмы различают:

- 1) Очистительная
- 2) Лекарственная
- 3) Питательная
- 4) Облегчающая
- 5) Сквозная
- 6) Терморегулирующая

11. Аутогемотерапия относится к:

- 1) Симптоматической терапии
- 2) Неспецифической стимулирующей терапии
- 3) Этиотропной терапии
- 4) Фармакотерапии

12. Какие растворы лекарственных веществ запрещено вводить подкожно:

- 1) Глюкоза 5%
- 2) Кальция хлорид 10%
- 3) Глюкоза 40%
- 4) Кальция борглюконат 10%
- 5) Натрия хлорид 0,9%

13. При каких заболеваниях применяется троакар:

- 1) Завал книжки
- 2) Гастроэнтерит
- 3) Атония рубца
- 4) Тимпания рубца

14. Укажите правильные ответы. С какой целью проводят зондирование желудка и преджелудков:

- 1) Извлечение желудочного содержимого
- 2) Промывание преджелудков и желудка при первичном ацидозе, кетозе, отравлениях различной этиологии
- 3) Дача лекарственных средств
- 4) Предотвращение желудочного кровотечения
- 5) Дача искусственного питания
- 6) Для введения контрастных веществ при гастрографии

15. О каком методе идёт речь? Место прокола расположено в 8-9-ом межреберье с правой стороны по горизонтальной линии, проведенной от плечелопаточного сустава к 10-му ребру. Иглу вводят на глубину 5-8 см и вводят 60-100 мл стерильного физиологического раствора.

- 1) Прокол слепой кишки у лошади
- 2) Введение лекарственных растворов в книжку
- 3) Прокол рубца
- 4) Прокол грудной стенки

Вариант № 3

1. Кто организует проведение диспансеризации в животноводческих комплексах:

- 1) Руководитель комплекса
- 2) Главный ветврач хозяйства
- 3) Министерство сельского хозяйства
- 4) Главный ветеринарный терапевт станции по борьбе с болезнями животных

2. Распределите по соответствию: молоко, кровь, моча, силос, корма.

Календарный план диспансеризации						
№	Мероприятия	Выполнено за год	Кварталы			
			1	2	3	4
1	Клинический осмотр животных					
2	Исследование? на белок, каротин, кетоновые тела и др.					
3	Исследование ...? на кислотность, кетоновые тела и др.					
4	Исследование ...? на белок, кетоновые тела, уробилин					
5	Исследование...? на протеин, каротин, кальций и фосфор, микотоксины и др.					

6	Исследование ...? на pH, молочную, уксусную и масляную кислоты					

3. Укажите противопоказания к проведению тканевой терапии:

- 1) Острая фаза заболеваний
- 2) Аллергические заболевания
- 3) Тяжелые патологии сердечно-сосудистой системы, почек, печени
- 4) Истощение (кахексия)
- 5) Маститы
- 6) Беременность

4. Диетотерапия при заболеваниях органов выделительной системы включает в себя:

- 1) Ограничение хлорида натрия
- 2) Ограничение содержания белка
- 3) Ограничение углеводов
- 4) Ограничение кислых, бродящих и раздражающих веществ

5. Дайте развернутый ответ. Сколько по времени может протекать голодная диета для плотоядных и травоядных животных? Почему?

6. Для какой процедуры используют дармтампонатор:

- 1) Прокол рубца
- 2) Введение лекарственных веществ в книжку
- 3) Клизма
- 4) Прокол слепой кишки у лошади

7. Укажите правильные ответы. При зондировании желудка у лошади, каким образом можно установить правильное нахождение зонда?

- 1) Заранее поставить пометки на зонде по расстоянию: от крыла ноздри до глотки; от глотки до плечелопаточного сочленения; от плечелопаточного сочленения до 15-го ребра слева
- 2) Прощупывают зонд на шее слева по ходу пищевода
- 3) Пробно заливают теплую воду и прослушивают желудок
- 4) Аускультируют свободный конец зонда
- 5) Оценивают запах из свободного конца зонда
- 6) Наблюдают за появлением кашля и струи воздуха из зонда

8. К какому типу относится очистительная клизма:

- 1) Макроклизма
- 2) Микроклизма

9. Расположите в правильной последовательности порядок назначения терапевтических мероприятий при бронхопневмонии:

- 1) УВЧ-прогревание (физиотерапия)
- 2) Антибиотикотерапия
- 3) Бронхолитики
- 4) Аутогемотерапия
- 5) Горчичники
- 6) Диетотерапия

10. Какие растворы допустимо вводить внутривенно:

- 1) Кальция хлорид 10%

- 2) Глюкоза 40%
- 3) Кальция борглюконат 10%
- 4) Натрия хлорид 0,9%

11. Укажите правильные ответы. В каких случаях показаны внутрикостные инъекции:

- 1) При интоксикациях
- 2) Слишком узкие вены
- 3) При остановке сердца
- 4) При травмированных доступных крупных венах

12. С какой целью проводятся внутрибрюшинные инъекции:

- 1) Нормализации осмотического давления в тканях
- 2) Для лечения перитонита и асцита
- 3) Для нейтрализации токсинов
- 4) Для нормализации пищеварения

13. Для этого мероприятия используют троакар, который вводят в области левой голодной ямки на уровне середины 13-го ребра. О чём идёт речь?

- 1) Прокол слепой кишки у лошади
- 2) Прокол рубца
- 3) Введение лекарственных растворов в книжку
- 4) Прокол грудной стенки

14. Лизатотерапия – это терапия, при которой применяют:

- 1) 0,5% раствор новокаина
- 2) Цельную кровь
- 3) Сыворотку крови
- 4) Лизированные ткани

15. Гемотрансфузия – это:

- 1) Трансплантация кожи
- 2) Разновидность гемотерапии
- 3) Кровопускание
- 4) Переливание крови

5.6.2 Тест № 2 «Правила работы с животными, методы фиксации и техника безопасности; основы физиотерапии и физиопрофилактики».

Вариант № 1

1. Укажите правильные ответы:

- 1) К лошади всегда следует подходить сбоку, лучше с левой стороны

- 2) Перед фиксацией, лошадь следует сначала окликнуть
- 3) Поднятую конечность лошади можно класть себе на колено
- 4) Ветврач может присесть или встать на колени при осмотре лошади
- 5) Можно внезапно прикасаться к тазовой конечности у лошади

2. Недостаток света может компенсироваться:

- 1) Теплом
- 2) Питанием
- 3) Заряженной водой
- 4) Не может компенсироваться

3. Показания к проведению парафинотерапии:

- 1) Болезни суставов
- 2) Тендиниты и тендовагиниты
- 3) Лимфадениты
- 4) Некроз тканей
- 5) При парезах и параличах
- 6) При болезнях почек

4. С какой целью применяют лекарственные ванны:

- 1) При заболеваниях конечностей
- 2) При паразитарных болезнях
- 3) При лихорадочных состояниях
- 4) При заболеваниях кожи

5. Метод физиотерапии, при котором воздействуют переменным электромагнитным полем ультравысокой частоты (40, 68 МГц) называется:

- 1) УВЧ-терапия
- 2) Гальванизация
- 3) Электрофорез
- 4) Дарсонвализация

6. Распределите по соответствию: струйно-аэрозольный генератор (САГ); стационарный соллюкс; растирание; озокерит; индуктотермия.

Светолечение	Электротерапия	Механотерапия	Гидротерапия	Теплолечение
1	2	3	4	5

7. Душ Шарко – это:

- 1) Циркулярный душ
- 2) Восходящий душ
- 3) Игольчатый душ
- 4) Струевой душ

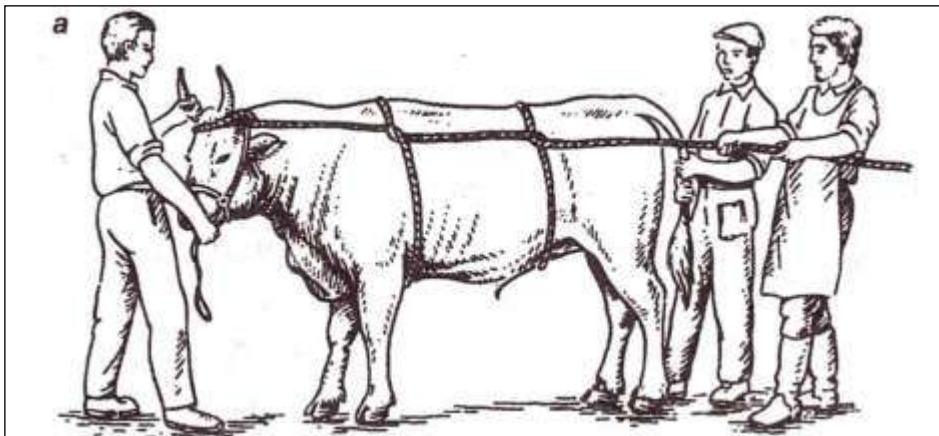
8. Для частичного рассасывания костной мозоли сросшейся бедренной кости у собаки после перелома назначили 3%-ный раствор йодистого калия в область бывшего перелома. С помощью какой процедуры вводили данный препарат:

- 1) Фарадизации
- 2) Дарсонвализации
- 3) Электрофореза (гальванизации)
- 4) Диатермии.

9. Укажите правильные ответы. При проведении УВЧ-терапии:

- 1) Необходимо снять гипсовые и бинтовые повязки;
- 2) Необходимо снять все металлические предметы с животного;
- 3) Для глубокого прогрева тканей уменьшить расстояние (1 см) между кожей и электродом;

- 4) Для глубокого прогрева тканей увеличить расстояние (4 см) между кожей и электродом;
 - 5) Слабые дозы УВЧ-токов оказывают противовоспалительный эффект;
 - 6) Большие дозы УВЧ-токов оказывают противовоспалительный эффект.
10. В чем заключается благотворное влияние солнечной радиации на организм животного? Дайте полный ответ.
11. Укажите правильные ответы. В каких случаях показано лечение холодом:
- 1) Лихорадочные состояния
 - 2) Кровоизлияния в головном и спинном мозге
 - 3) Новообразования
 - 4) Тепловой и солнечный удар
12. Распределите в правильной последовательности:
- 1) Вибрация
 - 2) Поглаживание
 - 3) Поколачивание
 - 4) Растирание
13. Напишите название данного мероприятия.



14. Укажите противопоказания к проведению физиотерапии:
- 1) Предрасположенность к кровотечениям
 - 2) Стельность
 - 3) Декомпенсированные пороки сердца
 - 4) Кахексия
 - 5) Параличи и парезы
 - 6) Возраст до 14 дней
 - 7) Злокачественные новообразования
 - 8) Септические и гнойные процессы
15. Какой способ электротерапии предпочтителен для «гимнастики» мышц при таких заболеваниях как, параличи, парезы, атрофии мышц, атониях рубца и кишечника:
- 1) УВЧ-терапия
 - 2) Лазеротерапия
 - 3) Фарадизация
 - 4) Лампа соллюкс

1. При поднятии грудной конечности у коровы, оператор должен:

- 1) Стоять лицом к голове животного
- 2) Присесть на корточки
- 3) Стоять спиной к голове животного
- 4) Положить конечность себе на колени

2. Укажите правильные ответы. Перед фиксацией животных необходимо:

- 1) Обручать животное
- 2) Почесать корову в области межчелюстного пространства
- 3) Слегка побить и примерить теленка
- 4) Почесать лошадь под гривой, в области лопатки и крупа
- 5) Ласково окликнуть коня
- 6) Резко подойти сзади лошади
- 7) Погладить кошку или собаку за ушами
- 8) Внезапно прикоснуться к вымени коровы

3. Метод лечения токами с высокой частотой (200-300 кГц), высоким напряжением 20 кВ и низкой силой тока 0,02 мА называется:

- 1) Индуктометрия
- 2) УВЧ-терапия
- 3) Дарсонвализация
- 4) Лазеротерапия

4. Распределите по соответствию: вибратор, ИК-обогрев, поперечно-прямой способ; пульверизатор; иловая грязь.

Светотерапия	Электротерапия	Механотерапия	Гидротерапия	Теплолечение
1	2	3	4	5

5. Укажите правильные ответы. Массаж бывает:

- 1) Активным
- 2) Пассивным
- 3) Энергичный
- 4) Внутриматочный
- 5) Внутривентральный
- 6) Свободный

6. Укажите правильные ответы. При проведении лазеротерапии:

- 1) Глубина проникновения луча 0,1 - 0,5 см
- 2) Глубина проникновения луча 16 - 50 см
- 3) Оператор обязательно надевает защитные очки
- 4) У лазеротерапии нет противопоказаний
- 5) Можно применять при абсцессах и флегмонах
- 6) Можно применять ректально и вагинально

7. Почему ультразвуковую терапию нельзя применять при глубокой стельности? Дайте развернутый ответ.

8. При каком виде электротерапии тепловое воздействие на ткани эффективнее:

- 1) УВЧ – терапия (ультравысокочастотная терапия)

- 2) Индуктотермия
- 3) КВЧ-терапия (короткочастотная терапия)
- 4) СВЧ-терапия (сверхвысокочастотная терапия)

9. Укажите правильные ответы. Какие защитные мероприятия существуют при электролечении:

- 1) Физиотерапевтические аппараты должны быть обязательно заземлены
- 2) Провода должны быть хорошо изолированы
- 3) Под крупными животными должен быть изоляционный коврик
- 4) Все физиотерапевтические процедуры производятся только на голодных животных
- 5) Мелкие животные должны фиксироваться на деревянном столе
- 6) Не использовать аппараты, у которых провода с пересохшей резиной
- 7) Сначала снять электроды, потом отключить питание аппарата
- 8) Сначала отключить питание аппарата, потом снять электроды

10. В какой период суток необходимо приучивать солнечное облучение животных:

- 1) с 11 ч до 16 ч и с 17 до 20 ч
- 2) с 6 до 11 ч и с 17 до 19 ч
- 3) с 4 до 8 ч и с 12 до 17 ч
- 4) с 8 до 14 и с 15 до 19 ч

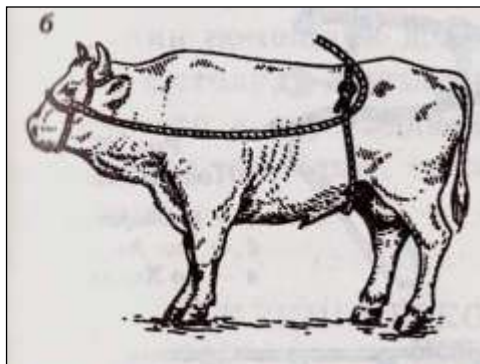
11. Укажите правильные ответы. Какие виды электротерапии вызывают прогревание глубоких тканей:

- 1) Фарадизация
- 2) Диатермия
- 3) УВЧ - терапия
- 4) Индуктотермия

12. Какой вид физиотерапии предпочтителен для лечения тендовагинита у лошади:

- 1) УВЧ-терапия
- 2) Ультразвукотерапия
- 3) Гальванизация и электрофорез
- 4) Диатермия

13. Напишите правильно название данного мероприятия.



14. Распределите в правильной последовательности:

- 1) Вибрация
- 2) Поглаживание

3) Постукивание

4) Разминание

15. Укажите правильные ответы. Противопоказания к проведению физиотерапии:

1) Новообразования

2) Кровотечения

3) Гнойно-септические процессы

4) Атония и гипотония преджелудков

5) Раны, ушибы

6) Сердечно-сосудистая недостаточность

Вариант № 3

1. Какой способ фиксации существует для мелкого рогатого скота:

1) Удерживание за носовую перегородку

2) Удерживание за рога или шею

3) Фиксация в лежачем положении на столе

4) Применение ошейника с цепью.

2. Укажите правильные ответы. Что необходимо сделать, после повала лошади?

1) Голову следует прижать к земле

2) Ослабить веревки на конечностях

3) Быстро связать конечности между собой (грудные с тазовой)

4) Проверить, не ущемлены ли веревкой вымя или половой член

3. Лечебный метод, при котором на ткани животного воздействуют переменным электромагнитным полем ультравысокой частоты (40-68МГц) называется:

1) Ультразвукотерапия

2) Диатермия

3) УВЧ-терапия

4) Фарадизация

4. Распределите по соответствию: ультразвук, ролики и валики, циркулярный, сапропель, эритемная доза.

Светотерапия	Электротерапия	Механотерапия	Гидротерапия	Теплотерапия
1	2	3	4	5

5. Какой спектр солнечного света вызывает солнечный удар:

1) Ультрафиолетовое излучение

2) Рентгеновское излучение

3) Гамма- излучение

4) Инфракрасное излучение

6. За счёт каких процессов грязетерапия оказывает лечебное воздействие на организм животного? Дайте развернутый ответ.

7. Дополните недостающие ответы.

Вода попадает на тело животного со всех сторон	Душ под давлением 1,5-2 атм бьет от низа станка на нижнюю часть живота	Многоструйный душ под высоким давлением.	Душ контрастный (температура 20-50С)	Душ с водной струей под давлением 4 атм с расстояния 2-3 метров от животного.
Циркулярный	2	Игольчатый	Веерный (шотландский)	5

8. Какой вид электротерапии желательно рекомендовать при спастических коликах у лошадей:

1) Ультразвукотерапия

2) Диатермия

3) Гальванизация

4) Фарадизация

9. Распределите в правильной последовательности:

1) Включить питание аппарата УВЧ

2) Проверить целостность проводов и заземление аппарата

3) Направить датчики на тело животного

4) Снять металлические предметы с животного

5) Снять датчики с тела животного

6) Отключить питание аппарата (поставить на ноль)

10. Какой вид терапии рекомендуют при абсцессах и флегмонах:

1) Электрофорез

2) Лазеротерапия

3) УВЧ-терапия

4) Диатермия

11. При прохождении через электрод тока высокой частоты за счет заполнения его газом неоном появляется розово-фиолетовое свечение:

1) Индуктотермия

2) Дарсонвализация

3) УВЧ-терапия

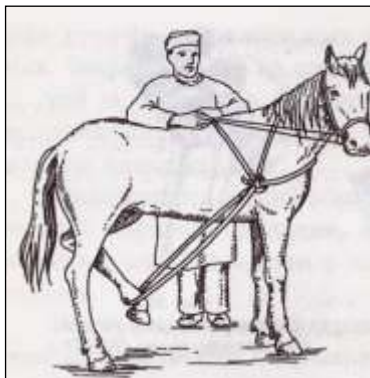
4) Электрофорез

12. Укажите правильные ответы.

1) При проведении физиотерапии животное должно беспокоиться

- 2) У операторов по физиотерапии руки должны быть обязательно сухими
- 3) После проведения физиотерапии рекомендуется животного укрыть и избегать сквозняков
- 4) Вся аппаратура должна прогреваться в течение 1-2 минут после включения питания
- 5) Проветривать помещение после использования УФ-источников.
- 6) Электротерапию нельзя проводить кошкам

13. Напишите правильно название данного мероприятия.



14. Распределите по соответствию: новокаин, йод, кальций, хлор.

Электрофорез	
Катод (-)	Анод (+)
1	2

15. Укажите правильные ответы. Противопоказания к проведению физиотерапии:

- 1) Склонность к кровотечениям;
- 2) Отсутствие заземления на аппаратуре;
- 3) Гнойно-септические процессы;
- 4) Стельность;
- 5) Спастические колики и атонии преджелудков;
- 6) Заболевания суставов;
- 7) Кахексия;
- 8) Нарушения целостности проводов.

3.6.3 Тест № 3 «Нервнотрофическая терапия».

Вариант № 1

1. Впервые новокаиновые блокады были предложены:

- 1) Павловым И.П.
- 2) Тихониным И.Я.
- 3) Вишневым А.В.
- 4) Мосиным В.В.

2. В терапии применяют раствор новокаина:

- 1) 0,25-0,5%-ный
- 2) 2%-ный
- 3) 0,1%-ный
- 4) 5%-ный

3. С какими препаратами сочетается новокаин в одном флаконе:

- 1) Антибиотики (пенициллин)
- 2) Сульфаниламиды
- 3) Кортикостероиды
- 4) Препараты йода

4. При каких заболеваниях применяется шейная ваго-симпатическая блокада:

- 1) Бронхиты
- 2) Маститы
- 3) Отек легких
- 4) Нефрит

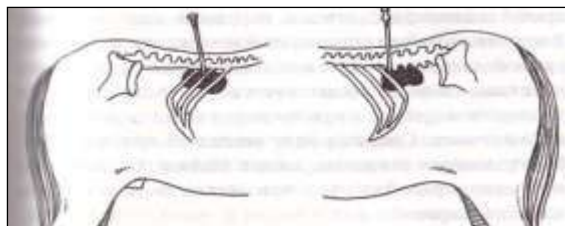
5. Какая блокада рекомендована при коликах у лошадей при динамической непроходимости кишечника:

- 1) Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по И. Я. Тихонину
- 2) Блокада звездчатого узла по В. К. Хохлачеву
- 3) Пресакральная новокаиновая блокада по С.Г. Исаеву
- 4) Новокаиновая блокада рецепторов кожи по А.К. Кузнецову

6. Вкол иглы делают по заднему краю последнего ребра, в месте пересечения с желобом, образованным подвздошно-реберной и длиннейшей мышцами спины. Иглу продвигают под углом 20-30° до упора в нижний край тела позвонка. При правильном положении иглы в канюле висит капля раствора новокаина. Напишите название блокады.

- 1) Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по И.Я. Тихонину
- 2) Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику
- 3) Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову
- 4) Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову

7. Какая блокада изображена на рисунке?



8. Какое действие оказывает новокаиновая блокада на организм больного животного:

- 1) Блокирует болевой импульс с патологического очага и стимулирует слабое раздражение нервной системы;
- 2) Перераздражает нервную систему, наступает торможение
- 3) Способствует переходу возбуждения в сонное состояние
- 4) Оказывает бактерицидное действие на патологический очаг

9. Укажите правильные ответы:

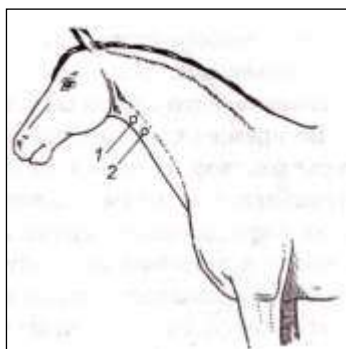
- 1) Раствор новокаина должен быть температуры тела животного
- 2) Новокаиновые блокады желательно делать ежедневно
- 3) Иногда необходима двусторонняя блокада
- 4) Повторную блокаду проводят через 7-10 дней

10. Какую блокаду нельзя делать двусторонней и почему? Дайте развернутый ответ.

11. Распределите по соответствию: бронхопневмония, метеоризм кишечника, гастроэнтерит, миокардит, диспепсия телят.

Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину	Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику	Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову	Надплевральная новокаиновая блокада по В.В. Мосину
1	2	3	4	5

12. Какая блокада изображена на рисунке?



13. Укажите правильные ответы. Показания к новокаиновым блокадам:

- 1) Парезы и параличи
- 2) Злокачественные образования
- 3) Спазмы гладкой мускулатуры
- 4) Перитониты
- 5) Септические процессы
- 6) Пневмонии

14. Укажите правильные ответы. Какие технические погрешности могут возникнуть при проведении блокад:

- 1) Ранение сосудов и образование гематомы
- 2) Инфицирование раны
- 3) Повышенная индивидуальная чувствительность к новокаину
- 4) Застревание отломленной части иглы в ране

15. Укажите правильные ответы. Противопоказания к новокаиновым блокадам:

- 1) Заболевания печени
- 2) Кахексия
- 3) Папилломатоз
- 4) Гангрена легких
- 5) Лечение сульфаниламидными препаратами
- 6) Низкая активность холинэстеразы в крови

Вариант № 2

1. Укажите правильные ответы. Новокаин несовместим с:

- 1) Сульфанидамины
- 2) Антибиотики
- 3) Холиномиметики (прозерин, димедрол, карбахолин)
- 4) Стероидные препараты

2. Новокаин – препарат:

- 1) Высокотоксичный
- 2) Среднетоксичный
- 3) Малотоксичный
- 4) Нетоксичный

3. Средняя доза новокаина для блокады составляет:

- 1) 1мл 0,5%-ного раствора на 1 кг массы животного
- 2) 0,1 0,5%-ного раствора на 1 кг массы животного
- 3) 5 мл 0.5%-ного раствора на 1 кг массы животного
- 4) 10 мл 0,5%-ного раствора на 1 кг массы животного

4. Во время лечения собаки ветспециалистом была предложена новокаиновая блокада. Спустя несколько минут после проведения блокады у животного начались приступы тонико-клонических судорог. Чем вы предположительно объясните такую клиническую картину? Дайте развернутый ответ.

5. Какая блокада изображена на рисунке?



6. Блокаду выполняют в боковом положении животного. Грудную конечность, оказавшуюся сверху, отводят максимально вперед. Точка вкола – 4-ое межреберье у места пересечения каудо-вентрального края лопатки с передним краем 5-го ребра. О какой блокаде идёт речь?

1) Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину

2) Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику

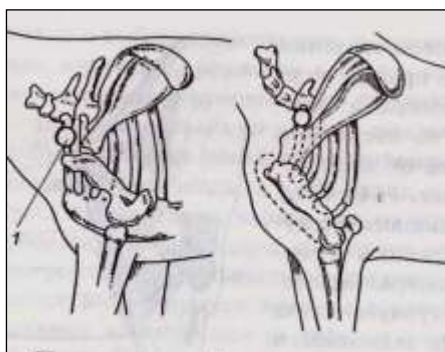
3) Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову

4) Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову

7. Распределите по соответствию: отек легких, колики спастические, эзофагит, перикардит, диспепсия телят.

Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину	Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику	Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову	Надплевральная новокаиновая блокада по В.В. Мосину
1	2	3	4	5

8. Какая блокада изображена на рисунке.



9. Какой длины игла используется при надплевральной блокады по В.В. Мосину у крупного рогатого скота:

1) 2-4 см

2) 4-6 см

3) 8-10 см

4) 12-14 см

10. Укажите правильные ответы:

1) Раствор новокаина должен быть температуры тела животного

2) Новокаиновые блокады желательно делать ежедневно

3) Иногда необходима двусторонняя блокада

4) Повторную блокаду проводят через 7-10 дней

11. Укажите правильные ответы. Показания к новокаиновым блокадам:

1) Тимпания рубца

2) Злокачественные образования

3) Энтероколиты

4) Перитониты

5) Септические процессы

6) Фурункулез

12. Какое действие оказывает новокаиновая блокада на организм больного животного:

1) Блокирует болевой импульс с патологического очага и стимулирует слабое раздражение нервной системы;

2) Перераздражает нервную систему, наступает торможение

3) Способствует переходу возбуждения в сонное состояние

4) Оказывает бактерицидное действие на патологический очаг

13. Впервые новокаиновые блокады были предложены:

1) Павловым И.П.

2) Тихониным И.Я.

3) Вишневым А.В.

4) Мосиным В.В.

14. После проведения новокаиновой блокады на месте вкола образовался некроз тканей. Чем Вы объясните данную ситуацию?

15. Укажите правильные ответы. Противопоказания к новокаиновым блокадам:

1) Заболевания печени

2) Кахексия

3) Стельность

4) Гангрена легких

5) Лечение сульфаниламидными препаратами

6) Атония рубца

1. Укажите правильные ответы. Новокаин обладает следующими действиями:

- 1) Противовоспалительным
- 2) Антигистаминным
- 3) Спазмолитическим
- 4) Антитоксическим
- 5) Плазмозамещающим
- 6) Бактерицидным

2. Укажите правильные ответы:

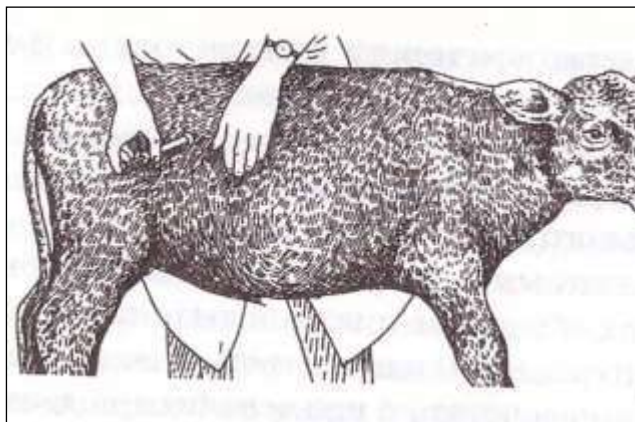
- 1) Новокаин избирательно поглощается нервной тканью (симпатикой)
- 2) Новокаин пролонгирует действие антибиотиков
- 3) Новокаин обладает поверхностной анестезией
- 4) Новокаин с адренином действует продолжительней

3. При передозировке новокаина применяются следующие схемы:

- 1) Заранее смешать новокаин с сульфаниламидными препаратами:
- 2) Внутривенное введение 10%-ного раствора кальция хлорида и 40%-ного раствора глюкозы
- 3) Заранее добавить к новокаину 1 мл 5%-ного тиамина бромид
- 4) Подкожное введение 10%-ного раствора кальция хлорида

4. Крупное животное фиксируют в стоячем положении в станке: на боковой поверхности в средней трети шеи, перпендикулярно и рядом с трахеей вкалывают иглу длиной 8-10 см и продвигают ее по направлению колец трахеи. О какой блокаде идёт речь?

- 1) Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину
 - 2) Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику
 - 3) Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову
 - 4) Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову
5. Какая блокада изображена на рисунке?



6. Впервые новокаиновые блокады были предложены:

- 1) Павловым И.П.

2) Тихониным И.Я.

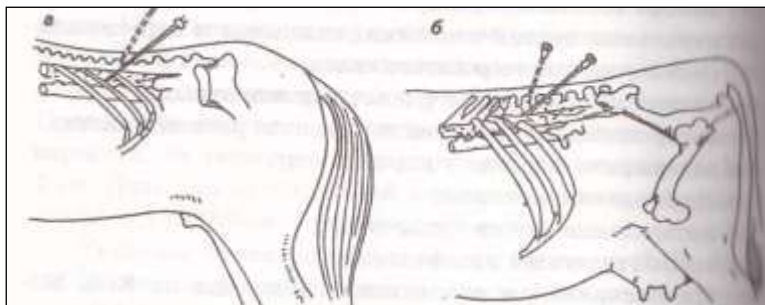
3) Вишневым А.В.

4) Мосиным В.В.

7. Распределите по соответствию: плеврит, энтероколит, язва желудка, миокардит, пиелонефрит.

Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину	Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику	Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову	Надплевральная новокаиновая блокада по В.В. Мосину
1	2	3	4	5

8. Какая блокада изображена на рисунке?



9. В терапии применяют раствор новокаина:

1) 0,25-0,5%-ный

2) 2%-ный

3) 0,1%-ный

4) 5%-ный

10. Какое действие оказывает новокаиновая блокада на организм больного животного:

1) Блокирует болевой импульс с патологического очага и стимулирует слабое раздражение нервной системы;

2) Перераздражает нервную систему, наступает торможение

3) Способствует переходу возбуждения в сонное состояние

4) Оказывает бактерицидное действие на патологический очаг

11. Укажите правильные ответы. Показания к новокаиновым блокадам:

1) Атония рубца

2) Туберкулез

3) Тимпания рубца

4) Абсцессы

5) Крупозная пневмония

6) Отек легких

12. При проведении паранефральной блокады у лошадей по И.Я. Тихонину:

- 1) Если новокаин поступает с незначительным сопротивлением, то значит игла в околопочечной клетчатке
- 2) Если из иглы поступает кровь, то значит, поврежден один из сосудов
- 3) Если новокаин поступает слишком легко без сопротивления, игла находится в ...?

13. Как правильно подготовить операционное поле перед проведением блокады. Дайте развернутый ответ.

14. Укажите правильные ответы:

- 1) Раствор новокаина должен быть температуры тела животного
- 2) Новокаиновые блокады желательно делать ежедневно
- 3) Иногда необходима двусторонняя блокада
- 4) Повторную блокаду проводят через 7-10 дней

15. Укажите правильные ответы. Противопоказания к новокаиновым блокадам:

- 1) Терапия сульфаниламидами
- 2) Кахексия
- 3) Заболевания печени
- 4) Бронхопневмония
- 5) Терапия димедролом
- 6) Низкая активность холинэстеразы в крови

5.7 ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ.

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: IT-методы, Работа в команде, Case-study (метод конкретных ситуаций, Игра, Поисковый метод, Решение ситуационных задач.

5.7.1 РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ.

Производственная ситуация № 1

На молочно-товарной ферме зарегистрировано некоторое заболевание у коров, возникшее в результате скармливания грубоволокнистыми кормами длительное время. Симптомы: слюнотечение, эрозивно-язвенные изменения на слизистой ротовой полости, чавканье, запах изо рта.

Необходимо:

1. Перечислить все причины.
2. Дать классификацию.
3. Назначить лечение, рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
4. Разработать комплекс мер профилактики.

Производственная ситуация № 2

В хозяйстве на молочно-товарной ферме зарегистрировано заболевание коров после отела (20 гол.), при кормлении животных кормами, содержащими грибковые поражения, данные поражения есть в соломе и в зерновых кормах, которые размалывают на дерть.

Заболевание сопровождается следующими клиническими признаками: общая слабость, повышение температуры тела на 0,4°C; расстройство аппетита, признаки гастроэнтерита, со стороны сердца – брадикардия, аритмия, кровоизлияния на слизистых оболочках, у отдельных животных кровотечение носовое.

Слизистые оболочки желтушны. Моча желтого цвета, при падении на землю, пол образует много желтой пены. Количество мочи уменьшено.

Патологическое вскрытие: слизистые, серозные оболочки желтушны. Печень увеличена, дряблая, легко рвется, красно-коричневая, серо - и желто-коричневая; на разрезе – рисунок сглажен, структура мутная, тусклая.

Необходимо:

1. Определить диагноз.
2. Объяснить патогенез.
3. Назначить лечение.
4. Необходимо сделать расчет количества лекарственных веществ.
5. Четко наметить меры профилактики.

Производственная ситуация № 3

На молочно-товарной ферме в группе откормочного молодняка, возраста 7 мес., зарегистрировано заболевание у 10 гол., протекающее со следующими клиническими признаками: болезнь развивается быстро и начинается резким угнетением, переходящим в депрессию. Температура вначале повышена на 0,1-0,2°C, а затем остается в пределах нормы. От мочи выделяется запах ацетона.

Патологическое вскрытие: печень в норме или слегка увеличена, дряблая, морщинистая, ярко-желтого цвета или глинистого. Дегенерация сердца. В отдельных случаях имеет мозаичный вид.

Необходимо:

1. Определить болезнь.
2. Объяснить причины на основании которых возникает заболевание.
3. Объяснить патогенез.
4. Назначить лечение.
5. Разработать меры профилактики.

Производственная ситуация № 4

На СТФ в группе откорма, зарегистрировано заболевание (20 гол), сопровождающееся следующими клиническими признаками: болезнь развивалась постепенно, довольно-длительное время у свиней отмечался нестабильный аппетит. У поросят состояние угнетенное, малоподвижное, слизистые оболочки глаз, ротовой полости, кожа с кровоизлияниями.

Отмечался у животных либо явный асцит, либо его признаки. В области печени увеличение в правом подреберье. Есть слабо выраженная желтуха.

Патологическое вскрытие: Увеличение печени в 2-3 раза, консистенция ее твердая, поверхность гладкая или бугристая. Ткани желтушны. Необходимо:

1. Определить диагноз.
2. Назначить лечение.
3. Разработать комплекс мер профилактики.

Производственная ситуация № 5

На МТФ зарегистрировано заболевание у теленка. В молозивный период наблюдается стойкая диарея и обезвоживание.

Необходимо:

1. Определить диагноз.
2. Назначить лечение.
3. Провести расчет необходимого количества лекарственных веществ.
4. Составить перечень мер профилактики.

Производственная ситуация № 6

На молочно-товарной ферме у молодняка возраста 3-х мес. (10 гол.) зарегистрировано заболевание, сопровождающееся следующими клиническими признаками:

1. Желтуха, перемежающаяся лихорадка.
2. При исследовании крови – лейкоцитоз.
3. Перкуссия в области печени и пальпация вызывают болезненность.
4. Запоры сменяются поносом, каловые массы гнилостного запаха.

Патологическое вскрытие: печеночные ходы, желчные протоки сужены. Слизистая оболочка их гиперемирована, отечна. В просвете слизь смешана с желчью. Желчный пузырь увеличен, цвет его зеленовато-белый или желтоватый; сосуды стенки кровенаполнены.

Необходимо:

1. Установить диагноз.
2. Назначить лечение
3. Дать перечень мер профилактики и мер, предупреждающих осложнения (объяснит какие).

Производственная ситуация № 7

На молочно-товарной ферме у коров (8 голов) зарегистрировано заболевание, возникшее по следующим причинам. В рационе КРС преобладает сухая соломенная резка, в которой есть ости злаков и ковыля.

Кормление по данному рациону проводилось в течение месяца.

Необходимо:

1. Установить диагноз.
2. Объяснит патогенез.
3. Назначить лечение.
4. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
5. Составить рекомендации по профилактике конкретного заболевания.
6. Перечислить причины, вызывающие данный процесс.

Производственная ситуация № 8

На конеферме зарегистрировано заболевание у 10 голов лошадей возраста 18 мес., протекающее со следующими клиническими признаками: животные с трудом глотают, аппетит сохранен, но количество корма

принимается ограничено, животные не поворачивают головы. Стоят с вытянутой шеей; температура в пределах нормы.

При осмотре: в области глотки припухлость, при пальпации – болезненность, повышение местной температуры.

У отдельных животных слюнотечение, истечение из носа.

При осмотре полости рта слизистая оболочка покрасневшая, язык обложен серым налетом, изо рта – неприятный запах.

Необходимо:

1. Определить диагноз, перечислив вопросы, которые будут заданы при сборе анамнеза.
2. Уточнить причины, формы течения заболевания.
3. Назначить курс лечения.
4. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
5. Разработать рекомендации по профилактике.

Производственная ситуация № 9

На МТФ привезли некондиционные яблоки и скормили их животным. В результате этого возникло заболевание у 8 коров и 4 телят 4-х месячного возраста со следующей клинической картиной:

1. Отказ от корма.
2. Беспокойство, частое глотание, мотание головой, вытягивание шеи.
3. Отсутствует жвачка, отрыжка.
4. Тимпания.
5. Кашель.
6. Одышка, грудной тип дыхания.
7. Припухлость в области шеи.
8. Слюнотечение.
9. Цианоз слизистой оболочки.

Необходимо:

1. Определить диагноз, описав причины, которые могут вызвать данный процесс.
2. Назначить курс лечения.
3. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
4. Составить рекомендации по профилактике.

Производственная ситуация № 10

На молочно-товарной ферме зарегистрировано заболевание Obstructio Omasi у 5 коров, при скармливании им мелко нарезанной соломы и корнеклубнеплодов загрязненных земель.

Необходимо:

1. Определить патогенез.
2. Перечислить клинические признаки на основании которых поставлен диагноз.

3. Какие вопросы необходимо задать при сборе анамнеза.
4. Определить поэтапно курс лечения.
5. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
6. Разработать рекомендации по профилактике заболевания.

Производственная ситуация № 11

На молочно-товарной ферме зарегистрировано заболевание 10 голов коров, протекающее со следующими признаками:

1. Исчезновение аппетита, после его извращения, периодическое вздутие рубца.
2. Газовая отрыжка.
3. Уменьшилось количество жвачек, жвачные периоды укорочены, у отдельных животных отсутствуют.
4. Сокращения рубца вялые, количество уменьшено, у отдельных животных отсутствуют.
5. Продуктивность понижена
6. Развивается истощение.
7. Акт дефекации прекращен.

Необходимо:

1. Определить диагноз и обосновать его.
2. Перечислить причины, вызывающие данный процесс.
3. Назначить лечение.
4. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
5. Разработать комплекс профилактических мероприятий.

Производственная ситуация № 12

В хозяйстве МТФ зарегистрировано заболевание коров (15 гол.) тимпанией. Период года – весна, в хозяйстве используется пастбищное содержание.

Необходимо:

1. Определить патогенез.
2. Перечислить клинические признаки, на основании которых поставлен диагноз.
3. Какие вопросы необходимо задать при сборе анамнеза?
4. Определить поэтапно курс лечения.
5. Рассчитать необходимое количество лекарственных веществ.
6. Разработать рекомендации по профилактике заболевания.
7. Сделать рисунок места протокола рубца, направление троакара, указать на сколько времени можно оставить троакар.

5.8 1 Ключи к тестам.

Ключ к тесту №1 с выбором варианта ответа.

№	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1	1,3,4	2	4
2	2	3	1. Кровь 2. Молоко 3. Моча 4. Корма 5. Силос
3	Получение высокопродуктивного здорового стада	Наибольший риск развития заболеваний	1,2,3,4,6
4	1,2,4,5	1. Сбор анамнеза 2. Осмотр 3. Пальпация 4. Перкуссия 5. Аускультация 6. Аппаратная диагностика	1,2,4
5	1. Антибиотики 2. Новокаиновая блокада 3. Преднизолон 4. Плазмозаменители 5. Анальгетики	1. Сульфаниламиды 2. Ферменты 3. Инфракрасное облучение 4. Массаж	Для плотоядных -1-2 сут; для травоядных не более 12 часов.
6	полуголодный	1	3
7	1,2,4	1,3,5,6	1,2,4,5,6
8	1,4	1	1
9	1,3,4	1,3,4,5	1. Диета 2. Антибиотики 3. Бронхолитики 4. Аутогемотерапия 5. УВЧ
10	1,2,4	1,2,3,5,6	1,2,3,4
11	1	2	1,2,4
12	2	2,3	1,3
13	Анатомическая особенность пищевода	4	2
14	2	4	4
15	1,2,3,5	2	4

5.8.2 Ключ к тесту № 2 с выбором варианта ответа.

№	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1	1,2	3	2
2	4	2,4,5,7	1,3,4
3	1,5	3	3
4	1,2,4	1. ИК-обогрев 2. Поперечно-прямой способ 3. Вибратор 4. Пульверизатор 5. Иловая грязь	1. Эритемная доза 2. Ультразвук 3. Ролики, валики 4. Циркулярный 5. Сапропель
5	1	1,2,4,5	4
6	1. Соллюкс 2. Индуктометрия 3. Растирание 4. САГ 5. Озокерит	2,3,5,6	1. Тепловое 2. Химическое 3. Бактерицидное
7	4	Колебательные движения могут привести к спазму матки	2. Восходящий 5. Струевой (Шарко)
8	3	1	2
9	2,4,5	1,2,3,5,6,8	1. Проверить целостность 2. Снять металлические предметы 3. Включить 4. Направить датчики 5. Отключить 6. Снять датчики
10	1. Стимулирует рост и развитие 2. Повышает сопротивляемость организма 3. Улучшает все виды обмена веществ.	2	2
11	2,4	2,3,4	2
12	1. Поглаживание 2. Растирание 3. Поколачивание 4. Вибрация	3	2,3,4,5
13	Повал КРС способом Гесса	Повал КРС - кавказский способ	Повал лошади русским способом
14	1,2,3,4,6,7,8	1. Поглаживание 2. Растирание 3. Поколачивание 4. Вибрация	1. Йод, хлор 2. Новокаин, кальций
15	3	1,2,3,6	1,2,3,7,8

5.8.3 Ключ к тесту №3 с выбором варианта ответа

Номер вопроса	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1	3	1,3	1,2,3,4,6
2	1	3	1,2,4
3	1,3	1	2,3
4	1,3	Передозировка, индивидуальная чувствительность	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику
5	1	Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову	Висцеральная блокада по Л.Г. Смирнову
6	Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину	Блокада грудных внутренностных нервов и симпатических стволов по М.Ш. Шакурову	3
7	Поясничная (паранефральная) новокаиновая блокада по М.М. Сенькину	1. Колики спастические 2. Эзофагит 3. Отек легких 4. Диспепсия 5. Перикардит	1. Пиелонефрит 2. Язва желудка 3. Миокардит 4. Энтероколит 5. Плеврит
8	1	Блокада звездчатого узла по И.Г. Шакалову	Надплевральная новокаиновая блокада по В.В. Мосину
9	1,3,4	4	1
10	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику Выключение обоих веток блуждающего нерва приведет к смерти животного	1,3,4	1
11	1. Метеоризм кишечника 2. Гастроэнтерит 3. Миокардит 4. Диспепсия 5. Бронхопневмония	1,3,4,6	1,3,4,6
12	Блокада шейного ваго-симпатического ствола по В.Г. Кулику	1	В брюшной полости

13	1,3,4,6	3	Выбрить шерсть, обработать йодом, можно поверхностно обезболить.
14	1,2,3,4	Высокая концентрация раствора	1,3,4
15	1,2,4,5,6	1,2,4,5	1,2,3,5,6

5.8.4 Ключ к производственным задачам

Номер вопроса	Ситуационная задача
1	Стоматит
2	Микотоксикоз
3	Кетоз
4	Токсическая дистрофия печени
5	Токсическая диспепсия
6	Гепатит
7	Эзофагит
8	Ларингит, фарингит
9	Микотоксикоз (рубратоксикоз)
10	Абomasит
11	Периодическая тимпания у телят
12	Пенистая тимпания

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2017 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 31 августа 2017 года.

4.2. Методические указания по проведению устного опроса

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Герцева К.А.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Герцева К.А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

к рабочей программе дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	+	+	+	+
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	+	+	-	-
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+	+	+
ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	+	+	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	-	-

ПК–9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	-	+	+
ПК–10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	-	+	-	-

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, тестирование, экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-3							
1-4	ОПК-3.1. Знать основы и национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Требования государственных стандартов, СанПиН, правил, рекомендаций к качеству и безопасности продуктов животноводства. Международная и межгосударственная стандартизация и сертификация. Технические регламенты	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум Сит. задачи	Вопросы пункта 3.2.: 4, 30, 57, 66, 76, 89, 94 Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1		
1-4	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную	Требования государственных стандартов, СанПиН, правил, рекомендаций к качеству и безопасности продуктов животноводства. Международная и межгосударственная стандартизация и	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум Сит. задачи	Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	деятельность в том или ином регионе и/или стране	сертификация. Технические регламенты					
1-4	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Требования государственных стандартов, СанПиН, правил, рекомендаций к качеству и безопасности продуктов животноводства. Международная и межгосударственная стандартизация и сертификация. Технические регламенты	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум Сит. задачи	Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1		
ОПК-4							
1-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Основы рефрактометрии. Основы рН-метрии. Методика постановки и учет результатов качественных реакций. Методика постановки и учет результатов количественных реакций	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум Сит. задачи Тестирование	Вопросы пункта 3.2.: 15-23 Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		
1-4	ОПК-4.2.	Основы рефрактометрии. Основы рН-метрии.	лабораторные занятия,	Устный опрос	Вопросы пункта 3.2.:		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Применение данных методов в ветеринарно-санитарной экспертизе	практические занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум Сит. задачи Тестирование	15-23, 24-28 Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		
1-4	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Основы рефрактометрии. Основы pH-метрии. Применение данных методов в ветеринарно-санитарной экспертизе	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум Сит. задачи Тестирование	Вопросы пункта 3.2.: 15-23 Вопросы п. 3.7: 1-19 Ситуационные задачи п. 3.8.1 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		
ПК-8							
1-4	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла, меда и продуктов пчеловодства, яиц и	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический	яичных продуктов в подразделениях государственного ветеринарного надзора					

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
1-4	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла, меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 10, 14, 29-104 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
1-4	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических	Техника ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла, меда и продуктов	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 10, 14, 29-104 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также	пчеловодства, яиц и яичных продуктов в подразделениях государственного ветеринарного надзора					

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения						
ПК-9							
1-4	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы	Правила лабораторного исследования рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	Устный опрос, Тестирование	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
1-4	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную	Методы лабораторного исследования рыбы,	лекции,	Устный опрос,	Вопросы пункта 3.2.:		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы	рыбных и объектов не рыбного водного промысла в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лабораторные занятия, практические занятия	Тестирование	10, 14, 29-104 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
1-4	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-	Техника лабораторного исследования рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	Устный опрос, Тестирование	Вопросы пункта 3.2.: 10, 14, 29-104 Тестовые задания п. 3.6: 1-100		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов						
ПК-10							

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб	Методы лабораторного исследования мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
1	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех	Методы лабораторного исследования мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла						
1-2	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции;	Техника лабораторного исследования мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов в подразделениях	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.1.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля	государственного ветеринарного надзора					

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	продукции водного промысла и аквакультуры						
ПК-1							
1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Порядок приемки, карантинирования, ветеринарного предубойного осмотра животных и птицы	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		
1	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и	Порядок приемки, карантинирования, ветеринарного предубойного осмотра животных и птицы	лекции, лабораторные занятия, практические занятия,	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку		самостоятельная работа				
1	ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Порядок приемки, карантинирования, ветеринарного предубойного осмотра животных и птицы	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Коллоквиум	Вопросы пункта 3.2.: 9, 11-15 Вопросы п. 3.7: 1-19		
ПК-3							
1-4	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства,	Нормативные требования к процессам производства, безопасности, качеству продуктов животноводства,	лекции, лабораторные занятия, практические занятия,		Вопросы пункта 3.2.: 5-8, 11-14 Вопросы п. 3.7: 1-25		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	пчеловодства, водного промысла	самостоятельная работа				
1-4	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы	Нормативные требования к процессам производства, безопасности, качеству продуктов животноводства, пчеловодства, водного промысла	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа		Вопросы пункта 3.2.: 7-9, 10-12 Вопросы п. 3.7: 6-18		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
1-4	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в	Нормативные требования к процессам производства, безопасности, качеству продуктов животноводства, пчеловодства, водного промысла	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа		Вопросы пункта 3.2.: 4, 9, 11-15, 17 Вопросы п. 3.7: 1,3,12-19		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения						
ПК-4							
1-2	ПК-4.1 Знать виды ветеринарной сопроводительной и иной производственной документации в подразделении	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Правила оформления и выдачи ветеринарной сопроводительной	лабораторные занятия	Устный опрос	Вопросы пункта 3.2.: 4,8,22,43		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	государственного ветеринарного надзора; виды документов учета и отчетности в подразделениях государственного ветеринарного надзора	документации. Транспортировка продуктов убоя животных по таможенной территории Таможенного союза. Ведение журналов учета, составление отчетов					
1-2	ПК-4.2 Уметь заполнять формы ветеринарной сопроводительной и иной производственной документации в подразделении государственного ветеринарного надзора; заполнять документы учета и отчетности в подразделениях государственного ветеринарного надзора	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Правила оформления и выдачи ветеринарной сопроводительной документации. Транспортировка продуктов убоя животных по таможенной территории Таможенного союза. Ведение журналов учета, составление отчетов	лабораторные занятия	Устный опрос	Вопросы пункта 3.2.: 8,12,18,43		
1-2	ПК-4.3 Иметь навыки ведения ветеринарной сопроводительной и иной производственной документации в	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Правила оформления и выдачи ветеринарной	лабораторные занятия	Устный опрос	Вопросы пункта 3.2.: 8,14,16,17,19,41		

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	подразделении государственного ветеринарного надзора; ведения документации по учету и отчетности в подразделениях государственного ветеринарного надзора	сопроводительной документации. Транспортировка продуктов убоя животных по таможенной территории Таможенного союза. Ведение журналов учета, составление отчетов					

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-3	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13, 26, 33 Вопросы пункта 3.3.: 43, 51 Вопросы пункта 3.4.: 26 Вопросы пункта 3.5.: 5, 11, 14		
	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13, 26, 33 Вопросы пункта 3.3.: 51, 53, 54, 55, 56 Вопросы пункта 3.4.: 26 Вопросы пункта 3.5.: 5, 11, 16, 17		
	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13, 26, 33 Вопросы пункта 3.3.: 51, 53, 54, 55, 56 Вопросы пункта 3.4.: 26 Вопросы пункта 3.5.: 14, 16, 17		
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы	лабораторные занятия,	зачет, экзамен,	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70		

	решения задач профессиональной деятельности	практические занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.4.: 3, 23 Вопросы пункта 3.5.: 16
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 12 Вопросы пункта 3.5.: 5, 6-9
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13, 17, 18, 22 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 12 Вопросы пункта 3.5.: 5, 6-9
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-32 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 18-23, 25, 27-29 Вопросы пункта 3.5.: 1, 2, 3-5, 16, 17

болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15
ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований	лекции, лабораторные занятия, практические занятия,	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26

	животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	самостоятельная работа		Вопросы пункта 3.5.: 6-15
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-32 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 18-23, 25, 27-29 Вопросы пункта 3.5.: 1, 2, 3-5, 16, 17

	инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции;	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15

	техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			
ПК-10	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы,	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-32 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 18-23, 25, 27-29 Вопросы пункта 3.5.: 1, 2, 3-5, 16, 17

благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15
ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15

	радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры			
ПК-1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13, 26, 33 Вопросы пункта 3.3.: 51, 53, 54, 55, 56 Вопросы пункта 3.4.: 26 Вопросы пункта 3.5.: 14, 16, 17
	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 23 Вопросы пункта 3.5.: 16
	ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 12 Вопросы пункта 3.5.: 5, 6-9

ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-32 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 18-23, 25, 27-29 Вопросы пункта 3.5.: 1, 2, 3-5, 16, 17
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26 Вопросы пункта 3.5.: 6-15

	лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.2.: 28, 29 Вопросы пункта 3.3.: 2, 3, 43 Вопросы пункта 3.4.: 12 Вопросы пункта 3.5.: 2, 11
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.3.: 7, 43 Вопросы пункта 3.5.: 11

	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	лабораторные занятия	зачет, экзамен, зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.3.: 43, 48, 49, 52 Вопросы пункта 3.5.: 11

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии

«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента

«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы,	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70%

	процедуры, свойства.	баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Задания для лабораторных занятий

3.1.1 Задания для лабораторных занятий по разделу 1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных»

Тема 1. Правила техники безопасности при работе в лаборатории

Задание 1. Изучить места для хранения лабораторной посуды. Классификация лабораторной посуды

Задание 2. Изучить места для хранения химических реактивов. Классификация химических реактивов

Задание 3. Ознакомиться с приборами и оборудованием, используемым в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы

Тема 2. Основы рефрактометрии. Применение метода в ветеринарно-санитарной экспертизе

Задание 1. Ознакомиться с устройством рефрактометра ИРФ-454-Б2М

Задание 2. Провести юстировку рефрактометра

Задание 3. Определить коэффициент рефракции раствора

Тема 3. Основы рН-метрии. Применение метода в ветеринарно-санитарной экспертизе

Задание 1. Ознакомиться с устройством рН-метра

Задание 2. Подготовить мясную вытяжку для определения рН

Задание 3. Определить рН мясной вытяжки

Тема 4. Методика постановки и учет результатов качественных реакций

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду для проведения качественной реакции

Задание 2. Подготовить химические реагенты для проведения качественной реакции

Задание 3. Провести качественную реакцию на пероксидазу

Тема 5. Методика постановки и учет результатов количественных реакций

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и приборы для проведения количественной реакции

Задание 2. Подготовить химические реагенты для проведения количественной реакции

Задание 3. Провести количественное определение кислотности молока

Тема 6. Микробиологические методы исследования, применяемые в ветеринарно-санитарной экспертизе

Задание 1. Ознакомиться с устройством и правилами работы с микроскопом

Задание 2. Подготовить оборудование и реактивы для приготовления мазков отпечатков и их окраски по Граму

Задание 3. Сделать мазки отпечатки и окрасить по Граму

Тема 7. Определение свежести мяса

Задание 1. Подготовить оборудование и реагенты для определения степени свежести мяса

Задание 2. Оценить органолептические показатели качества мяса

Задание 3. Оценить физико-химические показатели мяса

Тема 8. Микробиологические методы определения свежести

Задание 1. Подготовить образец мяса для отбора мазков-отпечатков в соответствии с ГОСТ

Задание 2. Подготовить оборудование и реактивы для приготовления мазков отпечатков и их окраски по Граму

Задание 3. Сделать мазки отпечатки и окрасить по Граму

Тема 9. Определение мяса, полученного от больных или вынужденно убитых животных

Задание 1. Изучить основные методы определения мяса, полученного от больных или вынужденно убитых животных по внешнему виду

Задание 2. Провести реакцию на пероксидазу и определение pH мяса, сравнить полученные данные

Задание 3. Провести формольную пробу, описать полученные данные

Тема 10. Микробиологические методы исследования продуктов убоя больных животных

Задание 1. Подготовить образцы мяса и органов с патологическими изменениями для отбора мазков-отпечатков

Задание 2. Подготовить оборудование и реактивы для приготовления мазков отпечатков и их окраски по Граму

Задание 3. Сделать мазки отпечатки и окрасить по Граму

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести органолептическое исследование качества жира

Тема 12. Методы идентификации гидролитической и окислительной порчи жиров

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести определение кислотного числа жира

Тема 13. Методы идентификации прогоркания жиров

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести реакцию с резорцином в бензоле

Тема 14. Методика послеубойной диагностики трихинеллеза

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду для выполнения задания

Задание 2. Провести исследование мяса на трихинеллез

Тема 15. Методика оформления и правила выдачи ветеринарного свидетельства формы №1,2,3

Задание 1. Ознакомится с особенностями оформления ветеринарных сопроводительных документов в бумажном и электронном виде

Задание 2. Оформить ветеринарное свидетельство формы №1

Задание 3. Оформить ветеринарное свидетельство формы №2

Задание 4. Оформить ветеринарное свидетельство формы №3

Тема 16. Методика оформления и правила выдачи ветеринарной справки формы №4

Задание 1. Оформить ветеринарное свидетельство формы №4 при перемещении живых животных

Задание 2. Оформить ветеринарное свидетельство формы №4 при перемещении продукции животного происхождения

Задание 3. Оформить ветеринарное свидетельство формы №4 при перемещении сырья животного происхождения

Тема 17. Коллоквиум по теме: «Правила оформления и выдачи ветеринарной сопроводительной документации»

Задание 1. Ответить на вопросы коллоквиума

Тема 18. Решение ситуационной задачи: «Транспортировка продуктов убоя животных по таможенной территории Таможенного союза»

Задание 1. Решить ситуационную задачу

Тема 19. Правила ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов

Задание 1. Ознакомиться с формами основных клейм и штампов

Задание 2. Провести клеймение макетов туш согласно заданию преподавателя

Тема 20. Правила ветеринарного клеймения кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья

Задание 1. Ознакомиться с формами основных клейм и штампов

Задание 2. Провести клеймение макетов шкур согласно заданию преподавателя

3.1.2 Задания для лабораторных занятий по разделу 2 «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла»

Тема 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (определение свежести)

Задание 1. Провести органолептическую оценку качества образца рыбы

Задание 2. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 3. Провести физико-химическую оценку качества образца рыбы

Тема 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (исследование на гельминты)

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду для выполнения задания

Задание 2. Провести вскрытие рыбы на наличие личинок гельминтов

Задание 3. Провести компрессорное исследование рыбы на наличие личинок гельминтов

Тема 23. Тестирование по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях»

молочных продуктов 3.1.3 Задания для лабораторных занятий по разделу 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»

Тема 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести органолептическое исследование молока

Задание 3. Провести физико-химическое исследование молока

Задание 4. Провести микробиологическое исследование молока

Тема 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести органолептическое исследование молочных продуктов

Задание 3. Провести физико-химическое исследование молочных продуктов

Задание 4. Провести микробиологическое исследование молочных продуктов

Тема 26. *Тестирование* по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных»

Задание 1. Выполнить задание теста

3.1.4 Задания для лабораторных занятий по разделу 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов»

Тема 27. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести органолептическое исследование меда

Задание 3. Провести физико-химическое исследование меда

Тема 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

Задание 1. Подготовить лабораторную посуду и реагенты для выполнения задания

Задание 2. Провести оценку внешнего вида куриных яиц, оценку в соответствии с действующим ГОСТ

Задание 3. Провести овоскопию куриных яиц

Тема 29. *Тестирование* по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства»

Задание 1. Выполнить задание теста

3.2. Устный опрос

3.2.1 Вопросы по разделу 1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных»

1. Каковы особенности ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя на продовольственных рынках?
2. В каком нормативном документе определены санитарные требования для продовольственных рынков. Дайте краткую характеристику основным санитарным показателям.
3. Права и обязанности ветеринарно-санитарного врача.
4. Какие объекты на продовольственном рынке находятся под контролем ветеринарно-санитарного врача?

5. Ветеринарная документация, оформляемая в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
6. Какие клейма и штампы используются в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
7. Каковы особенности ветеринарного клеймения продуктов убоя в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?
8. Опишите методику отбора проб мяса и мясопродуктов.
9. Перечислите лабораторные методы определения свежести мяса.
10. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу мяса и мясопродуктов.
11. Охарактеризуйте качественные реакции, используемые при определении свежести мяса.
12. Охарактеризуйте количественные реакции, используемые для определения свежести мяса.
13. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов в зависимости от показателя свежести.
14. Как поступают с условно годными и не пригодными для использования в пищу мясом и мясопродуктами?
15. В чем особенности идентификации и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных от больных животных?
16. Какими визуальными методами и, по каким показателям можно выявить мясо, полученное от больных и вынужденно убитых животных?
17. Охарактеризуйте качественные реакции, используемые при идентификации и экспертизе мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
18. Охарактеризуйте количественные реакции, используемые при идентификации и экспертизе мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
19. Что такое гипостазы? Охарактеризуйте значение данного термина.
20. Каково значение показателя степени обескровливания для идентификации и экспертизе мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
21. Как проводится оценка степени обескровливания туш?
22. Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от больных, вынужденно убитых животных и животных в состоянии агонии или трупов?
23. В каких случаях возникает вопрос о необходимости определения видовой принадлежности продуктов убоя?
24. Какие методы определения видовой принадлежности вы знаете?
25. По каким органолептическим показателям можно установить видовую принадлежность?
26. По каким физико-химическим показателям можно установить видовую принадлежность?
27. В чем заключается сущность реакции преципитации?
28. В чем заключается сущность полимеразной цепной реакции?
29. Каково значение количества гликогена в мышечной ткани при определении видовой принадлежности?
30. Опишите методику качественного определения количества гликогена в мышечной ткани животных.
31. Каковы анатомические особенности строения костей крупного рогатого скота и лошади?
32. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов крупного рогатого скота и лошади?
33. Каковы анатомические особенности строения костей мелкого рогатого скота, свиньи и собаки?
34. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов мелкого рогатого скота, свиньи и собаки?
35. Каковы анатомические особенности строения костей кролика, нутрии и кошки?
36. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов кролика, нутрии и кошки?
37. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при травматических повреждениях
38. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях легких
39. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях

желудочно-кишечного тракта

40. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
41. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
42. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
43. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
44. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при листериозе.
46. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при токсоплазмозе.
47. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней
48. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при классической и африканской чуме свиней.
49. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауэски
50. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе
51. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе
52. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе
53. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при эхинококкозе и альвеококкозе
54. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при дикроцелиозе
55. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе
56. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при метастронгилезе
57. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при саркоспоридиозе

3.2.2 Вопросы по разделу 2 «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла»

58. Опишите методику отбора проб рыбы, рыбных продуктов и объектов нерыбного водного промысла.
59. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла?
60. Охарактеризуйте схему ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
61. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла.
62. Опишите органолептические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества рыбы.
63. Опишите физико-химические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества рыбы?
64. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла по показателю свежести.
65. Опишите методику ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы по отношению к инвазионным заболеваниям.
66. Опишите методику ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы по отношению к инфекционным заболеваниям.
67. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при клонорхозе
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при метагонимозе
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при псевдамфистомозе
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при нанофиетозе
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при диоктофимозе
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при анизакидозе

76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при акантоцефалезе
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при вирусных инфекциях
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе и псевдомонозе
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при вибриозе
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при бранхиомикозе
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при сапролегниозе
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при ихтиофозе
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при пуллорозе
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при туберкулезе
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционном ларинготрахеите
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при оспе
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при сальмонеллезе
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при колибактериозе
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аспергиллезе
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при стафилококкозе
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при лейкозе, болезни Марека, опухолях
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при гриппе
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезни Ньюкасла
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при листериозе

3.2.3 Вопросы по разделу 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»

96. Опишите методику отбора проб молока и молочных продуктов.
97. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу молока и молочных продуктов?
98. Какова общая схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
99. Опишите органолептические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества молока и молочных продуктов.
100. Опишите физико-химические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества молока и молочных продуктов.
101. Какие специальные методы исследования молока применяют в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
102. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов по показателю свежести?
103. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных заболеваниях?
104. Фальсификация молока: основные направления и методы идентификации.
105. Фальсификация молочных продуктов: основные направления и методы идентификации.
106. Какие аппаратные методы исследования молока и молочных продуктов применяют в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?

3.2.4 Вопросы по разделу 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства, яиц и яичных продуктов»

107. Опишите методику отбора проб меда и продуктов пчеловодства.
108. Опишите методику отбора проб растительной пищевой продукции.
109. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу меда и продуктов пчеловодства?
110. Какова общая схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов

пчеловодства в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?

111. В чем заключается сущность методик определения натуральности меда? Дайте их краткую характеристику.
112. Какие лабораторные методики используют при установлении качества меда? Перечислите и дайте их краткую характеристику.
113. По каким органолептическим методам оценивают качество меда. Опишите данные методы.
114. По каким физико-химическим методам оценивают качество меда. Опишите данные методы.
115. Чем отличается падевый мед от нектарного и какими методами определяется?
116. Как определяют количество воды в меде, какое предельное содержание воды допускается?
117. Методы определения фальсификации меда. Перечислите и дайте краткую характеристику.
118. Для чего используется показатель диастазной активности меда?
119. Как проводится определения диастазной активности (диастазного числа) меда?
120. Опишите ускоренную методику определения диастазной активности меда.
121. Как определяют количество механических примесей в меде?
122. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу яиц и яичной продукции?
123. Охарактеризуйте схему ветеринарно-санитарной экспертизы яиц в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
124. По каким показателям проводят ветеринарно-санитарную оценку качества яиц и яичной продукции?
125. Перечислите и охарактеризуйте пороки, при которых яйца относят к пищевым не полноценным.
126. Перечислите и охарактеризуйте пороки, при которых яйца относят к не пищевым.
127. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу растительной пищевой продукции?
128. Общие требования к продаже растительной пищевой продукции на продовольственном рынке.
129. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительной пищевой продукции. Отбор проб.
130. Особенности экспертизы различных продуктов растениеводства
131. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей
132. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей
133. Экспертиза квашеных соленых и маринованных овощей
134. Экспертиза фруктов и ягод
135. Экспертиза свежих и сушеных грибов и орехов
136. Экспертиза растительных масел, семян подсолнуха и тыквы
137. Экспертиза муки

3.3. Вопросы к зачету

1. Опишите методику определения коэффициента рефракции раствора.
2. Опишите методику приготовления мясной вытяжки для определения pH, методику приготовления мясного бульона для проведения реакции с медным купоросом.
3. Опишите методику проведения качественной реакции (реакция на пероксидазу). Охарактеризуйте особенности учета изменений.
4. Опишите методику проведения качественной реакции (реакция с медным купоросом). Охарактеризуйте особенности учета изменений.

5. Основные этапы ферментации (созревания) мяса. Характеристика фазы послеубойного окоченения и собственно созревания.
6. Основные этапы ферментации (созревания) мяса. Характеристика процесса аутолиза.
7. Охарактеризуйте виды изменений цвета мяса, имеющие санитарное значение.
8. Охарактеризуйте виды изменений вкуса и запаха мяса, имеющие санитарное значение. Чем характеризуется мясо незрелых животных.
9. Опишите такие виды порчи мяса как загар, ослизнение и плесневение. Дайте санитарную оценку.
10. Чем характеризуется гниение мяса? Санитарная оценка.
11. Определение свежести мяса (приемка, отбор проб, органолептические показатели).
12. Опишите реакцию по определению продуктов первичного распада белков мяса (реакция с сернокислой медью).
13. Опишите реакцию по определению аммиака и аммонийных солей в мясе (реакция с реактивом Несслера).
14. Опишите технику бактериоскопии мяса.
15. Охарактеризуйте методики определения свежести мяса птицы
16. Охарактеризуйте методики определения свежести мяса кроликов и нутрий
17. Опишите технику проведения осмотра продуктов убоя кроликов
18. Дайте характеристику PSE- и DFD-порокам мяса.
19. Патологоанатомические и органолептические методы установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных.
20. Определение pH мяса. Значение показателя pH в определении мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных.
21. Опишите известные способы определения степени обескровливания мяса.
22. Опишите химические методы установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных.
23. Охарактеризуйте методику бактериоскопии продуктов убоя с целью установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных.
24. Транспортировка животных на боенские предприятия (железнодорожный и водный транспорт). Классификация вагонов по способу санитарной обработки.
25. Транспортировка животных на боенские предприятия (автомобильный транспорт, перегон). ДПС и ДПП, их характеристика.
26. Типы предприятий по переработке животных (классификация, краткая характеристика, основные отличия).
27. Характеристика мясокомбинатов. Структура, основные функции.
28. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных
29. Основы технологии первичной переработки крупного рогатого скота.
30. Основы технологии первичной переработки свиней.
31. Подготовка и ветеринарное обслуживание животных в предубойный период
32. Оборудование рабочих мест для проведения ветеринарно-санитарного осмотра
33. Подготовка продуктов убоя к ветеринарно-санитарному осмотру
34. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота
35. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней
36. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы.
37. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя кроликов.

3.3.1 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 60. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., к категории убойных домашних животных относятся: а) крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов; б) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени,

								кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов; с) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси; d) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды. Вопрос 61. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых

							лечению против сибирской язвы не допускают к убою: а) в течение 10 дней после вакцинации; б) в течение 12 дней после вакцинации; с) в течение 14 дней после вакцинации; д) в течение 16 дней после вакцинации.
						ОПК-3.2	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 62. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., под термином «утилизация» понимают: а) что туши или другие продукты убои, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку животного происхождения,

								клей или используют на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки; б) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику; с) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на мясные консервы; д) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают. Вопрос 63. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., после

							последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя: а) скот в течение 30 дней, птица – 15 дней; б) скот в течение 20 дней, птица – 15 дней; с) скот в течение 20 дней, птица – 10 дней; д) скот в течение 30 дней, птица – 10 дней.
						ОПК-3.3	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 64. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., партия животных, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии

								агонии, вынужденно убитые или трупы: а) карантинруется не более, чем на 3 суток; б) карантинруется не более, чем на 5 суток; с) больных животных карантинуют в течение 3 дней, здоровых отправляют на убой; д) больных животных карантинуют в течение 5 дней, здоровых отправляют на убой. Вопрос 65. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., предубойная выдержка

								животных составляет: а) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 5 часов, для кроликов – не менее 3 часов после приемки; б) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки; с) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 10 часов после приемки; д) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 10 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки. Вопрос 66. Согласно

								правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов в: а) разрешается; б) разрешается, если владелец животных потребовал их назад; с) разрешается по усмотрению ветеринарного врача; д) запрещается. Вопрос 67. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным

								Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом : а) животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии; б) животных подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой; с) животных подвергают поголовной термометрии и направляют на убой; д) животных подвергают ветеринарному осмотру, поголовной термометрии и направляют на карантин.

								Вопрос 68. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при установлении в процессе убоя си-бирской язвы: а) туши от больных животных со всеми органами отправляют на промпереработку; б) туши от больных животных со всеми органами и шкурой утилизируют; с) туши от больных животных со всеми органами и шкурой уничтожают; д) туши от больных животных со всеми органами выпускают без ограничений. Вопрос 69. Согласно

								правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки крупного рогато- го скота и лошадей ветеринарные врачи имеют: а) 3 рабочих места; б) 4 рабочих места; с) 5 рабочих мест; д) 6 рабочих мест. Вопрос 70. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря

								1983 г., на линии переработки крупного рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра: а) голов, внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное. Вопрос 71. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря

							1983 г., на линии переработки свиней имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра: а) голов, внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш, финальное. Вопрос 72. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки

								мелкого рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра: а) внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное. Вопрос 73. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки

								свиней ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места; b) 4 рабочих места; c) 5 рабочих мест; d) 6 рабочих мест. Вопрос 74. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места; b) 4 рабочих места; c) 5 рабочих мест; d) 6 рабочих мест. Вопрос 75. Согласно правилам

							ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждая туша крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голова (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкура подвергаются: а) нумерации по порядку; б) нумерации разными номерами; с) нумерации по порядку, начиная с головы; д) нумерации одним и тем же номером. Вопрос 76. Каким образом согласно правилам ветеринарного осмотра убойных

								животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., фиксируют на крюки (ве-шала) головы крупного рогатого скота после их отделения от туши: а) за ноздри или верхнюю челюсть; б) за уши; с) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ; д) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть. Вопрос 77. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным

							управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при лейкозе крупного рогатого скота в случае поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или выявления лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши: а) тушу и продукты убоя, вне зависимости от упитанности, утилизируют; б) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют; с) тушу и органы выпускают без ограничений; д) тушу и органы направляют на высокотемпературную обработку; е) тушу и органы уничтожают. Вопрос 78. Как поступают с продуктами убоя при положительном результате

							гематологических исследований на лейкоз крупного рогатого скота и при отсутствии патологических изменений, характерных для лейкоза согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) тушу и органы выпускают без ограничения; б) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют; с) тушу и органы утилизируют; д) направляют на высокотемпературную обработку; е) уничтожают. Вопрос 79. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении

							одной личинки трихинеллы согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) все продукты убоя направляют на утилизацию; б) все продукты убоя направляют на уничтожение; с) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир перетапливают, кишечник, кроме прямой кишки, выпускают без ограничений; д) продукты убоя, содержащие поперечнополосатую

							мускулатуру, направляют на утилизацию, наружный или внутренний жир и кишечник выпускают без ограничений. Вопрос 80. Какова ветеринарно-санитарная оценка при беломышечной болезни согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу с органами направляют на утилизацию; б) при обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутреннее

								органы – на утилизацию; с) при отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку (на вареные, варено-копченые колбасы и консервы); d) пораженные органы направляют на утилизацию; е) все перечисленное. Вопрос 81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолью сердца согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным

							управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) после проварки используют в корм зверям; б) непораженные части выпускают без ограничений; с) пораженное сердце направляют на утилизацию; д) пораженное сердце после зачистки направляют на изготовление консервов; е) после проварки выпускают без ограничений. Вопрос 82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений, язвах, опухолях и других патологических изменениях желудка (преджелудков) согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной

							экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) пораженные части желудка (преджелудков) после проварки используют в корм животным; б) желудок (преджелудки) направляют на утилизацию; с) пораженные части желудка (преджелудков) направляют на промышленную переработку; д) непораженные части желудка (преджелудков) используют без ограничений; е) пораженные части желудка (преджелудков) после зачистки используют без ограничений. Вопрос 83. Ветеринарно-санитарная экспертиза при энтеритах, колитах, язвах, перитонитах, гнойном и геморрагическом воспалении,

								опухолях и других патологических изменениях кишечника согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) непораженные части кишечника после проварки используют в корм животным; б) кишечник направляют на утилизацию; с) непораженные части кишечника направляют на промышленную переработку; д) непораженные части кишечника используют без ограничений. Вопрос 84. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений

								вымени согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) пораженные части после проварки используют в корм животным; б) направляют на утилизацию; с) пораженные части после зачистки используют без ограничений; д) пораженные части направляют на промышленную переработку; е) непораженные части используют без ограничений.
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 25. При трихинеллоскопии солонины срезы обрабатывают:

				технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		решения задач профессиональной деятельности	a) раствором глицерина, разведенного пополам с водой b) 5% раствором едкого натра c) 1% раствором метиловой сини d) 1% раствором красного стрептоцида Вопрос 33. По йодному числу можно судить о количестве в жире: a) ненасыщенных жирных кислот b) насыщенных жирных кислот c) триглицеридов d) кальция e) крахмала Вопрос 39. Испорченные топленые жиры (в том числе сборные) имеют кислотное число: a) более 5,2 b) более 5,0 c) более 3,5 d) более 2,0

						ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 41. Для определения коэффициента преломления жира используют a) аппарат клевер-1М b) аппарат Сокслета c) люминоскоп «Филин» d) рефрактометр
						ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 42. Какое предельное повышение температуры воздуха допускается в холодильных камерах в процессе хранения, а также во время загрузки или выгрузки продуктов убоя: a) не более 2 °С; b) не более 5 °С; c) не более 7 °С; d) не более 10 °С. Вопрос 43. Какое предельное колебание температуры воздуха допускается в

								процессе хранения, перевозки и реализации продуктов убоя: а) не более 2 °С; б) не более 5 °С; с) не более 7 °С; д) не более 10 °С. Вопрос 44. Сколько времени допускается хранить охлажденную и замороженную мясную продукцию в неохлаждаемых помещениях до начала погрузки ее в транспортное средство и (или) контейнер: а) не более 10 минут; б) не более 30 минут; с) не более 1 часа; д) хранение мясной продукции в неохлаждаемых помещениях не допускается. Вопрос 45. В каких случаях допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в

								процессе хранения, перевозки и реализации: а) в процессе реализации продукции перед расфасовкой в потребительскую упаковку; б) в процессе реализации продукции конечному потребителю; с) размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки, реализации не допускается; д) данный вопрос не регламентируется Техническими регламентами Евразийского экономического Союза.
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных	Вопросы п 3.6.1 Вопрос 10. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:

					животных и птицы		болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных a) разрешается b) разрешается, если владелец животных потребовал их назад c) разрешается по усмотрению ветеринарного врача d) запрещается Вопрос 11. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом : a) животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. b) животных подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой

						производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Вопрос 1. Убою на мясо не подлежат животные моложе: a) 12 дней b) 14 дней c) 16 дней d) 18 дней Вопрос 2. К убою на мясо допускаются: a) здоровые домашние животные b) подозрительные животные по заболеванию заразными болезнями c) животные, находящиеся в агонии d) здоровые домашние животные, и животные под угрозой гибели Вопрос 3. К категории убойных домашних животных относятся: a) крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы,

								верблюды, домашняя птица всех видов b) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов c) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси d) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды Вопрос 4. Животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою: a) в течение 10 дней после прививок

							b) в течение 12 дней после прививок c) в течение 14 дней после прививок d) в течение 16 дней после прививок
					ПК-1.3	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 9. Предубойная выдержка для животных составляет: a) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не менее 5 ч, кроликов - не менее 3 ч после приемки b) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не менее 15 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки c) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 15 ч,

								кроликов - не менее 10 ч после приемки d) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 10 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки Вопрос 13. На линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места b) 4 рабочих места c) 5 рабочих мест d) 6 рабочих мест Вопрос 14. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра: a) голов, внутренних органов, туш и финальное b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических

							узлов, финальное с) голов, внутренних органов, финальное d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное Вопрос 15. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра: a) голов, внутренних органов, туш и финальное b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное с) голов, внутренних органов, финальное d) подчелю стных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш, финальное Вопрос 16. На линии переработки мелкого рогатого скота

							ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места b) 4 рабочих места c) 5 рабочих мест d) 6 рабочих мест Вопрос 19. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру: a) нумерую т по порядку b) нумерую т разными номера c) нумерую т по порядку начиная с головы d) нумерую т одним и тем же номером Вопрос 20. Головы крупного рогатого скота отделяют от туши и

								фиксируют на крюки (вешала): а) за ноздри или верхнюю челюсть б) за уши с) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ d) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 32. В какой форме согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий питания, а также процессов реализации указанной пищевой продукции: а) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы;

						основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	b) в форме подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; с) в форме государственной регистрации пищевой продукции d) в форме государственного надзора (контроля).
					ПК-3.2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 41. На какую продукцию распространяется действие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»: а) продукты убоя и мясную продукцию, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах; б) мясо птицы и продукты его переработки, вырабатываемые на аттестованных

							технохимическо го контроля консервированн ых продуктов животного и растительного происхождения	для этих целей предприятий; с) продукты убоя продуктивных животных и мясную продукцию, вырабатываемы е на аттестованных для этих целей предприятиях; d) все указанные ответы верны. Вопрос 56. Понятие партии пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразумевает: а) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упако-ванной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (меж- государственном у) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и

								(или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции; b) определенное количество пищевой продукции одного наименования, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции; с) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и

								(или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.
						ПК-3.3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 57. Понятие прослеживаемости пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразумевает: а) возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения

							о, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	(производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья; б) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя находящейся в обращении пищевой продукции, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья; с) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.
Ветеринарно-санитарная	6			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировк	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 60. Согласно

экспертиза					и подконтрольных объектов		транспортировки и животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., к категории убойных домашних животных относятся: а) крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов; б) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов; с) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов),

								свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси; d) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды. Вопрос 61. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою: а) в течение 10 дней после вакцинации;

								b) в течение 12 дней после вакцинации; c) в течение 14 дней после вакцинации; d) в течение 16 дней после вакцинации. Вопрос 62. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., под термином «утилизация» понимают: а) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку животного происхождения, клей или используют на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки;

								b) что туши или другие продукты убоа, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику; с) что туши или другие продукты убоа, непригодные в пищу, перерабатывают на мясные консервы; d) что туши или другие продукты убоа, непригодные в пищу сжигают. Вопрос 63. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., после последнего случая скормливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоа:

							а) скот в течение 30 дней, птица – 15 дней; б) скот в течение 20 дней, птица – 15 дней; с) скот в течение 20 дней, птица – 10 дней; д) скот в течение 30 дней, птица – 10 дней. Вопрос 64. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., партия животных, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы: а) карантинирется не более, чем на 3 суток; б) карантинирется

							не более, чем на 5 суток; с) больных животных карантинируют в течение 3 дней, здоровых отправляют на убой; d) больных животных карантинируют в течение 5 дней, здоровых отправляют на убой.
						ПК-4.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 65. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., предубойная выдержка животных составляет: а) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 5 часов, для кроликов –

							современных информационных систем не менее 3 часов после приемки; б) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки; с) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 10 часов после приемки; д) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 10 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки. Вопрос 66. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным

								Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов: а) разрешается; б) разрешается, если владелец животных потребовал их назад; с) разрешается по усмотрению ветеринарного врача; д) запрещается. Вопрос 67. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате

								сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом : а) животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии; б) животных подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой; с) животных подвергают поголовной термометрии и направляют на убой; д) животных подвергают ветеринарному осмотру, поголовной термометрии и направляют на карантин. Вопрос 68. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов,

								утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при установлении в процессе убоя си-бирской язвы: а) туши от больных животных со всеми органами отправляют на промпереработку; б) туши от больных животных со всеми органами и шкурой утилизируют; с) туши от больных животных со всеми органами и шкурой уничтожают; д) туши от больных животных со всеми органами выпускают без ограничений. Вопрос 69. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным

							управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют: а) 3 рабочих места; б) 4 рабочих места; с) 5 рабочих мест; д) 6 рабочих мест.
						ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 70. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки крупного рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра:

							документообор ота а) голов, внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное. Вопрос 71. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки свиней имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенны е для осмотра:

								а) голов, внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш, финальное. Вопрос 72. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки мелкого рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра:

								а) внутренних органов, туш и финальное; б) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное; с) голов, внутренних органов, финальное; д) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное. Вопрос 73. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки свиней ветеринарные врачи имеют: а) 3 рабочих места; б) 4 рабочих места;

								с) 5 рабочих мест; d) 6 рабочих мест. Вопрос 74. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места; b) 4 рабочих места; с) 5 рабочих мест; d) 6 рабочих мест. Вопрос 75. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов,

								утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при убойе животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждая туша крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голова (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкура подвергаются: а) нумерации по порядку; б) нумерации разными номерами; с) нумерации по порядку, начиная с головы; д) нумерации одним и тем же номером. Вопрос 76. Каким образом согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением

							ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., фиксируют на крюки (вешала) головы крупного рогатого скота после их отделения от туши: а) за ноздри или верхнюю челюсть; б) за уши; с) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ; д) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть. Вопрос 77. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при лейкозе крупного рогатого скота в случае

							поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или выявления лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши: а) тушу и продукты убоя, вне зависимости от упитанности, утилизируют; б) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют; с) тушу и органы выпускают без ограничений; д) тушу и органы направляют на высокотемпературную обработку; е) тушу и органы уничтожают. Вопрос 78. Как поступают с продуктами убоя при положительном результате гематологических исследований на лейкоз крупного рогатого скота и при отсутствии патологических изменений, характерных для

								лейкоза согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) тушу и органы выпускают без ограничений; б) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют; с) тушу и органы утилизируют; д) направляют на высокотемперат урную обработку; е) уничтожают. Вопрос 79. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении одной личинки трихинеллы согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-

								санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) все продукты убоя направляют на утилизацию; б) все продукты убоя направляют на уничтожение; с) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир перетапливают, кишечник, кроме прямой кишки, выпускают без ограничений; д) продукты убоя, содержащие поперечнополосатую мускулатуру, направляют на утилизацию, наружный или внутренний жир и кишечник выпускают без ограничений.

								Вопрос 80. Какова ветеринарно-санитарная оценка при беломышечной болезни согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу с органами направляют на утилизацию; б) при обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутренние органы – на утилизацию; с) при отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу и непораженные

								органы направляют на промышленную переработку (на вареные, варено-копченые колбасы и консервы); d) пораженные органы направляют на утилизацию; е) все перечисленное. Вопрос 81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолью сердца согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) после проварки используют в корм зверям;

								b) непораженные части выпускают без ограничений; c) пораженное сердце направляют на утилизацию; d) пораженное сердце после зачистки направляют на изготовление консервов; e) после проварки выпускают без ограничений. Вопрос 82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений, язвах, опухолях и других патологических изменениях желудка (преджелудков) согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

								а) пораженные части желудка (преджелудков) после проварки используют в корм животным; б) желудок (преджелудки) направляют на утилизацию; с) пораженные части желудка (преджелудков) направляют на промышленную переработку; д) непораженные части желудка (преджелудков) используют без ограничений; е) пораженные части желудка (преджелудков) после зачистки используют без ограничений. Вопрос 83. Ветеринарно-санитарная экспертиза при энтеритах, колитах, язвах, перитонитах, гнойном и геморрагическом воспалении, опухолях и других патологических изменениях кишечника согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и

							ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: a) непораженные части кишечника после проварки используют в корм животным; b) кишечник направляют на утилизацию; c) непораженные части кишечника направляют на промышленную переработку; d) непораженные части кишечника используют без ограничений. Вопрос 84. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений вымени согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов,

								утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.: а) пораженные части после проварки используют в корм животным; б) направляют на утилизацию; с) пораженные части после зачистки используют без ограничений; д) пораженные части направляют на промышленную переработку; е) непораженные части используют без ограничений
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 5. Под термином «утилизация» понимают: а) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку животного происхождения, клей или используют на другие технические

						качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки и животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав,	цели при соблюдении установленных правил их переработки b) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику c) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на мясные консервы d) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают Вопрос 6. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя: a) скот в течение 30 дней, птица-15 дней b) скот в течение 20 дней, птица-15 дней c) скот в течение 20 дней, птица-10 дней

							пищевую ценность, факторы, формирующие качество d) скот в течение 30 дней, птица-10 дней Вопрос 7. На каждую партию животных, направляемых на убой, ветеринарные специалисты выдают: a) гуртовую ведомость b) ветерина рное свидетельство формы №1 или справку формы №4 c) ветерина рное свидетельство формы №5 d) ветерина рную справку формы №3 и товарную накладную Вопрос 8. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы: a) карантин

							ируется не более чем на 3-е суток b) карантин ируется не более чем на 5 суток c) больных карантинируют на 3 дня, здоровых отправляют на убой d) больных карантинируют на 5 дней, здоровых отправляют на убой
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 21. В какой форме чаще всего протекает сибирская язва у свиней? a) ангинозной b) легочной c) кишечной d) кожной Вопрос 22. При лейкозе в случае поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или выявления лейкозных разрастаний (бляшек) на

						режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку у убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	серозных покровах туши ее независимо от упитанности: a) тушу и продукты убоя утилизируют b) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют c) тушу и органы выпускают без ограничений d) направля ют на высокотемпературную обработку e) уничтожа ют Вопрос 23. Как поступают с продуктами убоя при положительном результате гематологических исследований на лейкоз и при отсутствии патологических изменений, характерных для лейкоза? a) тушу и органы выпускают без ограничений b) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют

							с) тушу и органы утилизируют d) направля ют на высокотемперат урную обработку e) уничтожа ют Вопрос 24. Трихинеллез следует дифференциров ать от: a) саркоцис тоза b) финноза c) эхинокок коза d) всех перечисленных
						ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйств енной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологиче ских исследований животноводческ ой продукции; техникой отбора Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 26. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении одной личинки <i>Trichinella Spiralis</i>: a) все продукты убоя направляют на утилизацию b) все продукты убоя направляют на уничтожение c) продукты убоя, содержащие

						проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	поперечнополосатую мускулатуру направляют на утилизацию, наружный жир перетапливают, кишечник кроме прямой кишки выпускают без ограничений d) продукты убои, содержащие поперечнополосатую мускулатуру направляют на утилизацию, наружный или внутренний жир и кишечник выпускают без ограничений Вопрос 27. Какова ветеринарно-санитарная оценка при беломышечной болезни? a) при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу с органами направляют на утилизацию b) при обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутренние

								органы на утилизацию с) при отрицательном результате на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку (на вареные, варено-копченые колбасы и консервы) d) пораженные органы направляют на утилизацию е) все перечисленное Вопрос 28. Ветсанэкспертиза при перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолями сердца: a) после проварки используют в корм зверям b) непораженные части выпускают без ограничений c) пораженное сердце

								направляют на утилизацию d) пораженное сердце после зачистки направляют на изготовление консервов e) после проварки выпускают без ограничений Вопрос 29. Ветсанэкспертиза при всех видах воспалений, язвах опухолях и других патологических изменениях желудка (преджелудков): a) пораженные части желудка (преджелудков) после проварки используют в корм животным b) желудок (преджелудки) направляют на утилизацию c) пораженные части желудка (преджелудков) направляют на промышленную переработку d) непораженные части желудка (преджелудков)

7. Особенности методик ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя телят, мелкого рогатого скота и свиней.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов.
10. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота (голова, шея, грудная полость).
11. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота (грудная стенка, брюшная полость).
12. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота (брюшная стенка, пах, тазовая конечность).
13. Топография лимфатических узлов свиней (голова, шея, грудная полость).
14. Топография лимфатических узлов свиней (грудная стенка, брюшная полость).
15. Топография лимфатических узлов свиней (брюшная стенка, пах, тазовая конечность).
16. Особенности ветсанэкспертизы и мероприятия при обнаружении сибирской язвы на скотобазе и на конвейере.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме свиней.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской чуме свиней.
23. Дифференциальная диагностика африканской и классической чумы свиней.
24. Рожа свиней. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при финнозе (цистицеркозе).
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе.
31. Ветеринарное клеймение и маркировка продуктов убоя.
32. Ветеринарное клеймение кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья
33. Морфологический и химический состав мяса. Сущность процесса созревания мяса. Дайте характеристику PSE- и DFD-порокам мяса
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при механических повреждениях тканей животных.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при термических и химических ожогах.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гнойных, септических явлениях и некрозах.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при заболеваниях обмена веществ.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении различных патологических изменений в органах и тканях.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе и геморрагической болезни (характеристика заболевания, предубойная диагностика, патологоанатомические изменения, ветеринарно-санитарная оценка).
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при токсоплазмозе и эймериозе (характеристика заболевания, предубойная диагностика, патологоанатомические изменения, ветеринарно-санитарная оценка).

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц при болезни Марека и болезни Ньюкасла (характеристика заболевания, предубойная диагностика, патологоанатомические изменения, ветеринарно-санитарная оценка).
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц при туберкулезе и лейкозе (характеристика заболевания, предубойная диагностика, патологоанатомические изменения, ветеринарно-санитарная оценка).
45. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
46. Пищевые токсикоинфекции стафилококковой и стрептококковой этиологии.
47. Пищевые заболевания, вызываемые Cl. Botulinum.
48. Пищевые заболевания, вызываемые Cl. Perfringens.
49. Точки ветеринарно-санитарного осмотра и порядок послеубойной экспертизы при переработке животных на мясо.
50. Предубойный режим содержания животных, предубойный осмотр. Состояния, при которых запрещается убой животных.
51. Способы и режимы обезвреживания условно-годного мяса. Обезвреживание высокой температурой. Обезвреживание замораживанием и посолом.
52. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров
53. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
54. Опишите методику ветеринарно-санитарной экспертизы охлажденной (снулой) рыбы.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыбного промысла при аэромонозах, псевдомонозах и вибриозе.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при бранхиомикозе, сапролегниозе и ихтиофнозе.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, клонорхозе и метагонимозе.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе, анизакидозе и лигулезе.
59. Методы и режимы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях, опасных для животных и человека
60. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Основные показатели качества и безопасности молока, их характеристика. Действующая нормативная документация. Способы и режимы обеззараживания молока.
61. Ветеринарно-санитарная оценка молока при сибирской язве, ящуре и лейкозе.
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока при туберкулезе и бруцеллезе.
63. Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах и кетозе.
64. Ветеринарно-санитарное паразитологическое исследование рыбы

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЭФО	ОЭФО					
Ветеринарно-санитарная	7	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность	ОПК-3.1	Знать основы национального и международного ветеринарного	Вопросы теста 3.6.2: Вопрос 5. Какой нормативный документ утверждает

экспертиза					в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	перечень подконтрольных товаров, на которые уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы: а) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 647 от 18.12.2015 г.; б) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 281 от 17.07.2014 г.; с) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ №846 от 13.12.2022 г.; д) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 646 от 18.12.2015 г. Вопрос 28. К скоропортящейся пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» относится: а) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных

							режимов хранения и перевозки; б) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 3 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки; с) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 1 дня, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки.
						ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 29. Каким методом согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит идентификация пищевой продукции: а) лабораторным методом; б) ранжированием; с) визуальным методом; д) сравнением с эталоном Вопрос 30. Какое из помещений согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» не должно входить в базу предубойного содержания продуктивных животных: а) санитарная бойня; б) изолятор; с) утилизационное помещение;

							d) карантинное отделение.
						ОПК-3.3	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 31. В какой форме согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции (за исключением пищевой продукции непромышленного происхождения) требованиям Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) Технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции: а) в форме осуществления государственного (муниципального) контроля (надзора); б) в форме декларирования; с) в форме осуществления производственного контроля; д) все перечисленные ответы верны. Вопрос 32. В какой форме согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий питания, а также процессов реализации

								указанной пищевой продукции: а) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы; б) в форме подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; с) в форме государственной регистрации пищевой продукции д) в форме государственного надзора (контроля).
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 42. Определение кислотности молока проводят путем титрования его: а) 0,1 н раствором едкого натрия или калия б) 0,1 н раствором уксусной кислоты с) азотнокислым серебром д) 1% раствором едкого натра
						ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 43. Для определения микробной обсемененности

							ь полученные результаты	ти молока используют: a) 2,5% (рабочий) раствор метиленовой сини b) 10 % раствор едкого натра c) формалин d) йодистые препараты Вопрос 44. Для определения крахмала в молоке необходим раствор: a) Люголя b) метиленовой сини c) 0,1 % раствор щелочи d) 2,5 % раствор формалина
						ОПК-4.3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопрос 45. Для определения соды в молоке необходим раствор: a) метиленовой сини b) 1 % спиртовой раствор

								фенолфталеин а с) 0,2 % раствор бромтимоловый синий д) 0,1 % раствор щелочи Вопрос 46. Кислотность коровьего молока составляет (в градусах Тернера): а) 16-20 б) 7-10 с) не более 15 д) 24-28
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 58. База предубойного содержания скота должна включать: а) карантинное помещение и санитарную бойню; б) карантинное помещение, изолятор и санитарную бойню; в) карантинное помещение, профилакторий, изолятор и санитарную бойню. Вопрос 59. Убой на мясо

							не подлежат животные моложе: а) 12 дней; б) 14 дней; с) 16 дней; д) 18 дней.
						ПК-1.2	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 85. Доброкачественный жир крупного рогатого скота имеет цвет: а) желтый или светло-желтый; б) белый или серо-белый; с) почти белый (сероватый); д) белый с голубым оттенком. Вопрос 86. Консистенция говяжьего и бараньего жира: а) твердая; б) мягкая; с) полужидкая; д) жидкая.
						ПК-1.3	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 4. Животных, привитых вакцинами, а также

						перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою: а) в течение 10 дней после прививок б) в течение 12 дней после прививок с) в течение 14 дней после прививок д) в течение 16 дней после прививок Вопрос 9. Предубойная выдержка для животных составляет: а) для крупного и мелкого рогатого скота, олений и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не менее 5 ч, кроликов - не менее 3 ч после приемки б) для крупного и мелкого рогатого скота, олений и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не

								менее 15 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки с) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 15 ч, кроликов - не менее 10 ч после приемки d) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 10 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 32. Чем больше в жире ненасыщенных жирных кислот, тем: а) ниже температура плавления б) выше температура плавления с) ниже температура застывания

						ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	d) выше температура застывания e) ниже температура плавления и застывания Вопрос 34. Доброкачественный жир крупного рогатого скота имеет цвет: a) желтый или светло-желтый b) белый или серо-белый c) почти белый (сероватый) d) белый с голубым оттенком
						ПК-3.2 Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 35. Доброкачественный конский жир имеет цвет: a) желтый, до лимонно-желтого b) белый c) почти белый, с сероватым оттенком d) желтый

						животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Вопрос 36. Свиной жир имеет цвет: a) желтый b) белый, с розовым оттенком c) почти белый, с сероватым оттенком d) серый
						ПК-3.3 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 37. Консистенция говяжьего и бараньего жира: a) твердая b) мягкая c) полужидкая d) жидкая Вопрос 38. Консистенция свиного жира: a) твердая b) мягкая c) полужидкая d) мажущая

							о, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Вопрос 40. При наличии альдегидов в жире (реакция с резорцином) появляется окрашивание: a) синее b) красно-фиолетовое c) сиреневое d) темно-коричневое
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки и подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки и животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 50. Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по: a) выпадению осадка b) синему окрашиванию c) бурому окрашиванию

						инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	d) помутнению раствора Вопрос 51. Определение стафилококкового токсина в твороге и сметане определяют титрованием: a) 0,1 н раствором гидроксида натрия b) 1 н раствором гидроксида натрия c) раствором азотнокислого серебра d) 0,1 % раствором щелочи Вопрос 52. Для определения содержания поваренной соли в сливочном масле титрование проводят: a) 0,1 н раствором гидроксида калия b) 0,1 н раствором гидроксида натрия c) азотист

							окислым серебром d) перманганатом калия e) раствором извести Вопрос 53. Фальсифицированное масло в реакции с резорцином дает: a) голубое окрашивание b) зеленое окрашивание c) фиолетовое окрашивание d) желтое окрашивание
						ПК-4.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции	Вопросы п. 3.6.1 Вопросы 47. Продолжительность бактерицидной фазы зависит от: a) температуры окружающей среды b) температуры молока

								d) дрожж евое Вопрос 56. При наличии в молоке соды после добавления 0,2% раствора бромтимолово го синего появляется окрашивание: a) оранже вый цвет b) малино во-красный цвет c) синий цвет d) черный цвет
Ветеринар но- санитарна я экспертиз а	7			ПК-8	Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 1. В каких случаях не осуществляе тся оформление ветеринарных сопроводитель ных документов: a) при производстве партии подконтрольн ого товара; b) при перемещении (перевозке) подконтрольн ого товара;

						профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки и животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	с) при переходе права собственности на подконтрольный товар; d) при реализации подконтрольного товара покупателю для личного потребления. Вопрос 2. Кем происходит оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары при экспорте и импорте: a) уполномоченными сотрудниками государственной ветеринарной службы субъектов Российской Федерации; b) уполномоченными лицами органа, уполномоченного Правительством Российской Федерации; c) аттестованным и специалистами

								, не являющимися уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации; d) уполномоченными лицами организаций, являющихся производителями и (или) участниками оборота подконтрольных товаров. Вопрос 3. Какой нормативный документ утверждает перечень подконтрольных товаров, на которые ветеринарные сопроводительные документы могут оформлять уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации;

							Федерации, в соответствии с их компетенцией: а) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 648 от 18.12.2015 г.; б) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 281 от 17.07.2014 г.; с) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ №846 от 13.12.2022 г.; д) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 646 от 18.12.2015 г.
						ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 11. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или

						продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	автотранспортом: a) животным подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. b) животным подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой c) животным подвергают поголовной термометрии и направляют на убой d) животным подвергают ветеринарному осмотру, поголовной термометрии и направляют в карантин Вопрос 12. При установлении в процессе убоя сибирской язвы a) туши от больных животных со всеми органами отправляют на промпереработку b) туши от больных

							животных со всеми органами и шкурой утилизируют с) туши от больных животных со всеми органами и шкурой уничтожают d) туши от больных животных со всеми органами выпускают без ограничений Вопрос 13. На линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места b) 4 рабочих места c) 5 рабочих мест d) 6 рабочих мест
						ПК-8.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 14. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра: a) голов, внутренних

						кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также	органов, туш и финальное b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное c) голов, внутренних органов, финальное d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное Вопрос 15. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра: a) голов, внутренних органов, туш и финальное b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное c) голов, внутренних органов, финальное d) подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних

							Вопрос 18. На линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют: a) 3 рабочих места b) 4 рабочих места c) 5 рабочих мест d) 6 рабочих мест Вопрос 19. При убойе животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру: a) нумеруют по порядку b) нумеруют разными номерами c) нумеруют по порядку начиная с головы d) нумеруют одним и

							тем же номером Вопрос 20. Головы крупного рогатого скота отделяют от туши и фиксируют на крюки (вешала): a) за ноздри или верхнюю челюсть b) за уши c) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ d) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть Вопрос 21. В какой форме чаще всего протекает сибирская язва у свиней? a) ангинозной b) легочной c) кишечной d) кожной
Ветеринарно-	7			ПК-10	Способен проводить	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в Вопросы п. 3.6.2

санитарная экспертиза					ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки и продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в	Вопрос 24. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, может быть использована на пищевые цели в случае: а) разделки с удалением и последующей утилизацией таких частей; б) направления на консервы; с) использования без ограничений после проведения термической обработки при температуре не менее 120 °С в течение не менее 30 минут; д) использования на пищевые цели такой рыбы не допускается. Вопрос 25. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в

						области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	живой рыбе, рыбе-сырце, охлажденной и подмороженной рыбной пищевой продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута: а) замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше - 20°C на срок не менее 24 часов; б) замораживанию до температуры не выше -35°C на срок не менее 15 часов; с) обеззараживанию, гарантирующему безопасность пищевой продукции; д) все ответы верны. Вопрос 26. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из

							рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать: а) 5 % от массы глазированной продукции; б) 7 % от массы глазированной продукции; с) 10 % от массы глазированной продукции; д) 14 % от массы глазированной продукции.
						ПК-10.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 27. Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция перед направлением в холодильную камеру должна быть охлаждена до температуры: а) не выше 10 °С; б) не выше 15 °С;

						транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	с) не выше 20 °С; d) не выше 25 °С. Вопрос 28. Выпуск в обращение рыбных консервов допускается после: a) получения результатов лабораторных исследований на показатели качества и безопасности; b) получения результата термостатной пробы и выбраковки дефектных банок; c) проведения ветеринарно-санитарной экспертизы партии произведенной продукции; d) все ответы верны. Вопрос 29. Максимально допустимое время хранения рыбных отходов в производственных помещениях без охлаждения в закрытых

							емкостях составляет: а) не более 30 минут; б) не более 1 часа; с) не более 2 часов; д) до окончания рабочей смены.
						ПК-10.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического	Вопрос 30. Охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре: а) от -2 до 4 °С; б) не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока; с) от 0 до 6 °С в помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией; д) не выше 6 °С в течение не более 2 часов. Вопрос 31. Мороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре:

						ого и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	а) не выше – 12 °С; б) не выше – 15 °С; с) не выше – 18 °С; д) не выше – 20 °С. Вопрос 32. Подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре: а) от -10°С до -8°С; б) от -8°С до -5°С; с) от -5°С до -3°С; д) от -3°С до 0°С. Вопрос 33. Максимальный промежуток времени, в течение которого допускается хранить охлажденную, подмороженную и замороженную пищевую рыбную продукцию в неохлаждаемых помещениях до начала погрузки ее в транспортное средство и

								(или) контейнер: а) не более 10 минут; б) не более 30 минут; с) не более 1 часа; д) хранение пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях не допускается.

3.5. Вопросы к зачету с оценкой

1. Методы диагностики трихинеллеза животных. Ветеринарно-санитарная оценка при трихинеллезе.
2. Правила ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.
3. Правила ветеринарного клеймения кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья.
4. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных
5. Основные правила приемки и отбора проб живой и снулой рыбы. Охарактеризуйте органолептические признаки качественной живой рыбы.
6. Охарактеризуйте органолептические признаки и физико-химические показатели качественной снулой рыбы.
7. Общая ветеринарно-санитарная характеристика заразных заболеваний рыб.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыбного промысла при аэромонозах, псевдомонозах и вибриозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при бранхиомикозе, сапролегниозе и ихтиофнозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, клонорхозе и метагонимозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе, анизакидозе и лигулезе.
12. Перечислите и охарактеризуйте основные дефекты соленой рыбы.
13. Перечислите и охарактеризуйте дефекты копченой рыбы.
14. Дайте характеристику дефектам рыбной икры.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынке.
16. Пороки цвета, консистенции и технологические пороки молока. Перечислите и дайте им характеристику.
17. Пороки запаха и вкуса молока. Перечислите и дайте им характеристику.
18. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при сибирской язве, ящуре и лейкозе.
19. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при туберкулезе и бруцеллезе.
20. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах и кетозе.
21. Классификация меда. Методы определения натуральности меда.
22. Что такое кристаллизация меда? Перечислите и охарактеризуйте факторы кристаллизации меда. Искусственное регулирование процесса кристаллизации.

23. Перечислите ветеринарно-санитарные показатели меда, определяемые в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Дайте характеристику этим показателям.
24. Понятие о безопасности меда и продуктов пчеловодства. Методика определения безопасности меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
25. Биохимические и микробиологические основы порчи яиц.
26. Требования к пищевым куриным яйцам, предъявляемые согласно ГОСТ. Ветеринарно-санитарные показатели безопасности яиц.
27. Охарактеризуйте пороки пищевых неполноценных яиц.
28. Охарактеризуйте пороки яиц, отнесенных к техническому браку.
29. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности растительной пищевой продукции.

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 33. Какие сведения согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» обязан довести до потребителей продавец при реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары в тару потребителя: а) информацию об эпизоотическом благополучии

							хозяйства, в котором произведено сырое молоко; b) информацию о прохождении продавцами сырого молока плановых медицинских обследований; c) информацию о максимально допустимых сроках хранения сырого молока; d) информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. Вопрос 34. Какие документы продавец сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок обязан предоставить на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия: a) ветеринарные сопроводительные документы; b) декларацию соответствия сырого молока требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности

							молока и молочной продукции»; с) качественное удостоверение на выработанную партию сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок; d) все вышеперечисленные документы. Вопрос 35. В сопровождении каких документов на таможенной территории Евразийского экономического союза должны перевозиться сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки: a) ветеринарных сопроводительных документов; b) декларации соответствия сырого молока требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; с) качественного удостоверения на выработанную партию сырого

							молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок; d) всех вышеперечисленных документов.
						ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 41. На какую продукцию распространяется действие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»: а) продукты убоя и мясную продукцию, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах; б) мясо птицы и продукты его переработки, вырабатываемые на аттестованных для этих целей предприятиях; с) продукты убоя продуктивных животных и мясную продукцию, вырабатываемые на аттестованных для этих целей предприятиях;

							d) все указанные ответы верны.
						ОПК- 3.3	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 56. Понятие партии пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразумевает: а) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (меж- государственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое то- варосопроводите- льной документацией, обеспечивающей

							прослеживаемост ь пищевой продукции; б) определенное количество пищевой продукции одного наименования, сопровожаемое товаросопроводи тельной документацией, обеспечивающей прослеживаемост ь пищевой продукции; с) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) по одному региональному (межгосударствен ному) стан-дарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровожаемое товаросопроводи тельной документацией, обеспечивающей прослеживаемост ь пищевой продукции.

							Вопрос 57. Понятие прослеживаемост и пищевой продукции согласно Техническому регла-менту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразуме-вает: а) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пи-щевой продукции и (или) продовольственн ого (пищевого) сырья; б) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя находящейся в обращении пищевой продукции, а также место

								происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья; с) возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 57. Мед натуральный – это продукт переработки пчелами: а) сока растений б) пади с) нектара и пади д) пыльцы 58. Чем проводят отбор проб меда для лабораторной экспертизы? а) щупом для масла (если мед плотный) б) алюминии

							Вым пробоотборнико м (если мед жидкий) с) конически м щупом (если мед закристаллизован) d) вырезают ножом (если мед в сотах) e) всеми способами
					ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональн ой деятельности, интерпретирова ть полученные результаты	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 59. При каких условиях определяют цвет меда? a) визуально при инфракрасном освещении b) визуально при дневном освещении c) при помощи приборов d) при растворении в воде Вопрос 60. При каких условиях определяется аромат меда? a) при растворении в воде b) при 40- 450С нагреванием на

								водяной бане 10 минут c) при кипячении меда d) при охлаждении меда Вопрос 61. При какой температуре определяется консистенция (вязкость) меда (в градусах Цельсия)? a) 60 b) 30 c) 50 d) 20 Вопрос 62. Расслаивание меда происходит при: a) хранении перезрелого меда b) при длительном хранении меда при температуре 25-28 °C c) нарушении и правил фасовки меда d) нарушении и техники центрифугирования Вопрос 63. Какова площадь пробы, вырезаемой из каждой 5-й соторамки при

							отборе проб (см2)? a) 20 b) 25 c) 30 d) 15
						ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 64. По ботаническому происхождению пчелиный мед делят на: a) цветочный b) искусственный c) пастеризованный d) сахарный Вопрос 65. К монофлорному меду относят: a) луговой b) вересковый c) лесной d) альпийский Вопрос 66. К полифлорному меду относят: a) гречишный

							b) вересковый с) липовый d) полевой Вопрос 67. Какая из перечисленных характеристик не относится к падевому меду? a) темно-зеленый цвет b) приятный аромат c) слабые бактерицидные свойства d) содержит много декстринов и минеральных веществ e) довольно тягуч Вопрос 68. К мелкозернистой кристаллизации относят мед с размером двух кристаллов (в мм.): a) до 0,5 b) до 0,7 c) до 0,6 d) до 0,2 Вопрос 69. Мед запрещается продавать, если содержание воды (в процентах): a) более 23 b) более 21 c) более 25

								d) более 22 Вопрос 70. Какой мед из перечисленных существует в природе? a) васильковый b) лопуховый c) липовый d) существующие все перечисленные Вопрос 71. В зрелом меде содержится воды (в процентах): a) 20-28 b) 21-23 c) 18-21 d) 67-72 Вопрос 72. На вязкость меда влияет: a) температура меда b) влажность меда c) вид пчел d) все перечисленное Вопрос 73. К посторонним механическим примесям меда относят:

							a) личинки пчел b) пыль c) трупы или части пчел d) все перечисленное Вопрос 74. Содержание инвертных сахаров в меде должно быть (в процентах): a) не менее 75 b) не менее 70 c) не менее 68 d) не менее 81 Вопрос 75. Диастазное число, независимо от географической зоны произрастания растений, в меде должно быть не менее (в единицах Готе): a) не менее 10 b) не менее 15 c) не менее 2 d) не менее 7 Вопрос 76. Содержание сахарозы в натуральном

							цветочном меде по отношению к безводному остатку должно быть (в процентах): a) не более 4 b) не более 6 c) не более 8 d) не более 7 Вопрос 77. Общая кислотность в натуральном меде должна быть: a) 3-7 b) 1-4 c) 4-9 d) 5-10
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения ; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 78. Какой индикатор необходим для определения общей кислотности меда? a) 1% спиртовой раствор фенолфталеина b) 1% раствор метиленовой сини c) раствор азотнокислого серебра d) 1% раствор соляной кислоты Вопрос 79. Какие реакции

						продуктов питания животного происхождения ; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	используют, для того чтобы отличить падевый мед от цветочного? a) спиртовую реакция b) реакцию с серноокислой медью c) реакцию с бензидином d) реакцию с раствором Люголя
					ПК-3.2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 84. При микроскопии мазков из меда кристаллы глюкозы должны иметь форму: a) прямоугольную b) квадратную c) звездчатую d) треугольную Вопрос 85. При микроскопии мазков меда кристаллы сахара имеют форму: a) фигур правильной геометрической формы

						технохимическо го контроля консервирован ных продуктов животного и растительного происхождения	b) игольчатку ю c) прямоугол ьника d) звездчатку ю
					ПК-3.3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйств енной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно- технической документации; проведения биохимических и бактериологиче ских исследований животноводчес кой продукции; техникой отбора проб, консервирован ия материала и транспортировк и в ветеринарную лабораторию для бактериологиче ского, вирусологическ ого, физико- химического, микологическог о, токсикологичес кого и радиометричес кого исследования;	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 92. Какие изменения произойдут в меде, фальсифицирован ном крахмальной патокой, при добавлении к его раствору хлористого бария? a) расслоени е жидкости b) помутнен ие и белый осадок c) белый осадок без помутнения d) хлопья Вопрос 93. Какой реактив используется для определения примеси свекловичной (сахарной) патоки? a) раствор азотнокислого серебра

							навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	b) раствор гидроксида натрия c) раствор сульфата меди d) бриллиантовый синий
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки и подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки и животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 80. К каким левовращающим или правовращающим оптическим изомерам относятся углеводы падевого и фальсифицированного меда? a) левовращающим b) правовращающим c) оптически нейтральным d) никаким Вопрос 81. Какой мед называют падевым?

						факторы, благоприятствующие их распространению	а) мед растительного происхождения (жидкость выступающая на растениях в виде капли) или из слизистых выделений тли б) искусственный мед с) цветочный мед д) смешанный мед
					ПК-4.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительн	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 86. Для определения предельного содержания инвертированного сахара необходимо: а) 1% раствор уксусной кислоты б) 1% раствор метиленовой сини с) 1% раствор соляной кислоты д) 1н раствор метиленового синего Вопрос 87. Что называют инвертированным сахаром?

						ые документы, в том числе с использованием современных информационных систем	a) количество в меде глюкозы b) суммарное содержание глюкозы и фруктозы в меде c) количество в меде углеводов кроме фруктозы и сахарозы d) фальсификацию сахаром
					ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 94. Что добавляют к раствору меда, чтобы определить примесь желатина? a) 5 % раствор танина b) 2 % раствор хлорида бария c) 3 % раствор сульфата меди d) 3 % раствор гидроксида натрия Вопрос 95. О чем говорит отсутствие или очень малое количество пыльцы в меде? a) о высоком качестве меда

								b) о фальсификации меда c) о натуральности меда d) о полифлорности меда
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 80. К каким левовращающим или правовращающим оптическим изомерам относятся углеводы падевого и фальсифицированного меда? a) левовращающим b) правовращающим c) оптически нейтральным d) никаким

						правила по организации и контролю транспортировки и животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 86. Для определения предельного содержания инвертированного сахара необходимо: а) 1% раствор уксусной кислоты б) 1% раствор

						качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и	метиленовой сини с) 1% раствор соляной кислоты d) 1н раствор метиленового синего

						растительного происхождения	
						Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и убойных животных, сырья и продукции	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 94. Что добавляют к раствору меда, чтобы определить примесь желатина? а) 5 % раствор танина б) 2 % раствор хлорида бария с) 3 % раствор сульфата меди д) 3 % раствор гидроксида натрия

							животного происхождения ; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8			ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения ; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 81. Какой мед называют падевым? а) мед растительного происхождения (жидкость выступающая на растениях в виде капли) или из слизистых выделений тли б) искусственный мед с) цветочный мед д) смешанный мед

						животного и растительного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки	

						качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-9.2	Уметь проводить ветеринарно- санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения ; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйств енной продукции; давать оценку пригодности подконтрольно й продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводчес кого и растительного сырья; организовывать и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 87. Что называют инвертированны м сахаром? а) _____ количеств о в меде глюкозы б) _____ суммарно е содержание глюкозы и фруктозы в меде с) _____ количеств о в меде углеводов кроме фруктозы и сахарозы д) _____ фальсифи кацию сахаром

						контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения ; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 95. О чем говорит отсутствие или очень малое количество пыльцы в меде? а) о высоком качестве меда б) о фальсификации меда с) о натуральности меда д) о полифлорности меда

						и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения ; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного	

							происхождения и кормов	
Ветерина рно- санитарна я экспертиз а	8			ПК-10	Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственны е стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактическ ие мероприятия по предотвращени ю зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дератизации предприятий рыбной промышленност и; нормы и правила по организации и контролю транспортировк и продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы,	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 82. При разбавлении меда сахарным сиропом диастазное число: a) незначите льно снижается b) значитель но снижается c) значитель но повышается d) не изменяется Вопрос 83. Диастаза частично или полностью инактивируется, если: a) мед нагревают выше 500С b) мед замораживают ниже –500С c) цветочны й мед смешивают с падевым d) мед хранят в светлом месте

						благоприятству ющие их распространени ю; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно- санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировк у рыбы и гидробионтов, сырья, продукции	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 88. Какое количество инвертированного сахара в меде говорит о его фальсификации (в процентах)? a) <65 b) 80 c) >70 d) <70 Вопрос 89. Для проведения качественной реакции на содержание диастазы в пробе меда необходимы: a) 1 % раствор метиленовой сини b) раствор Люголя c) 1% раствор фенолфталеина

						водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	d) 1% раствор фенолфталеина Вопрос 90. Для определения примеси в меде муки или крахмала необходим: a) раствор фенолфталеина b) раствор Люголя c) раствор 1 % перекиси водорода d) раствор сернокислой меди Вопрос 91. Появление в меде, какой окраски указывает на примесь муки или крахмала? a) зеленой b) синей c) сиреневой d) красной
					ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 96. При обнаружении, каких пороков продажа меда запрещена? a) брожения b) органолептических пороков c) токсичности

						бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки и в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки и рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-	d) всех перечисленных Вопрос 97. О чем свидетельствует белая этикетка на посуде с медом после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы? a) мед качественный b) мед радиоактивен c) мед падевый d) мед токсичен Вопрос 98. Срок хранения меда, фасованного в герметично укупоренную в стеклянную тару, из полимерных материалов, составляет: a) до 6 месяцев b) до 7 месяцев c) не более 1 года d) 3 года Вопрос 99. Срок хранения меда, фасованного в негерметично укупоренную тару, составляет: a) не более 1 года

							санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	б) не более 6 месяцев с) не более 3 месяцев d) не более 1 месяца Вопрос 100. Срок хранения в емкостях, флягах, от 25 кг и выше с момента проведения экспертизы составляет: а) от 3 до 8 месяцев б) более 8 месяцев с) 1 год более 6 месяцев

3.6. Тестовые задания

1. Убою на мясо не подлежат животные моложе:

- а) 12 дней
- б) 14 дней
- с) 16 дней
- д) 18 дней

2. К убою на мясо допускаются:

- а) здоровые домашние животные
- б) подозрительные животные по заболеванию заразными болезнями
- с) животные, находящиеся в агонии
- д) здоровые домашние животные, и животные под угрозой гибели

3. К категории убойных домашних животных относятся:

- а) крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов
- б) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов
- с) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси

- d) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды
4. Животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою:
- a) в течение 10 дней после прививок
 - b) в течение 12 дней после прививок
 - c) в течение 14 дней после прививок
 - d) в течение 16 дней после прививок
5. Под термином «утилизация» понимают:
- a) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку животного происхождения, клей или используют на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки
 - b) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику
 - c) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на мясные консервы
 - d) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают
6. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:
- a) скот в течение 30 дней, птица-15 дней
 - b) скот в течение 20 дней, птица-15 дней
 - c) скот в течение 20 дней, птица-10 дней
 - d) скот в течение 30 дней, птица-10 дней
7. На каждую партию животных, направляемых на убой, ветеринарные специалисты выдают:
- a) гуртовую ведомость
 - b) ветеринарное свидетельство формы №1 или справку формы №4
 - c) ветеринарное свидетельство формы №5
 - d) ветеринарную справку формы №3 и товарную накладную
8. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:
- a) карантинируется не более чем на 3-е суток
 - b) карантинируется не более чем на 5 суток
 - c) больных карантинируют на 3 дня, здоровых отправляют на убой
 - d) больных карантинируют на 5 дней, здоровых отправляют на убой
9. Предубойная выдержка для животных составляет:
- a) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не менее 5 ч, кроликов - не менее 3 ч после приемки
 - b) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 ч. свиней - не менее 15 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки
 - c) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 15 ч, кроликов - не менее 10 ч после приемки
 - d) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 ч. свиней - не менее 10 ч, кроликов - не менее 5 ч после приемки

10. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:

- a) разрешается
- b) разрешается, если владелец животных потребовал их назад
- c) разрешается по усмотрению ветеринарного врача
- d) запрещается

11. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом:

- a) животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии.
- b) животных подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой
- c) животных подвергают поголовной термометрии и направляют на убой
- d) животных подвергают ветеринарному осмотру, поголовной термометрии и направляют в карантин

12. При установлении в процессе убоя сибирской язвы

- a) туши от больных животных со всеми органами отправляют на промпереработку
- b) туши от больных животных со всеми органами и шкурой утилизируют
- c) туши от больных животных со всеми органами и шкурой уничтожают
- d) туши от больных животных со всеми органами выпускают без ограничений

13. На линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места
- b) 4 рабочих места
- c) 5 рабочих мест
- d) 6 рабочих мест

14. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра:

- a) голов, внутренних органов, туш и финальное
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное
- c) голов, внутренних органов, финальное
- d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное

15. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра:

- a) голов, внутренних органов, туш и финальное
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное
- c) голов, внутренних органов, финальное
- d) подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш, финальное

16. На линии переработки мелкого рогатого скота рабочие места для осмотра:

- a) внутренних органов, туш и финальное
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное
- c) голов, внутренних органов, финальное
- d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное

17. На линии переработки свиней ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места
- b) 4 рабочих места

- c) 5 рабочих мест
- d) 6 рабочих мест

18. На линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места
- b) 4 рабочих места
- c) 5 рабочих мест
- d) 6 рабочих мест

19. При убойе животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру:

- a) нумеруют по порядку
- b) нумеруют разными номерами
- c) нумеруют по порядку начиная с головы
- d) нумеруют одним и тем же номером

20. Головы крупного рогатого скота отделяют от туши и фиксируют на крюки (вешала):

- a) за ноздри или верхнюю челюсть
- b) за уши
- c) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ
- d) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть

21. В какой форме чаще всего протекает сибирская язва у свиней?

- a) ангинозной
- b) легочной
- c) кишечной
- d) кожной

22. При лейкозе в случае поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или выявления лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши ее независимо от упитанности:

- a) тушу и продукты убоя утилизируют
- b) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют
- c) тушу и органы выпускают без ограничений
- d) направляют на высокотемпературную обработку
- e) уничтожают

23. Как поступают с продуктами убоя при положительном результате гематологических исследований на лейкоз и при отсутствии патологических изменений, характерных для лейкоза?

- a) тушу и органы выпускают без ограничений
- b) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют
- c) тушу и органы утилизируют
- d) направляют на высокотемпературную обработку
- e) уничтожают

24. Трихинеллез следует дифференцировать от:
- a) саркоцистоза
 - b) финноза
 - c) эхинококкоза
 - d) всех перечисленных
25. При трихинеллоскопии солонины срезы обрабатывают:
- a) раствором глицерина, разведенного пополам с водой
 - b) 5% раствором едкого натра
 - c) 1% раствором метиловой сини
 - d) 1% раствором красного стрептоцида
26. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении одной личинки *Trichinella Spiralis*:
- a) все продукты убоя направляют на утилизацию
 - b) все продукты убоя направляют на уничтожение
 - c) продукты убоя, содержащие поперечнополосатую мускулатуру направляют на утилизацию, наружный жир перетапливают, кишечник кроме прямой кишки выпускают без ограничений
 - d) продукты убоя, содержащие поперечнополосатую мускулатуру направляют на утилизацию, наружный или внутренний жир и кишечник выпускают без ограничений
27. Какова ветеринарно-санитарная оценка при беломышечной болезни?
- a) при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу с органами направляют на утилизацию
 - b) при обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутренние органы на утилизацию
 - c) при отрицательном результате на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку (на вареные, варено-копченые колбасы и консервы)
 - d) пораженные органы направляют на утилизацию
 - e) все перечисленное
28. Ветсанэкспертиза при перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолями сердца:
- a) после проварки используют в корм зверям
 - b) непораженные части выпускают без ограничений
 - c) пораженное сердце направляют на утилизацию
 - d) пораженное сердце после зачистки направляют на изготовление консервов
 - e) после проварки выпускают без ограничений
29. Ветсанэкспертиза при всех видах воспалений, язвах опухолях и других патологических изменениях желудка (преджелудков):
- a) пораженные части желудка (преджелудков) после проварки используют в корм животным
 - b) желудок (преджелудки) направляют на утилизацию
 - c) пораженные части желудка (преджелудков) направляют на промышленную переработку
 - d) непораженные части желудка (преджелудков) используют без ограничений

пораженные части желудка (преджелудков) после зачистки используют без ограничений

30. Ветсанэкспертиза при энтеритах, колитах, язвах, перитонитах, гнойном и геморрагическом воспалении, опухолях и других патологических изменениях кишечника:

- a) непораженные части кишечника после проварки используют в корм животным
- b) кишечник направляют на утилизацию
- c) непораженные части кишечника направляют на промышленную переработку
- d) непораженные части используют без ограничений

31. Ветсанэкспертиза при всех видах воспалений вымени:

- a) пораженные части после проварки используют в корм животным
- b) направляют на утилизацию
- c) пораженные части после зачистки используют без ограничений
- d) пораженные части направляют на промышленную переработку
- e) непораженные части используют без ограничений

32. Чем больше в жире ненасыщенных жирных кислот, тем:

- a) ниже температура плавления
- b) выше температура плавления
- c) ниже температура застывания
- d) выше температура застывания
- e) ниже температура плавления и застывания

33. По йодному числу можно судить о количестве в жире:

- a) ненасыщенных жирных кислот
- b) насыщенных жирных кислот
- c) триглицеридов
- d) кальция
- e) крахмала

34. Доброкачественный жир крупного рогатого скота имеет цвет:

- a) желтый или светло-желтый
- b) белый или серо-белый
- c) почти белый (сероватый)
- d) белый с голубым оттенком

35. Доброкачественный конский жир имеет цвет:

- a) желтый, до лимонно-желтого
- b) белый
- c) почти белый, с сероватым оттенком
- d) желтоватый

36. Свиной жир имеет цвет:

- a) желтый

- b) белый, с розовым оттенком
- c) почти белый, с сероватым оттенком
- d) серый

37. Консистенция говяжьего и бараньего жира:

- a) твердая
- b) мягкая
- c) полужидкая
- d) жидкая

38. Консистенция свиного жира:

- a) твердая
- b) мягкая
- c) полужидкая
- d) мажеобразная

39. Испорченные топленые жиры (в том числе сборные) имеют кислотное число:

- a) более 5,2
- b) более 5,0
- c) более 3,5
- d) более 2,0

40. При наличии альдегидов в жире (реакция с резорцином) появляется окрашивание:

- a) синее
- b) красно-фиолетовое
- c) сиреневое
- d) темно-коричневое

41. Для определения коэффициента преломления жира используют

- a) аппарат клеве-1М
- b) аппарат Сокслета
- c) люминоскоп «Филин»
- d) рефрактометр

42. Определение кислотности молока проводят путем титрования его:

- a) 0,1 н раствором едкого натрия или калия
- b) 0,1 н раствором уксусной кислотой
- c) азотнокислым серебром
- d) 1% раствором едкого натра

43. Для определения микробной обсемененности молока используют:

- a) 2,5% (рабочий) раствор метиленовой сини
- b) 10 % раствора едкого натра
- c) формалин
- d) йодистые препараты

44. Для определения крахмала в молоке необходим раствор:

- a) Люголя
- b) метиленовой сини

- c) 0,1 % раствор щелочи
 - d) 2,5 % раствор формалина
45. Для определения соды в молоке необходим раствор:
- a) метиленовой сини
 - b) 1 % спиртовой раствор фенолфталеина
 - c) 0,2 % раствор бромтимоловый синий
 - d) 0,1 % раствор щелочи
46. Кислотность коровьего молока составляет (в градусах Тернера):
- a) 16-20
 - b) 7-10
 - c) не более 15
 - d) 24-28
47. Продолжительность бактерицидной фазы зависит от:
- a) температуры окружающей среды
 - b) температуры молока
 - c) плотности
 - d) жирности
48. Молоко, полученное от животных первые 7 дней лактации:
- a) кипятят и используют в пищу
 - b) пастеризуют и используют в пищу
 - c) запрещается использовать в пищу
 - d) используют для приготовления молочнокислых продуктов
49. Молоко от животных положительно реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков:
- a) уничтожают
 - b) используют после кипячения
 - c) пастеризуют и используют в пищу
 - d) после кипячения используют на откорм животным
50. Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по:
- a) выпадению осадка
 - b) синему окрашиванию
 - c) бурому окрашиванию
 - d) помутнению раствора
51. Определение стафилококкового токсина в твороге и сметане определяют титрованием:
- a) 0,1 н раствором гидроксида натрия
 - b) 1 н раствором гидроксида натрия
 - c) раствором азотнокислого серебра
 - d) 0,1 % раствором щелочи
52. Для определения содержания поваренной соли в сливочном масле титрование проводят:
- a) 0,1 н раствором гидроксида калия

- b) 0,1 н раствором гидроксида натрия
- c) азотистокислым серебром
- d) перманганатом калия
- e) раствором извести

53. Фальсифицированное масло в реакции с резорцином дает:

- a) голубое окрашивание
- b) зеленое окрашивание
- c) фиолетовое окрашивание
- d) желтое окрашивание

54. Какие пороки молока вы знаете?

- a) вкуса
- b) консистенции
- c) цвета
- d) запаха
- e) все перечисленное

55. Какие типы брожения используют для получения молочнокислых продуктов?

- a) только молочнокислое
- b) молочнокислое и спиртовое
- c) маслянокислое
- d) дрожжевое

56. При наличии в молоке соды после добавления 0,2% раствора бромтимолового синего появляется окрашивание:

- a) оранжевый цвет
- b) малиново-красный цвет
- c) синий цвет
- d) черный цвет

57. Мед натуральный – это продукт переработки пчелами:

- a) сока растений
- b) пади
- c) нектара и пади
- d) пыльцы

58. Чем проводят отбор проб меда для лабораторной экспертизы?

- a) щупом для масла (если мед плотный)
- b) алюминиевым пробоотборником (если мед жидкий)
- c) коническим щупом (если мед закристаллизован)
- d) вырезают ножом (если мед в сотах)
- e) всеми способами

59. При каких условиях определяют цвет меда?

- a) визуально при инфракрасном освещении
- b) визуально при дневном освещении
- c) при помощи приборов
- d) при растворении в воде

60. При каких условиях определяется аромат меда?
- a) при растворении в воде
 - b) при 40-45⁰С нагреванием на водяной бане 10 минут
 - c) при кипячении меда
 - d) при охлаждении меда
61. При какой температуре определяется консистенция (вязкость) меда (в градусах Цельсия)?
- a) 60
 - b) 30
 - c) 50
 - d) 20
62. Расслаивание меда происходит при:
- a) хранении перезрелого меда
 - b) при длительном хранении меда при температуре 25-28 ⁰С
 - c) нарушении правил фасовки меда
 - d) нарушении техники центрифугирования
63. Какова площадь пробы, вырезаемой из каждой 5-й соторамки при отборе проб (см²)?
- a) 20
 - b) 25
 - c) 30
 - d) 15
64. По ботаническому происхождению пчелиный мед делят на:
- a) цветочный
 - b) искусственный
 - c) пастеризованный
 - d) сахарный
65. К монофлорному меду относят:
- a) луговой
 - b) вересковый
 - c) лесной
 - d) альпийский
66. К полифлорному меду относят:
- a) гречишный
 - b) вересковый
 - c) липовый
 - d) полевой
67. Какая из перечисленных характеристик не относится к падевому меду?
- a) темно-зеленый цвет
 - b) приятный аромат
 - c) слабые бактерицидные свойства
 - d) содержит много декстринов и минеральных веществ
 - e) довольно тягуч

68. К мелкозернистой кристаллизации относят мед с размером двух кристаллов (в мм.):

- a) до 0,5
- b) до 0,7
- c) до 0,6
- d) до 0,2

69. Мед запрещается продавать, если содержание воды (в процентах):

- a) более 23
- b) более 21
- c) более 25
- d) более 22

70. Какой мед из перечисленных существует в природе?

- a) васильковый
- b) лопуховый
- c) липовый
- d) существуют все перечисленные

71. В зрелом меде содержится воды (в процентах):

- a) 20-28
- b) 21-23
- c) 18-21
- d) 67-72

72. На вязкость меда влияет:

- a) температура меда
- b) влажность меда
- c) вид пчел
- d) все перечисленное

73. К посторонним механическим примесям меда относят:

- a) личинки пчел
- b) пыль
- c) трупы или части пчел
- d) все перечисленное

74. Содержание инвертных сахаров в меде должно быть (в процентах):

- a) не менее 75
- b) не менее 70
- c) не менее 68
- d) не менее 81

75. Диастазное число, независимо от географической зоны произрастания растений, в меде должно быть не менее (в единицах Готе):

- a) не менее 10
- b) не менее 15
- c) не менее 2
- d) не менее 7

76. Содержание сахарозы в натуральном цветочном меде по отношению к безводному остатку должно быть (в процентах):
- a) не более 4
 - b) не более 6
 - c) не более 8
 - d) не более 7
77. Общая кислотность в натуральном меде должна быть:
- a) 3-7
 - b) 1-4
 - c) 4-9
 - d) 5-10
78. Какой индикатор необходим для определения общей кислотности меда?
- a) 1% спиртовой раствор фенолфталеина
 - b) 1% раствор метиленовой сини
 - c) раствор азотнокислого серебра
 - d) 1% раствор соляной кислоты
79. Какие реакции используют, для того чтобы отличить падевый мед от цветочного?
- a) спиртовую реакцию
 - b) реакцию с сернокислой медью
 - c) реакцию с бензидином
 - d) реакцию с раствором Люголя
80. К каким левовращающим или правовращающим оптическим изомерам относятся углеводы падевого и фальсифицированного меда?
- a) левовращающим
 - b) правовращающим
 - c) оптически нейтральным
 - d) никаким
81. Какой мед называют падевым?
- a) мед растительного происхождения (жидкость выступающая на растениях в виде капли) или из слизистых выделений тли
 - b) искусственный мед
 - c) цветочный мед
 - d) смешанный мед
82. При разбавлении меда сахарным сиропом диастазное число:
- a) незначительно снижается
 - b) значительно снижается
 - c) значительно повышается
 - d) не изменяется
83. Диастаза частично или полностью инактивируется, если:
- a) мед нагревают выше 50°C
 - b) мед замораживают ниже -50°C

- c) цветочный мед смешивают с падевым
 - d) мед хранят в светлом месте
84. При микроскопии мазков из меда кристаллы глюкозы должны иметь форму:
- a) прямоугольную
 - b) квадратную
 - c) звездчатую
 - d) треугольную
85. При микроскопии мазков меда кристаллы сахара имеют форму:
- a) фигур правильной геометрической формы
 - b) игольчатую
 - c) прямоугольника
 - d) звездчатую
86. Для определения предельного содержания инвертированного сахара необходимо:
- a) 1% раствор уксусной кислоты
 - b) 1% раствор метиленовой сини
 - c) 1% раствор соляной кислоты
 - d) 1н раствор метиленового синего
87. Что называют инвертированным сахаром?
- a) количество в меде глюкозы
 - b) суммарное содержание глюкозы и фруктозы в меде
 - c) количество в меде углеводов кроме фруктозы и сахарозы
 - d) фальсификацию сахаром
88. Какое количество инвертированного сахара в меде говорит о его фальсификации (в процентах)?
- a) <65
 - b) 80
 - c) >70
 - d) <70
89. Для проведения качественной реакции на содержание диастазы в пробе меда необходимы:
- a) 1 % раствор метиленовой сини
 - b) раствор Люголя
 - c) 1% раствор фенолфталеина
 - d) 1н раствор фенолфталеина
90. Для определения примеси в меде муки или крахмала необходим:
- a) раствор фенолфталеина
 - b) раствор Люголя
 - c) раствор 1 % перекиси водорода
 - d) раствор сернокислой меди
91. Появление в меде, какой окраски указывает на примесь муки или крахмала?

- a) зеленой
- b) синей
- c) сиреневой
- d) красной

92. Какие изменения произойдут в меде, фальсифицированном крахмальной патокой, при добавлении к его раствору хлористого бария?

- a) расслоение жидкости
- b) помутнение и белый осадок
- c) белый осадок без помутнения
- d) хлопья

93. Какой реактив используется для определения примеси свекловичной (сахарной) патоки?

- a) раствор азотнокислого серебра
- b) раствор гидроксида натрия
- c) раствор сульфата меди
- d) бриллиантовый синий

94. Что добавляют к раствору меда, чтобы определить примесь желатина?

- a) 5 % раствор танина
- b) 2 % раствор хлорида бария
- c) 3 % раствор сульфата меди
- d) 3 % раствор гидроксида натрия

95. О чем говорит отсутствие или очень малое количество пыльцы в меде?

- a) о высоком качестве меда
- b) о фальсификации меда
- c) о натуральности меда
- d) о полифлорности меда

96. При обнаружении, каких пороков продажа меда запрещена?

- a) брожения
- b) органолептических пороков
- c) токсичности
- d) всех перечисленных

97. О чем свидетельствует белая этикетка на посуде с медом после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?

- a) мед качественный
- b) мед радиоактивен
- c) мед падевый
- d) мед токсичен

98. Срок хранения меда, фасованного в герметично укупоренную в стеклянную тару, из полимерных материалов, составляет:

- a) до 6 месяцев
- b) до 7 месяцев
- c) не более 1 года
- d) 3 года

99. Срок хранения меда, фасованного в негерметично укупоренную тару, составляет:

- a) не более 1 года
- b) не более 6 месяцев
- c) не более 3 месяцев
- d) не более 1 месяца

100. Срок хранения в емкостях, флягах, от 25 кг и выше с момента проведения экспертизы составляет:

- a) от 3 до 8 месяцев
- b) более 8 месяцев
- c) 1 год

более 6 месяцев

3.6.2

1. В каких случаях не осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов:

- a) при производстве партии подконтрольного товара;
- b) при перемещении (перевозке) подконтрольного товара;
- c) при переходе права собственности на подконтрольный товар;
- d) при реализации подконтрольного товара покупателю для личного потребления.

2. Кем происходит оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары при экспорте и импорте:

- a) уполномоченными сотрудниками государственной ветеринарной службы субъектов Российской Федерации;
- b) уполномоченными лицами органа, уполномоченного Правительством Российской Федерации;
- c) аттестованными специалистами, не являющимися уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации;
- d) уполномоченными лицами организаций, являющихся производителями и (или) участниками оборота подконтрольных товаров.

3. Какой нормативный документ утверждает перечень подконтрольных товаров, на которые ветеринарные сопроводительные документы могут оформлять уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, в соответствии с их компетенцией:

- a) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 648 от 18.12.2015 г.;
- b) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 281 от 17.07.2014 г.;
- c) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 846 от 13.12.2022 г.;
- d) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 646 от 18.12.2015 г.

4. Какой нормативный документ утверждает перечень подконтрольных товаров, на которые ветеринарные сопроводительные документы могут оформлять аттестованные специалисты:

- a) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 846 от 13.12.2022 г.;
- b) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 194 от 15.04.2019 г.;
- c) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 422 от 16.11.2006 г.;
- d) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 648 от 18.12.2015 г.

5. Какой нормативный документ утверждает перечень подконтрольных товаров, на которые уполномоченные лица организаций, являющихся производителями

подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы:

- а) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 647 от 18.12.2015 г.;
- б) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 281 от 17.07.2014 г.;
- с) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ №846 от 13.12.2022 г.;
- д) Приказ Министерства сельского хозяйства РФ № 646 от 18.12.2015 г.

6. Срок, в течение которого лицо, уполномоченное на оформление ветеринарных сопроводительных документов, обязано оформить и (или) выдать ветеринарный сопроводительный документ на подконтрольный товар:

- а) 1 день;
- б) 3 дня;
- с) 7 дней;
- д) предельный срок выдачи ветеринарных сопроводительных документов не регламентируется.

7. Основания, по которым лицо, уполномоченное на оформление ветеринарных сопроводительных документов, имеет право не выдать ветеринарный сопроводительный документ на подконтрольный товар при его перемещении по территории Российской Федерации:

- а) отсутствие разрешения на ввоз подконтрольного товара по месту назначения;
- б) отсутствие данных осмотра транспортного средства, в котором перемещается подконтрольный товар;
- с) оба ответа верны;
- д) оба ответа неверны.

8. Основания, по которым лицо, уполномоченное на оформление ветеринарных сопроводительных документов, имеет право не выдать ветеринарный сопроводительный документ на подконтрольный товар при экспорте:

- а) отсутствие сведений об эпизоотической ситуации места происхождения/отгрузки подконтрольных товаров;
- б) отсутствие сведений об эпизоотической ситуации места назначения/разгрузки подконтрольных товаров;
- с) оба ответа верны;
- д) оба ответа неверны.

9. В каком виде владелец/перевозчик подконтрольного товара обязан предоставить данные о ветеринарном сопроводительном документе, оформленном в электронном виде:

- а) электронный адрес страницы в Федеральной Государственной Информационной Системе, на которой происходило оформление электронного ветеринарного сопроводительного документа;
- б) номер электронного ветеринарного сопроводительного документа;
- с) распечатка формы для печати оформленного в электронной форме ветеринарного сопроводительного документа, заверенная подписью лица, оформившего электронный ветеринарный сопроводительный документ;
- д) вправе не предъявлять.

10. Срок сохранения ветеринарных сопроводительных документов, оформленных в электронном виде, ФГИС ВетИС:

- а) 6 месяцев после окончания срока хранения подконтрольного товара;
- б) не более 1 года;

- с) 3 года, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара;
- д) после оформления электронного ветеринарного сопроводительного документа он хранится в Федеральной Государственной Информационной Системе постоянно.

11. Срок хранения ветеринарного сопроводительного документа, оформленного на бумажном носителе:

- а) 6 месяцев после окончания срока хранения подконтрольного товара;
- б) не более 1 года;
- с) 3 года, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара;
- д) срок хранения не регламентирован.

12. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа, оформленного на живых животных:

- а) в течение 5 дней до даты перевозки;
- б) в течение 5 дней до даты перевозки и до окончания перевозки, реализации животных;
- с) на время транспортировки животных и в течение 5 дней после окончания перевозки, реализации животных;
- д) постоянно, после оформления ветеринарных сопроводительных документов на животных.

13. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении произведенной партии подконтрольных товаров:

- а) ветеринарный сопроводительный документ на производственную партию не оформляется;
- б) на время хранения подконтрольного товара на предприятии;
- с) с момента оформления и до истечения срока годности, реализации подконтрольного товара;
- д) срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении производственной партии подконтрольных товаров не регламентируется.

14. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перемещаемой (перевозимой) партии подконтрольного товара:

- а) до окончания погрузки подконтрольного товара в транспортное средство;
- б) до окончания срока годности/хранения подконтрольного товара;
- с) в течение 5 дней до начала перемещения и 5 дней после окончания перемещения подконтрольного товара;
- д) с момента оформления и до окончания перемещения (перевозки) подконтрольного товара.

15. В каких случаях при производстве партии подконтрольного товара не требуется оформление ветеринарных сопроводительных документов:

- а) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если подконтрольные товары реализуются конечным потребителям на данном предприятии розничной торговли;
- б) в предприятии общественного питания в случае последующей реализации партии подконтрольного товара для питания людей на данном предприятии общественного питания либо в случае ее дальнейшей реализации в торговой сети в пределах города (района);
- с) в случае изготовления партии подконтрольного товара из сырья, полученного от здоровых животных, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу и (или) поступившего на переработку в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов, оформленных уполномоченным

лицом органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, в соответствии с их компетенцией;

d) оформление производственных ветеринарных сопроводительных документов не требуется во всех случаях.

16. В каких случаях при перемещении подконтрольных грузов по территории Российской Федерации не требуется оформление ветеринарных сопроводительных документов:

a) в случае перевозки домашних, служебных, декоративных животных автомобильным, железнодорожным транспортом в сопровождении владельцев животных и при наличии ветеринарного паспорта;

b) в случае перемещения домашних, служебных, декоративных животных, осуществляемого без смены владельца на выставочные мероприятия;

c) в случае направления подконтрольного товара на цели, не связанные с его использованием в пищу людям и (или) в корм для непродуктивных животных;

d) в случае перемещения подконтрольного товара, приобретенного для целей, не предназначенных для его дальнейшей реализации, в том числе для личного потребления, содержания и (или) кормления животных, и перемещаемого без смены его владельца.

17. В каком состоянии может находиться оформляемый ветеринарный сопроводительный документ в ФГИС ВетИС:

a) «недействителен»;

b) «возврат»;

c) «проект»;

d) «шаблон».

18. В течение какого срока согласно Ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденным Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, в ФГИС ВетИС хранится ветеринарный сопроводительный документ в состоянии «проект»:

a) в течение 3 лет и не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара;

b) не более чем 3 месяца;

c) в течение 1 года и не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара;

d) не менее 45 дней.

19. Какие из нижеприведенных ошибок можно считать некритическими:

a) ошибки, которые не создают возможности перепутать продукцию, на которую оформлен ветеринарный сопроводительный документ, с другой продукцией;

b) ошибки, при которых невозможно оформить возвратный ветеринарный сопроводительный документ;

c) ошибки, при которых невозможно осуществить гашение ветеринарного сопроводительного документа;

d) отсутствие сведений о наименовании учреждения, проводившего ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторные исследования.

20. Срок приостановления регистрации при неоднократном оформлении ветеринарных сопроводительных документов с критическими ошибками:

- a) 1 месяц;
- b) 6 месяцев;
- c) 12 месяцев;
- d) до повторного прохождения аттестации.

21. Какие данные должны быть указаны в заявке на оформление ветеринарного сопроводительного документа:

- a) сведения о подконтрольном товаре, на который необходимо оформить ветеринарный сопроводительный документ;
- b) сведения об эпизоотическом состоянии места отправки подконтрольного товара;
- c) сведения о способе дальнейшего использования подконтрольного товара (убой, переработка, реализация);
- d) сведения о температурном режиме при хранении партии подконтрольного товара.

22. Какое из решений принимается уполномоченным должностным лицом по результатам рассмотрения заявки на оформление ветеринарного сопроводительного документа:

- a) оформить ветеринарный сопроводительный документ без проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы, осмотра животных или транспортных средств;
- b) оформить ветеринарный сопроводительный документ после согласования вывоза партии подконтрольного товара с государственной ветеринарной службой по месту назначения груза;
- c) оформить ветеринарный сопроводительный документ с условием обязательного проведения лабораторных исследований по месту назначения партии подконтрольного товара;
- d) оформить ветеринарный сопроводительный документ с условием обязательной термической обработки партии подконтрольного товара при температуре не менее 100°C в течение не менее 30 мин.

23. Основанием для отказа в оформлении ветеринарного сопроводительного документа является:

- a) отсутствие согласования ввоза с государственной ветеринарной службой региона по месту назначения подконтрольного товара;
- b) отсутствие у лица, которому направлена заявка, прав производить оформление ветеринарных сопроводительных документов на данный подконтрольный товар;
- c) отсутствие в Федеральной Государственной Информационной Системе предприятия – отправителя подконтрольного товара;
- d) отсутствие в Федеральной Государственной Информационной Системе предприятия – получателя подконтрольного товара.

24. В каких случаях ветеринарный сопроводительный документ на производственную партию подконтрольного товара аннулируется:

- a) после реализации партии подконтрольного товара;
- b) по истечении срока годности (срока хранения) подконтрольного товара;
- c) если в течение 5 дней после производства подконтрольный товар не реализован;
- d) по прошествии 3-х лет с момента оформления ветеринарного сопроводительного документа.

25. В течение какого срока происходит гашение ветеринарного сопроводительного документа, оформленного на производственную партию:

- a) по окончании производства партии подконтрольного товара;
- b) не позднее 30 дней после производства партии подконтрольного товара;
- c) после реализации выработанной партии подконтрольного товара;

d) гашение ветеринарного сопроводительного документа на производственную партию подконтрольного товара не производится.

26. В течение какого срока происходит гашение ветеринарного сопроводительного документа на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой или без смены владельца:

a) в течение 1 рабочего дня в случае отказа от перевозки партии подконтрольного товара, смене покупателя, изменении условий использования груза;

b) в течение 24 часов после доставки и (или) приемки подконтрольного товара в месте назначения;

c) гашение происходит только в случае дальнейшей реализации и/или перевозки поступившей партии подконтрольного товара со сменой владельца;

d) гашение ветеринарного сопроводительного документа, оформленного на транспортную партию, не производится.

27. Какова температура хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки:

a) $0 \pm 2^{\circ}\text{C}$;

b) $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;

c) $2 \pm 4^{\circ}\text{C}$;

d) $6 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

28. К скоропортящейся пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» относится:

a) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки;

b) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 3 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки;

c) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 1 дня, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки.

29. Каким методом согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит идентификация пищевой продукции:

a) лабораторным методом;

b) ранжированием;

c) визуальным методом;

d) сравнением с эталоном

30. Какое из помещений согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» не должно входить в базу предубойного содержания продуктивных животных:

a) санитарная бойня;

b) изолятор;

c) утилизационное помещение;

d) карантинное отделение.

31. В какой форме согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции (за исключением пищевой продукции непереработанной)

происхождения) требованиям Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) Технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции:

- a) в форме осуществления государственного (муниципального) контроля (надзора);
- b) в форме декларирования;
- c) в форме осуществления производственного контроля;
- d) все перечисленные ответы верны.

32. В какой форме согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» происходит оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий питания, а также процессов реализации указанной пищевой продукции:

- a) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы;
- b) в форме подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
- c) в форме государственной регистрации пищевой продукции
- d) в форме государственного надзора (контроля).

33. Какие сведения согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» обязан довести до потребителей продавец при реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары в тару потребителя:

- a) информацию об эпизоотическом благополучии хозяйства, в котором произведено сырое молоко;
- b) информацию о прохождении продавцами сырого молока плановых медицинских обследований;
- c) информацию о максимально допустимых сроках хранения сырого молока;
- d) информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

34. Какие документы продавец сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок обязан предоставить на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия:

- a) ветеринарные сопроводительные документы;
- b) декларацию соответствия сырого молока требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- c) качественное удостоверение на выработанную партию сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;
- d) все вышеперечисленные документы.

35. В сопровождении каких документов на таможенной территории Евразийского экономического союза должны перевозиться сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки:

- a) ветеринарных сопроводительных документов;
- b) декларации соответствия сырого молока требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- c) качественного удостоверения на выработанную партию сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;
- d) всех вышеперечисленных документов.

36. В каком случае не допускается использование сырого молока для переработки:

- a) при получении молока от коров в течение 5 дней до дня их запуска;
- b) при получении молока от коров в течение первых 7 дней после отела;
- c) при получении молока от животных, находящихся на карантине;
- d) во всех перечисленных случаях.

37. Каков период времени, в течение которого допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста (включая время перевозки):

- a) 12 часов;
- b) 24 часа;
- c) 36 часов;
- d) 48 часов.

38. Максимальная температура при перевозке охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки на момент начала переработки должна составлять не более:

- a) 4°C;
- b) 6°C;
- c) 10°C;
- d) 12°C.

39. В каких случаях допускается приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, не соответствующих установленным требованиям к их температуре:

a) в случае охлаждения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок до требуемой температуры непосредственно на молокоперерабатывающем предприятии;

b) в случае немедленного направления на переработки поступившего молочного сырья;

c) в случае получения на предприятии, перерабатывающем сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, лабораторных исследований, подтверждающих соответствие сырья установленным показателям качества и безопасности;

d) в случае направления сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на производство топленого масла.

40. В каких случаях допускается не проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок:

a) в случае, если объединенная партия сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сформирована из партий, ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе;

b) в случае наличия справки об эпизоотическом благополучии хозяйства, в котором произведено сырое молоко;

c) в случае наличия документов, подтверждающих проведение необходимых профилактических вакцинаций и обработок поголовья скота, от которого получено сырое молоко;

d) сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе во всех случаях.

41. На какую продукцию распространяется действие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»:

a) продукты убоя и мясную продукцию, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах;

b) мясо птицы и продукты его переработки, вырабатываемые на аттестованных для этих целей предприятиях;

c) продукты убоя продуктивных животных и мясную продукцию, вырабатываемые на аттестованных для этих целей предприятиях;

d) все указанные ответы верны.

42. Какое предельное повышение температуры воздуха допускается в холодильных камерах в процессе хранения, а также во время загрузки или выгрузки продуктов убоя:

- a) не более 2 °C;

- b) не более 5 °С;
- c) не более 7 °С;
- d) не более 10 °С.

43. Какое предельное колебание температуры воздуха допускается в процессе хранения, перевозки и реализации продуктов убоя:

- a) не более 2 °С;
- b) не более 5 °С;
- c) не более 7 °С;
- d) не более 10 °С.

44. Сколько времени допускается хранить охлажденную и замороженную мясную продукцию в неохлаждаемых помещениях до начала погрузки ее в транспортное средство и (или) контейнер:

- a) не более 10 минут;
- b) не более 30 минут;
- c) не более 1 часа;
- d) хранение мясной продукции в неохлаждаемых помещениях не допускается.

45. В каких случаях допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации:

- a) в процессе реализации продукции перед расфасовкой в потребительскую упаковку;
- b) в процессе реализации продукции конечному потребителю;
- c) размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки, реализации не допускается;
- d) данный вопрос не регламентируется Техническими регламентами Евразийского экономического Союза.

46. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, может быть использована на пищевые цели в случае:

- a) разделки с удалением и последующей утилизацией таких частей;
- b) направления на консервы;
- c) использования без ограничений после проведения термической обработки при температуре не менее 120 °С в течение не менее 30 минут;
- d) использования на пищевые цели такой рыбы не допускается.

47. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, рыбе-сырце, охлажденной и подмороженной рыбной пищевой продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута:

- a) замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше - 20°С на срок не менее 24 часов;
- b) замораживанию до температуры не выше -35°С на срок не менее 15 часов;
- c) обеззараживанию, гарантирующему безопасность пищевой продукции;
- d) все ответы верны.

48. При производстве мороженной пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать:

- a) 5 % от массы глазированной продукции;
- b) 7 % от массы глазированной продукции;
- c) 10 % от массы глазированной продукции;
- d) 14 % от массы глазированной продукции.

49. Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченнная пищевая рыбная продукция перед направлением в холодильную камеру должна быть охлаждена до температуры:

- a) не выше 10°C;
- b) не выше 15°C;
- c) не выше 20°C;
- d) не выше 25°C.

50. Выпуск в обращение рыбных консервов допускается после:

- a) получения результатов лабораторных исследований на показатели качества и безопасности;
- b) получения результата термостатной пробы и выбраковки дефектных банок;
- c) проведения ветеринарно-санитарной экспертизы партии произведенной продукции;
- d) все ответы верны.

51. Максимально допустимое время хранения рыбных отходов в производственных помещениях без охлаждения в закрытых емкостях составляет:

- a) не более 30 минут;
- b) не более 1 часа;
- c) не более 2 часов;
- d) до окончания рабочей смены.

52. Охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре:

- a) от -2 до 4°C;
- b) не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока;
- c) от 0 до 6°C в помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией;
- d) не выше 6°C в течение не более 2 часов.

53. Мороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре:

- a) не выше - 12°C;
- b) не выше - 15°C;
- c) не выше - 18°C;
- d) не выше - 20°C.

54. Подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре:

- a) от -10°C до -8°C;
- b) от -8°C до -5°C;
- c) от -5°C до -3°C;
- d) от -3°C до 0°C.

55. Максимальный промежуток времени, в течение которого допускается хранить охлажденную, подмороженную и замороженную пищевую рыбную продукцию в неохлаждаемых помещениях до начала погрузки ее в транспортное средство и (или) контейнер:

- a) не более 10 минут;
- b) не более 30 минут;
- c) не более 1 часа;
- d) хранение пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях не допускается.

56. Понятие партии пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразумевает:

а) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

б) определенное количество пищевой продукции одного наименования, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

с) определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

57. Понятие прослеживаемости пищевой продукции согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подразумевает:

а) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

б) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя находящейся в обращении пищевой продукции, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

с) возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

58. База предубойного содержания скота должна включать:

а) карантинное помещение и санитарную бойню;

б) карантинное помещение, изолятор и санитарную бойню;

в) карантинное помещение, профилакторий, изолятор и санитарную бойню.

59. Убою на мясо не подлежат животные моложе:

а) 12 дней;

б) 14 дней;

с) 16 дней;

д) 18 дней.

60. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., к категории убойных домашних животных относятся:

- а) крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов;
- б) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов;
- в) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси;
- г) крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды.

61. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою:

- а) в течение 10 дней после вакцинации;
- б) в течение 12 дней после вакцинации;
- в) в течение 14 дней после вакцинации;
- г) в течение 16 дней после вакцинации.

62. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., под термином «утилизация» понимают:

- а) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку животного происхождения, клей или используют на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки;
- б) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику;
- в) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на мясные консервы;
- г) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают.

63. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., после последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:

- а) скот в течение 30 дней, птица – 15 дней;
- б) скот в течение 20 дней, птица – 15 дней;
- с) скот в течение 20 дней, птица – 10 дней;
- д) скот в течение 30 дней, птица – 10 дней.

64. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., партия животных, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:

- а) карантинируется не более, чем на 3 суток;
- б) карантинируется не более, чем на 5 суток;
- с) больных животных карантинируют в течение 3 дней, здоровых отправляют на убой;
- д) больных животных карантинируют в течение 5 дней, здоровых отправляют на убой.

65. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., предубойная выдержка животных составляет:

- а) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 5 часов, для кроликов – не менее 3 часов после приемки;
- б) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 10 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки;
- с) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 15 часов, для кроликов – не менее 10 часов после приемки;
- д) для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов – не менее 15 часов, для свиней – не менее 10 часов, для кроликов – не менее 5 часов после приемки.

66. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:

- а) разрешается;
- б) разрешается, если владелец животных потребовал их назад;
- с) разрешается по усмотрению ветеринарного врача;
- д) запрещается.

67. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом:

- a) животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии;
- b) животных подвергают ветеринарному осмотру и направляют на убой;
- c) животных подвергают поголовной термометрии и направляют на убой;
- d) животных подвергают ветеринарному осмотру, поголовной термометрии и направляют на карантин.

68. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при установлении в процессе убоя сибирской язвы:

- a) туши от больных животных со всеми органами отправляют на промпереработку;
- b) туши от больных животных со всеми органами и шкурой утилизируют;
- c) туши от больных животных со всеми органами и шкурой уничтожают;
- d) туши от больных животных со всеми органами выпускают без ограничений.

69. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места;
- b) 4 рабочих места;
- c) 5 рабочих мест;
- d) 6 рабочих мест.

70. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки крупного рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра:

- a) голов, внутренних органов, туш и финальное;
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное;
- c) голов, внутренних органов, финальное;

d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное.

71. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки свиней имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра:

- a) голов, внутренних органов, туш и финальное;
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное;
- c) голов, внутренних органов, финальное;
- d) подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш, финальное.

72. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки мелкого рогатого скота имеются рабочие места ветеринарных специалистов, предназначенные для осмотра:

- a) внутренних органов, туш и финальное;
- b) голов, внутренних органов, подчелюстных лимфатических узлов, финальное;
- c) голов, внутренних органов, финальное;
- d) голов, внутренних органов, туш, подчелюстных лимфатических узлов, финальное.

73. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки свиней ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места;
- b) 4 рабочих места;
- c) 5 рабочих мест;
- d) 6 рабочих мест.

74. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., на линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют:

- a) 3 рабочих места;
- b) 4 рабочих места;
- c) 5 рабочих мест;

d) 6 рабочих мест.

75. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при убойе животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждая туша крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голова (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкура подвергаются:

- a) нумерации по порядку;
- b) нумерации разными номерами;
- c) нумерации по порядку, начиная с головы;
- d) нумерации одним и тем же номером.

76. Каким образом согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., фиксируют на крюки (вешала) головы крупного рогатого скота после их отделения от туши:

- a) за ноздри или верхнюю челюсть;
- b) за уши;
- c) за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ;
- d) за перстневидный хрящ или верхнюю челюсть.

77. Согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г., при лейкозе крупного рогатого скота в случае поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или выявления лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши:

- a) тушу и продукты убоя, вне зависимости от упитанности, утилизируют;
- b) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют;
- c) тушу и органы выпускают без ограничений;
- d) тушу и органы направляют на высокотемпературную обработку;
- e) тушу и органы уничтожают.

78. Как поступают с продуктами убоя при положительном результате гематологических исследований на лейкоз крупного рогатого скота и при отсутствии патологических изменений, характерных для лейкоза согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- а) тушу и органы выпускают без ограничений;
- б) тушу выпускают без ограничений, а органы утилизируют;
- в) тушу и органы утилизируют;
- г) направляют на высокотемпературную обработку;
- д) уничтожают.

79. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении одной личинки трихинеллы согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- а) все продукты убоя направляют на утилизацию;
- б) все продукты убоя направляют на уничтожение;
- в) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир перетапливают, кишечник, кроме прямой кишки, выпускают без ограничений;
- г) продукты убоя, содержащие поперечнополосатую мускулатуру, направляют на утилизацию, наружный или внутренний жир и кишечник выпускают без ограничений.

80. Какова ветеринарно-санитарная оценка при беломышечной болезни согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- а) при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу с органами направляют на утилизацию;
- б) при обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутренние органы – на утилизацию;
- в) при отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку (на вареные, варено-копченые колбасы и консервы);
- г) пораженные органы направляют на утилизацию;
- д) все перечисленное.

81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолью сердца согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и

мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- a) после проварки используют в корм зверям;
- b) непораженные части выпускают без ограничений;
- c) пораженное сердце направляют на утилизацию;
- d) пораженное сердце после зачистки направляют на изготовление консервов;
- e) после проварки выпускают без ограничений.

82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений, язвах, опухолях и других патологических изменениях желудка (преджелудков) согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- a) пораженные части желудка (преджелудков) после проварки используют в корм животным;
- b) желудок (преджелудки) направляют на утилизацию;
- c) пораженные части желудка (преджелудков) направляют на промышленную переработку;
- d) непораженные части желудка (преджелудков) используют без ограничений;
- e) пораженные части желудка (преджелудков) после зачистки используют без ограничений.

83. Ветеринарно-санитарная экспертиза при энтеритах, колитах, язвах, перитонитах, гнойном и геморрагическом воспалениях, опухолях и других патологических изменениях кишечника согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- a) непораженные части кишечника после проварки используют в корм животным;
- b) кишечник направляют на утилизацию;
- c) непораженные части кишечника направляют на промышленную переработку;
- d) непораженные части кишечника используют без ограничений.

84. Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах воспалений вымени согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 г.:

- a) пораженные части после проварки используют в корм животным;

- b) направляют на утилизацию;
- c) пораженные части после зачистки используют без ограничений;
- d) пораженные части направляют на промышленную переработку;
- e) непораженные части используют без ограничений.

85. Доброкачественный жир крупного рогатого скота имеет цвет:

- a) желтый или светло-желтый;
- b) белый или серо-белый;
- c) почти белый (сероватый);
- d) белый с голубым оттенком.

86. Консистенция говяжьего и бараньего жира:

- a) твердая;
- b) мягкая;
- c) полужидкая;
- d) жидкая.

87. Кислотность коровьего молока составляет (в градусах Тернера):

- a) 16-21;
- b) 7-10;
- c) не более 15;
- d) 24-28.

88. Молоко, полученное от животных в первые 7 дней после дня отела:

- a) кипятят и используют в пищу;
- b) пастеризуют и используют в пищу;
- c) запрещается использовать в пищу;
- d) используют для приготовления молочнокислых продуктов.

89. Какой нормативный документ регламентирует порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме:

а) Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, утвержденные Приказом Минсельхоза России от 17.07.2014 г. № 281;

б) Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденные Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422;

с) Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденные Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846;

д) Перечень подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, утвержденный Приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 647.

90. Основанием для отказа в оформлении ветеринарного сопроводительного документа в соответствии с Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, не является:

а) отсутствие у владельца (перевозчика) или получателя (приобретателя) прав направлять (получать) подконтрольный товар;

б) наличие запрета или ограничений на перевозку подконтрольного товара с территории отправления на территорию назначения;

с) отсутствие у лица, которому направлена заявка, прав производить оформление ветеринарного сопроводительного документа на данный подконтрольный товар;

д) наличие заявки на оформление ветеринарного сопроводительного документа в электронной форме, направленной зарегистрированным пользователем с правом доступа «оформление возвратных сертификатов».

91. В каком состоянии может находиться оформляемый в ФГИС ВетИС ветеринарный сопроводительный документ:

а) «проект»;

б) «недействителен»;

с) «изменен»;

д) «отменен».

92. В течение какого срока согласно Ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденным Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, в ФГИС ВетИС хранится ветеринарный сопроводительный документ в состоянии «аннулирован»:

- a) в течение 3 лет и не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара;
- b) не хранится;
- c) до истечения срока годности подконтрольного товара;
- d) не более чем 3 месяца.

93. Имеют ли незарегистрированные пользователи право доступа к информации, содержащейся в ФГИС ВетИС:

- a) не имеют;
- b) имеют к информации в форме погашенных данных;
- c) имеют к информации в форме открытых данных;
- d) имеют только после регистрации в Федеральной Государственной Информационной Системе.

94. Зарегистрированным пользователям ФГИС ВетИС не предоставляется право доступа:

- a) «авторизованный заявитель»;
- b) «сертификация высшего ветеринарного риска»;
- c) «оформление возвратных сертификатов»;
- d) «сертификация экспортируемой продукции».

95. Зарегистрированным пользователям ФГИС ВетИС предоставляется право доступа:

- a) «аннулирование сертификатов»;
- b) «сертификация высшего ветеринарного риска»;
- c) «уполномоченный администратор»;
- d) «сертификация подконтрольной продукции».

96. В какой момент согласно Ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядку оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденным

Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, оформление ветеринарного сопроводительного документа считается завершенным:

- a) после выдачи ветеринарного сопроводительного документа;
- b) после присвоения уникального номера;
- c) после согласования с «аттестованным специалистом»;
- d) после присвоения ветеринарному сопроводительному документу статуса «действителен».

97. В каком случае в соответствии с Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, не аннулируется ветеринарный сопроводительный документ на производственную партию подконтрольного товара:

- a) при смене транспортного средства;
- b) при обнаружении производителем несоответствия производственной партии подконтрольного товара установленным требованиям;
- c) при наличии в оформленном ветеринарном сопроводительном документе опечаток;
- d) по истечении срока годности (срока хранения) подконтрольного товара.

98. Обязательным основанием для оформления ветеринарного сопроводительного документа при производстве подконтрольных товаров на территории Российской Федерации, их перемещении по территории Российской Федерации и переходе права собственности на них на территории Российской Федерации не является:

- a) сведения об эпизоотической ситуации места происхождения/отгрузки подконтрольных товаров;
- b) данные осмотра транспортного средства, в котором перемещается подконтрольный товар;
- c) лабораторные исследования, проведенные в неаккредитованных лабораториях (испытательных центрах);
- d) результаты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции.

99. В соответствии с Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется при:

- а) производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с указанными правилами);
- б) перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с указанными правилами);
- с) переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью);
- д) во всех вышеуказанных случаях.

100. В соответствии с Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 846, ветеринарные сопроводительные документы оформляются и (или) выдаются уполномоченным на оформление ветеринарных сопроводительных документов лицом:

- а) в срок, не превышающий 2 рабочих дней;
- б) в течение 12 часов после получения результатов лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров;
- с) в течение 1 рабочего дня при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров;
- д) немедленно после получения результатов лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров.

3.7. Вопросы к коллоквиуму

Вопрос №1. Какой документ оформляют при транспортировке подконтрольных грузов за пределы района (города)?

Вопрос №2. Какой документ оформляют при вывозе (экспорте) подконтрольных грузов за пределы Таможенной территории Таможенного союза?

Вопрос №3. Что в обязательном порядке указывают в графе «Особые отметки» при транспортировке грузов за пределы субъекта Российской Федерации?

Вопрос №4. Что означает первая цифра «2» серии ветеринарного сопроводительного документа?

Вопрос №5. По каким причинам бланки ветеринарных сопроводительных документов признаются недействительными?

Вопрос №6. Сколько действует ветеринарный сертификат 5а, выданный на спортивную лошадь?

Вопрос №7. Перечислите и охарактеризуйте любые 15 видов подконтрольных грузов, сопровождаемых ветеринарным свидетельством (форма №3).

Вопрос №8. На какие грузы оформляют ветеринарный сертификат форма №5е?

Вопрос №9. Какие государства входят в состав Таможенного союза? На чем основаны договорные отношения и товарооборот? Охарактеризуйте нормативно-правовую базу.

Вопрос №10. На какие грузы оформляют ветеринарный сертификат формы 5f?

Вопрос №11. Какие сопроводительные документы оформляют при транспортировке подконтрольных грузов в пределах района (города)?

Вопрос №12. Какой ветеринарный сопроводительный документ оформляют при ввозе (импорте) подконтрольных грузов в Российскую Федерацию?

Вопрос №13. Что в обязательном порядке указывают при транспортировке грузов за пределы Российской Федерации в графе «Особые отметки»:

Вопрос №14. Что означает первая цифра «4» серии ветеринарного сопроводительного документа? Охарактеризуйте порядок и особенности формирования числовой маркировки

Вопрос №15. Какой срок действует ветеринарная справка форма №4, выданная на животных?

Вопрос №16. Порядок действий в случае установления грузов без ветеринарных сопроводительных документов.

Вопрос №17. Перечислите 15 видов подконтрольных грузов, сопровождаемых ветеринарным свидетельством (форма №2).

Вопрос №18. На какие грузы оформляют ветеринарный сертификат форма №5i?

Вопрос №10. На какие грузы оформляют ветеринарный сертификат формы 5а?

3.8. Интерактивные методы обучения

3.8.1. Ситуационные задачи:

Вариант №1

«_____» _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ЗАО «Мясокомбинат Захаровский» (Рязанская область, Захаровский район, д. Грачевка) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1888143 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№8174 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: говядина 1 категории в полутушах охлажденная.

Количество: 6 полутуш, весом – 104,2 кг; 101,3 кг; 98,4 кг; 107,4 кг; 103,2 кг; 99,4 кг.

Фактическая маркировка: овальное ветеринарное клеймо - №43-02-04.

Дата выработки: «_____» _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ в ПЛ ЗАО «МКЗ» №205 от « ____ » _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно, трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ООО «Мирта», Московская область, г. Серпухов, ул. Новая, д. 12

- по товарной накладной №12 от « ____ » _____ 20__ г.;
- в количестве: 2 полутуши, вес – 101,3 кг; 99,4 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№470/02-13 от 29/11/2013**

Вариант №2

« ____ » _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ИП Амосов В.П. (Рязанская область, Рязанский район, с. Дядьково) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1311745 от « ____ » _____ 20__ г.) и товарную накладную (№34 от « ____ » _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: свинина 1 категории в полутушах охлажденная.

Количество: 3 полутуши, весом – 32 кг; 29 кг; 34 кг.

Фактическая маркировка: овальное ветеринарное клеймо - №43-15-10.

Дата выработки: « ____ » _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ в ПЛ ИП Амосов В.П. №34 от « ____ » _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно, трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ООО «Адепт», МО, г. Воскресенск, ул. Весенняя, д. 3/15

- по товарной накладной №21 от « ____ » _____ 20__ г.;
- в количестве: 1 полутуша, вес – 32 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№470/02-13 от 29/11/2013**

Вариант №3

« ____ » _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ООО «Элита» (г. Рязань ул. Новая, д. 12) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №4 (262 №0761245 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№751 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: колбаса Докторская в н/о охлажденная.

Количество: 54 кг.

Производитель: ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская область, г. Клин, ул. Дурыманова, д. 12.

Фактическая маркировка: ОАО «Мясокомбинат Клинский»

Дата выработки: «___» _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ОАО «МКК» №2345 от «___» _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно, трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ИП Нечаев В.И., г. Рязань, ул. Чкалова, д. 36

- по товарной накладной №24 от «___» _____ 20__ г.;
- в количестве: 17 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №4

«___» _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ИП Амосов В.П. (Рязанская область, Рязанский район, с. Дядьково) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1311745 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№12 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: печень говяжья замороженная.

Количество: 315 кг.

Фактическая маркировка: овальное ветеринарное клеймо - №43-15-10.

Дата выработки: «___» _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ в ПЛ ИП Амосов В.П. №37 от «___» _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ИП Васильев Е.Б., МО, г. Коломна, ул. Островского, д. 4

- по товарной накладной №27 от «___» _____ 20__ г.;
- в количестве: 19 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №5

«___» _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ЗАО «Мясокомбинат Захаровский» (Рязанская область, Захаровский район, д. Грачевка) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1888143 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№7542 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: колбаса Московская элитная в/к.

Количество: 32,425 кг.

Фактическая маркировка: ЗАО «Мясокомбинат Захаровский»

Дата выработки: «___» _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ЗАО «МКЗ» №205 от «___» _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно, трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ИП Пронин М.М., г. Касимов, ул. Новоселов, д. 37

- по товарной накладной №29 от «___» _____ 20__ г.;
- колбаса Московская элитная в/к – в количестве: 12,487 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №6

« ____ » _____ 20 ____ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ОАО «Великолукский мясокомбинат» (Псковская область, г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1994234 от « ____ » _____ 20 ____ г.) и товарную накладную (№78456 от « ____ » _____ 20 ____ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: колбаса Докторская; колбаса Ливерная; сосиски молочные.

Количество: 22,145 кг; 18,754 кг; 17,451 кг.

Фактическая маркировка: ОАО «Великолукский мясокомбинат»

Дата выработки: « ____ » _____ 20 ____ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ОАО «Великолукский м/к» №11754 от « ____ » _____ 20 ____ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно; трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ИП Борисова Н.Д., г. Рязань, Солотчинское шоссе, д. 4

- по товарной накладной №28 от « ____ » _____ 20 ____ г.;
- колбаса Докторская, сосиски Молочные – в количестве: 10,1 кг, 5,157 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №7

« ____ » _____ 20 ____ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ЗАО «Мясокомбинат Захаровский» (Рязанская область, Захаровский район, д. Грачевка) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1888143 от « ____ » _____ 20 ____ г.) и товарную накладную (№7542 от « ____ » _____ 20 ____ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: колбаса Краковская п/к; сосиски Сливочные.

Количество: 45,127 кг; 12,457 кг.

Фактическая маркировка: ЗАО «Мясокомбинат Захаровский»

Дата выработки: « ____ » _____ 20 ____ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ЗАО «МКЗ» №205 от « ____ » _____ 20 ____ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно, трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ООО ТД «Роспродукт», г. Рязань, ул. Чкалова, д. 72

- по товарной накладной №34 от «___» _____ 20__ г.;
- колбаса Краковская п/к – в количестве: 19,278 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №8

«___» _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ООО «Мираторг» (Московская область, г. Коломна, ул. Ленина, д. 9) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №19987456 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№13467 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: окорок свиной замороженный в в/у.

Количество: 745,45 кг.

Производитель: ЗАО СК «Короча», Белгородская область, Ленский район, ст. Северная

Фактическая маркировка: ЗАО СК «Короча»

Дата выработки: «___» _____ 20__ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ЗАО СК «Короча» №7894 от «___» _____ 20__ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно; трихинеллез отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ГБУ РО «РОКВД», г. Рязань, ул. Спортивная, д. 9.

- по товарной накладной №64 от «___» _____ 20__ г.;
- в количестве: 75,24 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №9

«___» _____ 20__ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ИП Амосов В.П. (Рязанская область, Рязанский район, с. Дядьково) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарное свидетельство формы №2 (262 №1378456 от «___» _____ 20__ г.) и товарную накладную (№423 от «___» _____ 20__ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: вырезка говяжья в в/у

Количество: 188,12 кг

Фактическая маркировка: ИП Амосов В.П.

Дата выработки: « ____ » _____ 20 ____ г.

Экспертиза: ВСЭ сырья в ПЛ ИП Амосов В.П. №124 от « ____ » _____ 20 ____ г. – финноз (цистицеркоз) отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ООО ТД «Барс», г. Рязань, ул. Есенина, д. 13

- по товарной накладной №65 от « ____ » _____ 20 ____ г.;
- в количестве: 88,14 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

Вариант №10

« ____ » _____ 20 ____ г. в ООО «Меркурий» (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40 «А») из ООО «Бройлер Рязани» (г. Рязань, проезд Шабулина, д. 27) поступила партия товара.

В качестве сопроводительной документации экспедитор предоставил ветеринарная справка формы №4 (262 №0784516 от « ____ » _____ 20 ____ г.) и товарную накладную (№457 от « ____ » _____ 20 ____ г.).

Данные из сопроводительной документации:

Вид продукции: филе грудки ЦБ без кожи охлажденное.

Количество: 24,3 кг.

Производитель: ОАО «Бройлер Рязани», Рязанская область, Рязанский район, ГСП-44

Фактическая маркировка: ОАО «Бройлер Рязани»

Дата выработки: « ____ » _____ 20 ____ г.

Экспертиза: ГБУ РО «Рязанская ОВЛ» протокол №19 от « ____ » _____ 20 ____ г. – сальмонеллез отрицательно; листериоз отрицательно.

Благополучие местности: Местность благополучная по особо опасным болезням.

Оформите сопроводительный документ на отправку продукции:

1) в ГБУ РО «РОДКБ», г. Рязань, ул. Интернациональная, д. 3.

- по товарной накладной №68 от « ____ » _____ 20 ____ г.;
- в количестве: 10,1 кг.

**РАЗРЕШЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИНСПЕКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА ВЫВОЗ
№500/02-13 от 27/12/2012**

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

4.1. Методические материалы

4.2. Ответы к заданиям

4.2.1 Ответы к заданиям в п. 3.3

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 60. b) Вопрос 61. c)
						ОПК-3.2	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 62. a) Вопрос 63. d)

						регионе и/или стране	
						ОПК-3.3 Владеть нормативно- правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессионально й деятельности	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 64. a) Вопрос 65. d) Вопрос 66. d) Вопрос 67. d) Вопрос 68. c) Вопрос 69. b) Вопрос 70. a) Вопрос 71. d) Вопрос 72. a) Вопрос 73. c) Вопрос 74. a) Вопрос 75. d) Вопрос 76. c) Вопрос 77. a) Вопрос 78. a) Вопрос 79. c) Вопрос 80. e) Вопрос 81. c)

								Вопрос 82. b) Вопрос 83. b) Вопрос 84. b)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 25. a) Вопрос 33. a) Вопрос 39. c)
						ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 41. d)
						ОПК-4.3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 42. b) Вопрос 43. a) Вопрос 44. d) Вопрос 45. c)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 10. d) Вопрос 11. d) Вопрос 12. c)

					санитарной экспертизе животных и птицы		незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	
						ПК-1.2	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 1. b) Вопрос 2. a) Вопрос 3. b) Вопрос 4. c)
						ПК-1.3	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающи х предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 9. b) Вопрос 13. c) Вопрос 14. d) Вопрос 15. a)

							том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Вопрос 16. d) Вопрос 17. c) Вопрос 18. b) Вопрос 19. a) Вопрос 20. b)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы,	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 32. d)

							формирующие качество	
						ПК-3.2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйствен ной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческог о сырья; проводить бактериологическ ий анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированн х продуктов животного и растительного происхождения	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 41. с) Вопрос 56. а)
						ПК-3.3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйствен ной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно- технической документации; проведения	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 57. а)

							биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения,	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 60. б) Вопрос 61. с)

						продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Вопрос 62. а) Вопрос 63. d) Вопрос 64. а)
					ПК-4.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 65. d) Вопрос 66. d) Вопрос 67. d) Вопрос 68. c) Вопрос 69. b)

							использованием современных информационных систем	
						ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 70. а) Вопрос 71. d) Вопрос 72. а) Вопрос 73. с) Вопрос 74. а) Вопрос 75. d) Вопрос 76. с) Вопрос 77. а) Вопрос 78. а) Вопрос 79. с) Вопрос 80. е) Вопрос 81. с) Вопрос 82. b) Вопрос 83. b) Вопрос 84. b)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	6			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 5. а)

					продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;	Вопрос 6. d) Вопрос 7. b) Вопрос 8. a)

						основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 21. а) Вопрос 22. а) Вопрос 23. а) Вопрос 24. а)

						животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 26. c) Вопрос 27. d) Вопрос 28. c) Вопрос 29. b) Вопрос 30. b) Вопрос 31. a)

							химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	

4.2.2 Ответы к заданиям в п. 3.4

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарно-	7	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять	ОПК-3.1	Знать основы национального и	Вопросы теста 3.6.2:

санитарная экспертиза					профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Вопрос 5. d) Вопрос 28. a)
						ОПК-3.2	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 29. c) Вопрос 30. c)
						ОПК-3.3	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 31. b) Вопрос 32. d)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 42. a)
						ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 43. a)

					естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопрос 44.а)
						ОПК-4.3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 45.с) Вопрос 46.а)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 58.б) Вопрос 59.б)
						ПК-1.2	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 85.а) Вопрос 86.а)

							предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	
						ПК-1.3	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 4.с) Вопрос 9.d)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 32.d) Вопрос 34.a)

						происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-3.2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйствен ной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческог о сырья; проводить бактериологическ ий анализ мяса и мясных продуктов;	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 35.а) Вопрос 36.б)

							использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-3.3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 37.a) Вопрос 38.d) Вопрос 40.b)

							обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 50.b) Вопрос 51.b) Вопрос 52.c) Вопрос 53.c)
						ПК-4.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-	Вопросы п. 3.6.1 Вопросы 47.b) Вопрос 48.c) Вопрос 49.d)

						санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	
					ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 54.d) Вопрос 55.b) Вопрос 56. b)

							документооборот а	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 1.d) Вопрос 2.b) Вопрос 3.a)

						животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 11.d) Вопрос 12.c) Вопрос 13.b)

						переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 14.а) Вопрос 15.д) Вопрос 16.с) Вопрос 17.с) Вопрос 18.а) Вопрос 19.д) Вопрос 20.с) Вопрос 21.а)

							материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	7			ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков,	ПК-10.1	Знать государственные стандарты области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 24.b) Вопрос 25.d) Вопрос 26.b)

					морской рыбы и икры		водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 27.б)

						гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологическ ий анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	Вопрос 28.a) Вопрос 29.c)
					ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и	Вопросы п. 3.6.2 Вопрос 30.c) Вопрос 31.b) Вопрос 32.d) Вопрос 33.d)

						продукции из них; проведения биохимических и бактериологическ их исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологическ ого, вирусологическог о, физико- химического, микологического, токсикологическог о и радиометрическог о исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продукции	

							водного промысла и аквакультуры	

4.2.3 Ответы к заданиям в п. 3.5

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 33.d) Вопрос 34.a) Вопрос 35.a)
						ОПК-3.2	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Вопросы п. 3.6.2: Вопрос 41.c)
						ОПК-3.3	Владеть нормативно-	Вопросы п. 3.6.2:

							правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Вопрос 56.а) Вопрос 57. а)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 57. с)
						ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 59.б) Вопрос 60.б) Вопрос 61.д) Вопрос 62.б) Вопрос 63. б)
						ОПК-4.3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 64.а) Вопрос 65.б) Вопрос 66.д) Вопрос 67.б) Вопрос 68.а) Вопрос 69.б) Вопрос 70.д) Вопрос 71.с) Вопрос 72.б) Вопрос 73.б) Вопрос 74.а) Вопрос 75.д) Вопрос 76.б) Вопрос 77.б)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции	ПК-3.1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 78.а) Вопрос 79.а)

					животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов		оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-3.2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйствен ной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 84.с) Вопрос 85.а)

						параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК-3.3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 92.б) Вопрос 93.а)

							радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8		ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ПК-4.1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующ	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 80.b) Вопрос 81.a)	

							ие их распространению	
						ПК-4.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 86.б) Вопрос 87.с)
						ПК-4.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 94.а) Вопрос 95.б)

							способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 80.b)

						транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 86.b)

							продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 94. а)

						кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	

							растительного происхождения	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел,	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 81. а)

						сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-9.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 87. с)

						подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК-9.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов,	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 95. б)

						проведения биохимических и бактериологическ их исследований животноводческо й продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологическ ого, вирусологическог о, физико- химического, микологического, токсикологическог о и радиометрическог о исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а	

							также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
Ветеринарно-санитарная экспертиза	8			ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственные стандарты области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а	Вопросы п. 6.3.1 Вопрос 82. b) Вопрос 83. a)

						также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-10.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологическ	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 88.d) Вопрос 89.b) Вопрос 90.b) Вопрос 91.b)

							ий анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	
						ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла;	Вопросы п. 3.6.1 Вопрос 96.d) Вопрос 97.a) Вопрос 98.c) Вопрос 99.d) Вопрос 100.a)

							навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПАЗАИТАРНЫЕ БОЛЕЗНИ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины				
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы					
ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов					
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять лечебные мероприятия					

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		

2.2 Текущий контроль

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-6							
1, 2, 3, 4, 5	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	Паразито-хозяйинные отношения	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)		
1, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Воздействие паразитов на организм хозяина. Понятие об эпизоотологии паразитарных болезней		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)		
1, 2, 3, 4, 5	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Меры борьбы и профилактики паразитарных болезней		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)		
ПК-1							
1, 2, 3, 4, 5	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Комплексная диагностика гельминтозов и протозойных инвазий животных	лекция лабораторные занятия	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)		
1, 2, 3, 4, 5	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции	самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)		

	заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку				
1, 2, 3, 4, 5	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Меры борьбы и профилактики паразитарных болезней		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р. 3.4.2 (темы 2.1, 2.2)
ПК-2					
1, 2, 3, 4, 5	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Паразитоценозы, смешанные инвазии животных. Биологические методы в комплексе оздоровительных мероприятий при паразитарных болезнях	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Комплексная диагностика гельминтозов и протозойных инвазий животных		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
ПК-8					
1, 2, 3, 4, 5	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	Ветеринарно-санитарная экспертиза	лекция	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1,

	производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	и санитарная оценка продукции	лабораторные занятия самостоятельная работа		4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Клинические признаки и патогенез при паразитарных болезнях		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического	Основные правила и методы ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной оценки туш и органов животных, сырья животного происхождения при паразитарных болезнях		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1

	и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			(самостоятельная работа)	– 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
ПК-10					
1, 2, 3, 4, 5	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Комплексная диагностика гельминтозов и протозойных инвазий животных	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы	Гельминтозы и протозойные инвазии, общие для человека и животных (зооантропонозы), их распространение и профилактика.		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)

	технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла				
1, 2, 3, 4, 5	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	Профилактическое, ветеринарно-санитарные и оздоровительные мероприятия при паразитарных болезнях животных.		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
ПК-11					
1, 2, 3, 4, 5	Знать методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Характеристика типов взаимоотношения организмов. Влияние паразитов на организм хозяина Номенклатура инвазионных болезней	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Комплексная диагностика гельминтозов и протозойных инвазий животных		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)
1, 2, 3, 4, 5	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования	Понятие об эпизоотологии паразитарных болезней.		устный опрос (лекционный курс)	Р. 3.3.1 (тема 1.1); Р 3.3.2 (темы 2.1 – 2.7); Р 3.3.3 (темы 3.1 – 3.4); Р 3.3.4 (темы 4.1, 4.2); Р 3.3.5 (темы 5.1 – 5.3)

	средств для лечебной помощи животным	Симптоматическая и патогенетическая терапия при паразитарных заболеваниях		устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.2 (темы 2.1 – 2.16); Р 3.4.3 (темы 3.1 – 3.8); Р 3.4.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.4.5 (темы 5.1 – 5.6)
				коллоквиум	Р 3.5.2; Р 3.5.3; Р 3.5.4; Р 3.5.5
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.2 (темы 2.1 – 2.14); Р 3.6.3 (темы 3.1 – 3.6); Р 3.6.4 (темы 4.1 - 4.4); Р 3.6.5 (темы 5.1 – 5.4)

2.3 Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания		
				по роговому уровню (удовлетворительно)	по вышнему уровню (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-6	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90		
	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.					
	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.					
К-1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90		
	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку					
	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий					
К-2	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90		
	Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий					
	Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов					
К-8	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90		

	контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лабораторные занятия, самостоятельная работа	экзамен	
	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
К-10 П	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90
	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла			
	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических			

	исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры			
К-11	Знать методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лекция , лабора торные занятия, самост оятельная работа	за чет эк замен	из пункта № 1-33 из пункта № 1-90
	Уметь проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний			
	Владеть навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным			

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки коллоквиума

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	1. полное раскрытие темы; 2. указание точных названий и определений; 3. правильная формулировка понятий и категорий; 4. приведение формул и соответствующей статистики и др.

«хорошо», повышенный уровень	1. недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2. несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«удовлетворительно», пороговый уровень	2. отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 3. наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 4. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	2. нераскрытие темы; 3. большое количество существенных ошибок; 4. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

2.7. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	и 3 Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 или и 3 Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 или и 2 Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	3 Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока или 2 Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока или 1 Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

1. Паразитоценозы, смешанные инвазии животных.
2. Номенклатура и классификация паразитарных болезней.
3. Гельминтозы и протозойные инвазии, общие для человека и животных (зоонозы), их распространение и профилактика.
4. Природная очаговость. Разновидности природных очагов.
5. Экономический ущерб при паразитарных болезнях животных.
6. Понятие «паразитизм». Происхождение паразитизма. Виды паразитизма и хозяева паразитов.
7. Комплексная диагностика гельминтозов животных.
8. Основные правила и методы ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной оценки туш и органов животных, сырья животного происхождения при паразитарных болезнях.
9. Профилактические, ветеринарно-санитарные и оздоровительные мероприятия при паразитарных болезнях животных.
10. Фасциолез животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
11. Парамфистоматозы жвачных животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
12. Дикроцелиоз жвачных животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
13. Описторхоз плотоядных животных и человека (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, природные очаги, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические мероприятия).
14. Дифиллоботриозы (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, природные очаги, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические мероприятия).
15. Цистицеркоз бовисный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
16. Цистицеркоз целлюлозный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
17. Цистицеркоз тенуикольный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
18. Ценуроз церебральный мелкого рогатого скота (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
19. Эхинококкоз животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
20. Лигулез и диграммы рыб (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, экономический ущерб, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
21. Альвеококкоз многокамерный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, природные очаги, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
22. Мониезиды жвачных животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
23. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта животных (семейства, роды, виды возбудителей, локализация, биологические циклы, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
24. Аскариоз свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).
25. Параскариоз лошадей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции,

профилактические мероприятия).

26. Диктиокаулез крупного рогатого скота и овец (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

27. Протостронгилидозы мелкого рогатого скота - мюллерииоз, протостронгилез, цистокаулез, неостронгилез (морфология возбудителей, локализация, биологические циклы, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

28. Стронгилоидоз жвачных животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

29. Трихинеллез животных и человека (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

30. Трихоцефалез свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

31. Онхоцеркозы и парафиляриозы крупного рогатого скота, лошадей (морфология возбудителей, локализация, биологические циклы, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

32. Телязиоз крупного рогатого скота (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

33. Организация противогельминтных, ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводческих предприятиях.

3.2. Вопросы к экзамену

1. История развития паразитологической науки.
2. Паразитоценозы, смешанные инвазии животных.
3. Номенклатура и классификация паразитарных болезней.
4. Гельминтозы и протозойные инвазии, общие для человека и животных (зоонозы), их распространение и профилактика.

5. Природная очаговость. Разновидности природных очагов.
6. Экономический ущерб при паразитарных болезнях животных.
7. Понятие «паразитизм». Происхождение паразитизма. Виды паразитизма и хозяева паразитов.
8. Комплексная диагностика гельминтозов и протозойных инвазий животных.
9. Основные правила и методы ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной оценки туш и органов животных, сырья животного происхождения при паразитарных болезнях.

10. Биологические методы в комплексе оздоровительных мероприятий при паразитарных болезнях.
11. Профилактические, ветеринарно-санитарные и оздоровительные мероприятия при паразитарных болезнях животных.

12. Фасциолез животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

13. Парамфистоматозы жвачных животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

14. Дикроцелиоз жвачных животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

15. Описторхоз плотоядных животных и человека (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, природные очаги, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические мероприятия).

16. Дифиллоботриозы (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, природные очаги, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические мероприятия).

17. Цистицеркоз бовисный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

18. Цистицеркоз целлюлозный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

19. Цистицеркоз тенуикольный (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические мероприятия).

42. Сетариозы животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка, профилактические мероприятия).

43. Дирофиляриозы (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные, санитарно-гигиенические мероприятия).

44. Случная болезнь лошадей (морфология возбудителя, локализация, эпизоотологические данные, диагностика, санитарная оценка, профилактические и оздоровительные мероприятия).

45. Трихомоноз крупного рогатого скота (морфология возбудителя, локализация, эпизоотологические данные, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

46. Гистомоноз птиц (морфология возбудителя, локализация, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

47. Лейшманиозы (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

48. Анаплазмоз крупного рогатого скота и овец (морфология возбудителей, локализация, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

49. Пироплазмидозы животных (эпизоотические зоны, специфическая иммунопрофилактика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

50. Пироплазмоз и бабезиозы крупного рогатого скота (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

51. Пироплазмоз и нутталлиоз лошадей (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

52. Тейлериоз крупного рогатого скота (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

53. Эймериозы крупного и мелкого рогатого скота (морфология возбудителей, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

54. Эймериоз кур (виды эймерий, морфология инвазионных стадий, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

55. Эймериоз кроликов (виды возбудителей, морфология, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

56. Токсоплазмоз животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные и эпидемическое значение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

57. Саркоцистозы животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

58. Балантидиоз свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные и эпидемическое значение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

59. Иксодовые клещи (роды, виды, эколого-биологическая характеристика, распространение, эпизоотическое и эпидемическое значение, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов животных при иксодидозе, мероприятия по ограничению численности).

60. Дерматиссиоз кур (морфология, локализация, биологический цикл гамазовых клещей, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

61. Саркоптоз свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

62. Псороптоз крупного рогатого скота (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

63. Хориоптозы животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

64. Отодектоз плотоядных животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

65. Демодекоз крупного рогатого скота (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

66. Гиподерматоз крупного рогатого скота (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

67. Эстроз овец (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

68. Гастрофилезы лошадей (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

69. Ринэстрозы лошадей (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

70. Сифункулятозы животных (семейства, роды и виды вшей, морфология, локализация и биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

71. Бовиколезы животных (морфология власоедов, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

72. Афаниптерозы животных (семейства, роды и виды блох, биологический цикл, распространение, эпизоотическое и эпидемическое значение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

73. Маллофагозы кур (семейства, роды, виды пухоедов и пероедов, их морфология и локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

74. Кровососущие двукрылые насекомые - гнус (экономический ущерб, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

75. Слепни (роды и виды, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

76. Комары (роды, виды, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

77. Мошки (роды, виды, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности). Симулиидотоксикоз (диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

78. Мокрецы (роды и виды, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

79. Москиты (распространение, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

80. Мелофагозы животных (морфология мух-кровососок, эколого-биологическая характеристика, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

81. Зоофильные мухи (основные семейства, роды и виды, причиняющие вред здоровью животных и наносящие экономический ущерб, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

82. Мясные падальные мухи (роды и виды, эколого-биологическая характеристика, эпизоотическое и эпидемическое значение, мероприятия по ограничению численности).

83. Вольфартиоз и факультативные миазы (морфология возбудителей, локализация, эколого-биологическая характеристика, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

84. Диплостомоз и постодиплостомоз рыб (морфология возбудителей, локализация, биологические циклы, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

85. Лигулез и диграммоз рыб (морфология возбудителей, биологический цикл, распространение, экономический ущерб, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

86. Кавиоз и ботриоцефалез рыб (морфология возбудителей, биологические циклы, распространение, экономический ущерб, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

87. Нозематоз пчел (морфология возбудителя, локализация, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка меда и других продуктов пчеловодства, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

88. Акарапидоз пчел (морфология возбудителя, локализация, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка меда и других продуктов пчеловодства, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

89. Вароатоз пчел (морфология возбудителя, локализация, распространение, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка меда и других продуктов пчеловодства, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

мероприятия).

90. Современные инсектоакарициды, их применение (сроки ожидания при использовании молочной, мясной, другой продукции) и правила хранения.

3.3. Вопросы к устному опросу (лекционный курс)

3.3.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ПАРАЗИТОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Введение в паразитологию. Биологические основы паразитологии. Учение о паразитарных болезнях

1. Характеристика типов взаимоотношений организмов.
2. Паразито-хозяйинные отношения.
3. Воздействие паразитов на организм хозяина.
4. Номенклатура инвазионных болезней.
5. Понятие об эпизоотологии инвазионных болезней.
6. Учение академика Е. Н. Павловского о природной очаговости болезней.
7. Вред, причиняемый инвазионными болезнями животным, и определение экономической эффективности противопаразитарных мероприятий.
8. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки продукции животного происхождения при паразитарных болезнях

3.3.2. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Трематодозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Общая характеристика трематод.
2. Фасциолез (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Парамфистомозы (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Дикроцелиоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Описторхоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
6. Клонорхоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 2.2. Лентецы (морфологические особенности, биология развития)

1. Дифиллоботриозы (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Лигулидозы рыб.

Тема 2.3. Ларвальные цестодозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Цистицеркозы животных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Эхинококкоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Альвеококкоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Ценуроз церебральный (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 2.4. Имагинальные цестодозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Мониезиоз жвачных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Тизаниезиоз жвачных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Авителлиоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Аноплоцефалидоз лошадей

Тема 2.5. Оксиураты и аскариды (морфологические особенности, биология развития)

1. Общая характеристика нематод.
2. Оксиуратоз лошадей (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Аскариоз свиней (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Параскариоз лошадей (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Фасциолез (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
6. Токсокароз плотоядных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
7. Токсаскариоз плотоядных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 2.6. Стронгилятозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Гемонхоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Остертагиоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Нематодироз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Хабертиоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Трихостронгилез (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
6. Стронгилоидозы животных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 2.7. Спирулаты и филяриаты (морфологические особенности, биология развития)

1. Телязиоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

2. Габронемоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Драшейоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Онхоцеркоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Сетариоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
6. Парафиляриоз (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

3.3.3. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ПРОТОЗООЛОГИЯ»

Тема 3.1. Пироплазмидозы и анаплазмозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Пироплазмозы животных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Тейлериоз жвачных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Нутталлиоз лошадей (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Анаплазмоз жвачных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 3.2. Кокцидиозы сельскохозяйственных животных (морфологические особенности, биология развития)

1. Эймериоз жвачных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Эймериоз кроликов и птиц (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Токсоплазмоз животных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Саркоцистоз животных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 3.3. Кинетопластидозы (морфологические особенности, биология развития)

1. Случная болезнь лошадей (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Трихомоноз крупного рогатого скота (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Гистомоноз птиц (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

3.3.4. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАРОЛОГИЯ»

Тема 4.1. Саркоптоидные и тромбидиформные клещи (морфологические особенности, биология развития)

1. Саркоптоидозы (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Демодектоидозы (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 4.2. Иксодовые, аргасовые и гамазовые клещи (морфологические особенности, биология развития)

1. Иксодовые клещи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Аргасовые клещи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Гамазовые клещи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

3.3.5. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭНТОМОЛОГИЯ»

Тема 5.1. Оводовые болезни (морфологические особенности, биология развития)

1. Гиподерматозы крупного рогатого скота (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Эстроз овец (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Гастерофилезы непарнокопытных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Ринэстрозы непарнокопытных (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 5.2. Бескрылые насекомые - эктопаразиты животных (морфологические особенности, биология развития)

1. Вши (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Власоеды (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Блохи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Клещи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Пухопероеды (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

Тема 5.3. Зоофильные мухи и гнус (морфологические особенности, биология развития)

1. Слепни (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
2. Комары (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
3. Мошки (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
4. Мокрецы (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
5. Москиты (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).
6. Зоофильные мухи (морфология, локализация, биологический цикл и распространение возбудителя).

3.4. Вопросы к устному опросу (лабораторные занятия)

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ПАРАЗИТОЛОГИЯ» *Лабораторные занятия по данному разделу дисциплины не предусмотрены*

3.4.2. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Гельминтоовоскопические методы диагностики гельминтозов

1. Отбор проб для копроовоскопических исследований.
2. Методы, основанные на седиментации.
3. Методы флотации.

Тема 2.2. Гельминтолارвоскопические методы диагностики гельминтозов

1. Отбор проб для копроларвоскопических исследований.
2. Метод Бермана-Орлова и его модификации.

Тема 2.3. Диагностика фасциолеза и парамфистоматозов сельскохозяйственных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Фасциолез (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Парамфистоматозы (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.4. Диагностика дикроцелиоза жвачных и описторхоза плотоядных животных, человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Дикроцелиоз жвачных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Описторхоз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Клонорхоз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.5. Коллоквиум №1 «Трематодозы животных»

1. Фасциолез животных.
2. Парамфистоматозы жвачных животных.
3. Дикроцелиоз жвачных животных.
4. Описторхоз плотоядных животных и человека.
5. Клонорхоз плотоядных животных.
6. Простогонимозы кур
7. Диплостомоз рыб

Тема 2.6. Диагностика дифиллоботриоза плотоядных животных и лигулидозов рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Дифиллотриоз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Лигулидозы рыб (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.7. Диагностика цистицеркозов сельскохозяйственных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цистицеркоз бовисный (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Цистицеркоз целлюлозный (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Цистицеркоз овечий (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Цистицеркоз тенуикольный (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.8. Диагностика эхинококкоза, альвеококкоза и ценуроза церебрального. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Эхинококкоз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Альвеококкоз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и

- санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ценуроз церебральный (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.9. Диагностика имагинальных цестодозов жвачных животных и лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Мониезиз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Тизаниезиз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Авителлиоз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Аноплоцефалидоз (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.10. Коллоквиум №2 «Цестодозы животных»

1. Дифиллоботриозы.
2. Лигулидоз рыб
3. Цистицеркозы животных.
4. Ценуроз церебральный мелкого рогатого скота.
5. Эхинококкоз животных.
6. Альвеококкоз многокамерный.
7. Мониезизы жвачных животных.
8. Тизаниезиз.
9. Авителлиоз.
10. Аноплоцефалидоз лошадей.
11. Дипилидиоз собак.
12. Гидатигероз кошек.

Тема 2.11. Диагностика оксиуратозов и аскаридатозов животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Оксигуроз лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Аскариоз свиней (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Аскаридатозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.12. Диагностика стронгилятозов желудочно-кишечного тракта и стронгилоидозов жвачных животных, свиней, лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Стронгилоидозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.13. Диагностика диктиокаулез и протостронгилидозов жвачных животных, метастронгилезов свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Диктиокаулез (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Протостронгилоидозы жвачных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Метастронгилезы свиней (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.14. Диагностика трихинеллеза и трихоцефалезов животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Трихинеллез (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Трихоцефалез (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и

- санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.15. Диагностика телезиозов крупного рогатого скота и габронемоза, драшейоза лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Телезиоз крупного рогатого скота (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Габронемоз лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Драшейоз лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.16. Диагностика онхоцеркозов, парафиляриозов и сетариозов крупного рогатого скота и лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Онхоцеркоз (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Парафиляриоз (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Сетариоз (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 2.17. Коллоквиум №3 «Нематодозы животных»

1. Аскариоз свиней.
2. Параскариоз лошадей.
3. Аскаридиоз кур.
4. Токсокароз.
5. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта жвачных животных и лошадей.
6. Эзофагостомоз свиней.
7. Стронгилоидозы жвачных животных, свиней и лошадей.
8. Диктиокаулез крупного рогатого скота и овец.
9. Протостронгилидозы МРС - мюллерииоз, протостронгилез, цистокаулез, неостронгилез.
10. Трихинеллез.
11. Трихоцефалез свиней.
12. Телезиоз крупного рогатого скота.
13. Онхоцеркозы, парафиляриозы крупного рогатого скота и лошадей.
14. Сетариозы животных.
15. Дирофиляриозы.

3.4.3. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ПРОТОЗООЛОГИЯ»

Тема 3.1. Диагностика пироплазмидозов сельскохозяйственных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Пироплазмидозы сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.2. Диагностика анаплазмоза сельскохозяйственных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Анаплазмозы сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.3. Диагностика эймериозов крупного рогатого скота, овец, кроликов и кур. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Эймериозы крупного рогатого скота (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Эймериозы овец (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Эймериозы кроликов (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Эймериозы кур (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.4. Диагностика токсоплазмоза и саркоцистозов сельскохозяйственных животных. Ветеринарно-санитарная

экспертиза.

1. Токсоплазмоз сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Саркоцистозы сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.5. Диагностика трихомоноза крупного рогатого скота и гистомоноза птиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Трихомоноз крупного рогатого скота (диагностика, патоморфологические изменения, ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Гистомоноз птиц (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.6. Диагностика су ауру верблюдов, случной болезни лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Су ауру верблюдов (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Случная болезнь лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 3.7. Коллоквиум №4 «Ветеринарная протозоология»

1. Случная болезнь лошадей.
2. Трихомоноз крупного рогатого скота.
3. Гистомоноз птиц.
4. Анаплазмоз крупного рогатого скота и овец.
5. Пироплазмидозы животных.
6. Пироплазмоз и бабезиозы крупного рогатого скота.
7. Пироплазмоз и нутталлиоз лошадей.
8. Тейлериоз крупного рогатого скота.
9. Эймериозы крупного и мелкого рогатого скота.
10. Эймериоз кур.
11. Эймериоз кроликов.
12. Токсоплазмоз животных.
13. Саркоцистозы животных.
14. Балантидиоз свиней.

3.4.4. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАРОЛОГИЯ»

Тема 4.1. Саркоптоидные клещи и мероприятия по защите от них животных

1. Саркоптозы сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Псороптоз сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Хориоптоз сельскохозяйственных животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Отодектоз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
5. Нотоэдроз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).

Тема 4.2. Тромбидиформные клещи и мероприятия по защите от них животных

1. Демодекоз плотоядных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).

Тема 4.3. Иксодовые, аргасовые и гамазовые клещи. Мероприятия по защите от них животных

1. Иксодовые клещи (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Аргасовые клещи (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Гамазовые клещи (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).

мероприятия).

Тема 4.4. Коллоквиум №5 «Ветеринарная акарология»

1. Иксодовые клещи.
2. Дерманиссиоз кур.
3. Саркоптоз свиней.
4. Псороптоз крупного рогатого скота.
5. Хориоптозы животных.
6. Отодектоз плотоядных животных.
7. Демодекоз крупного рогатого скота.

3.4.5. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭНТОМОЛОГИЯ»

Тема 5.1. Диагностика оводовых болезней животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Гиподерматоз крупного рогатого скота (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Эстроз овец (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Гастрофилез лошадей (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продукции.

Тема 5.2. Бескрылые насекомые. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Сифункулятозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Бовиколезы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
3. Афаниптерозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
4. Маллофагозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
5. Гемиптерозы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).

Тема 5.3. Изучение морфологии кровососущих зоофильных мух

1. Вольфартиоз животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).
2. Факультативные миазы животных (диагностика, патоморфологические изменения, лечебно-профилактические мероприятия).

Тема 5.4. Изучение морфологии представителей гнуса

1. Слепни (морфология и меры борьбы).
2. Комары (морфология и меры борьбы).
3. Мошки (морфология и меры борьбы).
4. Мокрецы (морфология и меры борьбы).
5. Москиты (морфология и меры борьбы).

Тема 5.5. Коллоквиум №5 «Ветеринарная энтомология»

1. Гиподерматоз крупного рогатого скота.
2. Эстроз овец.
3. Гастрофилезы лошадей.
4. Ринэстрозы лошадей.
5. Сифункулятозы животных.
6. Бовиколезы животных.
7. Афаниптерозы животных.
8. Маллофагозы кур.
9. Кровососущие двукрылые насекомые – гнус.
10. Слепни.
11. Комары.
12. Мошки.
13. Мокрецы.
14. Москиты.
15. Меллофагозы животных.
16. Зоофильные мухи.
17. Мясные падальные мухи.

3.5. Вопросы к коллоквиумам

3.5.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ПАРАЗИТОЛОГИЯ» - коллоквиумы по данному разделу не предусмотрены

3.5.2. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЯ»

Коллоквиум №1 «Трематодозы животных»

1. Фасциолез животных.
2. Парамфистоматозы жвачных животных.
3. Дикроцелиоз жвачных животных.
4. Описорхоз плотоядных животных и человека.
5. Клонорхоз плотоядных животных.
6. Простогонимозы кур

Коллоквиум №1 «Цестодозы животных»

1. Дифиллоботриозы.
2. Лигулидоз рыб
3. Цистицеркозы животных.
4. Ценуроз церебральный мелкого рогатого скота.
5. Эхинококкоз животных.
6. Альвеококкоз многокамерный.
7. Мониезиозы жвачных животных.
8. Тизаниезиоз.
9. Авителлиноз.
10. Аноплоцефалидоз лошадей.
11. Дипилидиоз собак.
12. Гидатигероз кошек.

Коллоквиум №3 «Нематодозы животных»

1. Лигулез и диграмоз рыб.
2. Аскариоз свиней.
3. Параскариоз лошадей.
4. Аскаридиоз кур.
5. Гетеракиоз кур.
6. Токсокароз.
7. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта жвачных животных и лошадей.
8. Эзофагостомоз свиней.
9. Стронгилоидозы жвачных животных, свиней и лошадей.
10. Диктиокаулез крупного рогатого скота и овец.
11. Протостронгилидозы МРС - мюллерииоз, протостронгилез, цистокаулез, неостронгилез.
12. Трихинеллез.
13. Трихоцефалез свиней.
14. Телязиоз крупного рогатого скота.
15. Онхоцеркозы, парафиляриозы крупного рогатого скота и лошадей.
16. Сетариозы животных.
17. Дирофиляриозы.

3.5.3. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ПРОТОЗООЛОГИЯ»

Коллоквиум №4 «Ветеринарная протозоология»

1. Случная болезнь лошадей.
2. Трихомоноз крупного рогатого скота.
3. Гистомоноз птиц.
4. Лейшманиозы.
5. Анаплазмоз крупного рогатого скота и овец.
6. Пироплазмидозы животных.
7. Пироплазмоз и бабезиозы крупного рогатого скота.
8. Пироплазмоз и нутталлиоз лошадей.
9. Тейлериоз крупного рогатого скота.
10. Эймериозы крупного и мелкого рогатого скота.
11. Эймериоз кур.
12. Эймериоз кроликов.
13. Токсоплазмоз животных.
14. Саркоцистозы животных.
15. Балантидиоз свиней.

3.5.4. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАРОЛОГИЯ»

Коллоквиум №5 «Ветеринарная акарология»

1. Иксодовые клещи.
2. Дерманиссиоз кур.
3. Саркоптоз свиней.
4. Псороптоз крупного рогатого скота.
5. Хориоптозы животных.
6. Отодектоз плотоядных животных.
7. Демодекоз крупного рогатого скота.

3.5.5. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭНТОМОЛОГИЯ»

Коллоквиум №6 «Ветеринарная энтомология»

1. Гиподерматоз крупного рогатого скота.
2. Эстроз овец.
3. Гастрофилезы лошадей.
4. Ринэстрозы лошадей.
5. Сифункулятозы животных.
6. Бовиколезы животных.
7. Афаниптерозы животных.
8. Маллофагозы кур.
9. Кровососущие двукрылые насекомые – гнус.
10. Слепни.
11. Комары.
12. Мошки.
13. Мокрецы.
14. Москиты.
15. Меллофагозы животных.
16. Зоофильные мухи.
17. Мясные падальные мухи.
18. Вольфартиоз и факультативные миазы.

3.6. Вопросы к устному опросу (самостоятельная работа)

3.6.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ПАРАЗИТОЛОГИЯ» *Лабораторные занятия по данному разделу дисциплины не предусмотрены*

3.6.2. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Трематодозы домашней птицы (простогонимозы кур, эхиностоматидозы уток и гусей)

1. Простогонимозы кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Эхиностоматидозы уток и гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.2. Цестодозы домашней птицы (дрепанидотениоз гусей, давениозы кур, райллиетинозы кур, гименолепидозы гусей и уток)

1. Дрепанидотениоз гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Давениозы кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Райллиетинозы кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
4. Гименолепидозы гусей и уток (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.3. Нематодозы домашней птицы (гетеракиоз кур, гангулелетеракиоз гусей и уток, аскаридиоз кур, амидостомоз гусей, сингамоз кур, тетрамероз уток, стрептокароз уток, эхинуриоз уток и гусей, томинксозы птиц, капилляриоз гусей)

1. Гетеракиоз кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Гангулелетеракиоз гусей и уток (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Аскаридиоз кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
4. Амидостомоз гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

5. Сингамоз кур (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
6. Тетрамероз уток (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
7. Стрептокарроз уток (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
8. Эхинуриоз уток и гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
9. Томинксозы птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
10. Капилляриоз гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.4. Акантоцефалезы домашней птицы (полиморфоз уток, филиколлез уток и гусей)

1. Полиморфоз уток (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Филиколлез уток и гусей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.5. Трематодозы кроликов и зайцев

1. Трематодозы кроликов и зайцев (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.6. Цестодозы кроликов и зайцев

1. Цистицеркоз пизимормный кроликов и зайцев (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.7. Нематодозы кроликов и зайцев (пассалуроз кроликов, трихостронгилезы и другие нематодозы кроликов и зайцев)

1. Пассалуроз кроликов (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Трихостронгилезы кроликов и зайцев (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.8. Моногениозы рыб (гиродактилезы и дактилогирозы рыб)

1. Гиродактилезы рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Дактилогирозы рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.9. Трематодозы рыб (диплостомоз и постодиплостомоз рыб)

1. Диплостомоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Постодиплостомоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.10. Цестодозы рыб (ботриоцефалез, кавиоз и кариофиллез рыб)

1. Ботриоцефалез рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Кавиоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Кариофиллез рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.11. Нематодозы рыб (филометроидоз карпов и карасей, эустронгилидоз рыб)

1. Филометроидоз карпов и карасей (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Эустронгилидоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 2.12. Гельминтофауна лабораторных грызунов

1. Трематоды грызунов.

2. Цестоды грызунов.
3. Нематоды грызунов.
4. Медико-ветеринарное значение гельминтозов грызунов.
5. Лечебно-профилактические мероприятия при некоторых гельминтозах грызунов.

Тема 2.13. Гельминтофауна морских свинок

1. Трематоды морских свинок.
2. Нематоды морских свинок.

Тема 2.14. Гельминтофауна хомяков и полевок

1. Карликовый цепень.

3.6.3. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ПРОТОЗООЛОГИЯ»

Тема 3.1. Кокцидиозы птиц и кроликов (эймериозы кур и кроликов)

1. Эймериозы кроликов и птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 3.2. Кинетопластидозы птиц и кроликов (гистомоноз птиц)

1. Гистомоноз птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 3.3. Болезни птиц, вызываемые прокариотами (боррелиоз, эгиптианеллез)

1. Боррелиоз (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Эгиптианеллез (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 3.4. Цилиофорозы рыб (хилоденеллез, триходиноз и ихтиофтириоз рыб)

1. Хилоденеллез рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Триходиноз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Ихтиофтириоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 3.5. Амебиаз пчел

1. Амебиаз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 3.6. Нозематоз пчел

1. Нозематоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

3.6.4. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАРОЛОГИЯ»

Тема 4.1. Акарозы кроликов (псороптоз и хейлетиеллез)

1. Псороптоз кроликов (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Хейлетиеллез кроликов (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 4.2. Акарозы птиц (кнемидокоптоз, эпидермоптоз, сирингофилез)

1. Кнемидокоптоз птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Эпидермоптоз птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Сирингофилез птиц (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 4.3. Акарозы пчел (варрооз, акарапидоз, пиомотоз)

1. Варрооз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Акарапидоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

3. Пиомотоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 4.4. Крустацеозы рыб (лернеоз, аргулез, эргазилез)

1. Лернеоз рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Аргулез рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Эргазилез рыб (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

3.6.5. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭНТОМОЛОГИЯ»

Тема 5.1. Энтомозы пчел (браулез, мелеоз, сенотаниоз, конопидоз)

1. Браулез пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
2. Мелеоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
3. Сенотаниоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).
4. Конопидоз пчел (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, патоморфологические изменения, профилактические мероприятия).

Тема 5.2. Моли

1. Моли (морфология, биология развития, меры борьбы).

Тема 5.3. Кожееды

1. Кожееды (морфология, биология развития, меры борьбы).

Тема 5.4. Тараканы

1. Тараканы (морфология, биология развития, ветеринарное значение, меры борьбы).

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Ши фр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФ О	ЗФ О	ОЗФ О					
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК -6.1	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	1. При кнемидокоптозе кур наиболее поражается: 1. Голова; 2. Ноги; 3. Крылья; 4. Шея. 2. Диагноз кнемидокоптов кур устанавливают с помощью: 1. Метода Фюллеборна; 2. Метода Бермана; 3. Исследование крови; 4. Исследование соскоба. 3. Возбудитель демодекоза крупного рогатого скота: 1. Demodecosis bovis; 2. Demodex bovis; 3. Demodex ovis; 4. Demodecosis ovis. 4. В своем развитии возбудитель демодекоза крупного рогатого скота последовательно проходит стадии: 1. Яйцо - личинка - нимфа - имаго; 2. Яйцо - личинка - куколка - имаго; 3. Яйцо - протонимфа - куколка - имаго; 4. Яйцо - протонимфа - телеонимфа – имаго. <i>Дайте определения</i> Аутоинвазия - Блефаробласт -

							Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	5. Возбудитель трихомоноза КРС: 1. <i>Trichomonas rotunda</i>; 2. <i>Trichomonas gallinarum</i>; 3. <i>Trichomonas foetus</i>; 4. <i>Trichomonas nasalis</i>. 6. Трихомонады КРС локализуются: 1. На слизистой оболочке пищеварительного тракта; 2. В ЖКТ, легких, носовой полости; 3. В слизистых оболочках половых органов, околоплодных водах и различных органах аборттированных плодов; 4. На слизистой оболочке верхних участков травления. 7. Трихомонады КРС размножаются: 1. Простым и множественным делением и почкованием; 2. Путем мерогонии; 3. Путем мерогонии и спорогонии; 4. Конъюгацией и прямым делением и почкованием. 8. Для диагностики трихомоноза КРС используют: 1. Метод Вайда; 2. Метод раздавленной капли; 3. Метод соскоба; 4. Метод Фюллеборна. <i>Дайте определения</i> Гранулема - Жизненный цикл паразита -

						ОПК -6.3	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	9. Трипаносомы локализуются: 1. В эритроцитах крови; 2. В лимфатических узлах; 3. В плазме крови и лимфатических узлах; 4. В клетках РЭС. 10. В процессе жизнедеятельности трипаносомы: 1. Разрушают лейкоциты; 2. Выделяют трипанотоксины; 3. Разрушают тромбоциты; 4. Нарушают кислотно-основное равновесие. 11. Вегетативной формой балантидий являются: 1. Циста; 2. Трофозонт; 3. Меронт; 4. Гамонт. 12. Балантидии паразитируют: 1. В тонком кишечнике; 2. В желудке поросят; 3. В просвете толстых кишок; 4. В прямой кишке. <i>Дайте определения</i> Зоонозы - Имаго -
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и	13. В процессе жизнедеятельности балантидии питаются: 1. Эритроцитами; 2. Клетками эпителия, бактериями, клетками крови; 3. Воспалительным экссудатом; 4. Форменными элементами крови.

					ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	14. Характерный клинический признак при саркоптозе животных: 1. Выпадение волос; 2. Зуд; 3. Исхудание; 4. Истечения из носа. 15. Диагноз при саркоптозе ставят с помощью: 1. Метода Щербовича; 2. Исследование соскоба; 3. Метода Бермана; 4. Исследования смывов. 16. Псороптоз овец в острой форме регистрируется: 1. Летом; 2. Осенью; 3. Весной; 4. В зимний период. <i>Дайте определения</i> Источник возбудителя инфекции/инвазии - Киста -
						ПК-1.2 Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать	17. Хроническая (бессимптомная) форма псороптоза овец наблюдается: 1. Зимой; 2. Летом; 3. Осенью; 4. Весной. 18. Возбудитель отодектоза плотоядных: 1. <i>Otodectes canis</i>; 2. <i>Otodectes cati</i>; 3. <i>Otodectes cinotis</i>; 4. <i>Otedectosis canis</i>. 19. При отодектозе у плотоядных наиболее

						заклучение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку.	поражается: 1. Морда; 2. Конечности; 3. Уши; 4. Живот. 20. Чем питаются самцы мошек: 1. Кровью; 2. Соками растений; 3. Слизью; 4. Фекалиями. <i>Дайте определения</i> Вегетативная стадия - Гаметоцит -
					ПК-1.3	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий.	21. Кто переносит возбудителей пироплазмоза у животных: 1. Мошки; 2. Клещи; 3. Слепни; 4. Москиты. 22. На каком виде животных паразитируют малофаги: 1. Крупный рогатый скот 2. Мелкий рогатый скот 3. Птицы; 4. Свиньи. 23. Наибольший хитиновый щиток в иксодовых клещей называется: 1. Склерит; 2. Скутум; 3. Гипостом; 4. Стилма. 24. Наибольшая вредность иксодовых клещей заключается в:

								1. Раздражение кожи; 2. Перенос трансмиссивных болезней; 3. Развитие анемии; 4. Снижение качества шерсти. <i>Дайте определения</i> Гнотобионт - Зигота -
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	ПК-2.1	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	25. Характерная клиническая картина при саркоптозе свиней: 1. Похудения; 2. Зуд; 3. Понос; 4. Парезы. 26. Личинки второй и третьей стадии овечьего овода развиваются: 1. Лобной пазухе и полостях основания рогов; 2. Носовой полости; 3. Ротовой полости; 4. Брюшной полости. 27. Личинки второй и третьей стадии крупного желудочного овода развиваются: 1. В желудке; 2. В ротовой полости; 3. В пищеводе; 4. В прямой кишке. 28. Возбудитель вольфартиоза у животных: 1. Musca amica; 2. Wohlfahrtia magnifica; 3. Protoformia Terranova; 4. Musca larvipara. <i>Дайте определения</i> Корацидий -

								Ксенодиагностика -
						ПК-2.2	Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	29. К гнусу относятся: 1. Москиты, слепни; 2. Зоофильные мухи; 3. Блохи клопы; 4. Муха це-це. 30. Мошки принадлежат к семейству: 1. Tabanidae; 2. Culicidae; 3. Simuliidae; 4. Psychodidae. 31. Место локализации половозрелых гельминтов при метастронгилезе свиней: 1. Тонкий кишечник; 2. Бронхи, трахея; 3. Толстый кишечник; 4. Кровь. 32. Возбудитель трихинеллеза свиней относится к: 1. Трематодам; 2. Нематодам; 3. Цестодам; 4. Акантоцефалам. <i>Дайте определения</i> Комменсализм - Лиганд -
						ПК-2.3	Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных	33. Половозрелые возбудители трихинеллеза свиней локализуются в: 1. Желудке; 2. Мышцах; 3. Тонком кишечнике; 4. Легких. 34. Личиночные стадии возбудителю трихинеллеза свиней локализуются в:

						объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	1. Желудке; 2. Мышцах; 3. Тонком кишечнике; 4. Легких. 35. В мышцах личинки трихинелл остаются жизнеспособными в течение: 1. Месяц; 2. Год; 3. Около 20 месяцев; 4. До 20 лет. 36. Для исследования на трихинеллез от свиней отбирают: 1. Мышцы; 2. Фекалии; 3. Соскобы; 4. Смывы. <i>Дайте определения</i> Нематоды - Онкосфера -
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	37. При исследовании свиней на трихинеллез делают срезы в количестве: 1. 2; 2. 4; 3. 12; 4. 24. 38. При обнаружении в мясе свиньи 1-2 личинок трихинелл тушу следует: 1. Проварить; 2. Засолить на 3 суток; 3. Обезвредить сжиганием; 4. Переделать на консервы. 39. Метод Фюллеборна относится к методам: 1. Флотации;

						профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	2. Осаждения; 3. Комбинированным; 4. Аллергическим. 40. Для метода Фюллеборна насыщенный раствор готовят: 1. Гипосульфат натрия; 2. Нитрата свинца; 3. Аммиачной селитры; 4. Поваренной соли. <i>Дайте определения</i> Личинка (larva) - Марита -
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр	41. Метод Бермана-Орлова используют для определения в фекалиях: 1. Личинок стронгилят; 2. Яиц трематод;

						животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного	3. Члеников цестод; 4. Яиц акантоцефалов. 42. Какие из указанных методов является ларвоскопическими: 1. Фюллеборна, Дарлинг; 2. Демидова, Горшкова; 3. Котельникова и Хренова; 4. Вайда, Бермана-Орлова. 43. Метод искусственного переваривания мышц в искусственном желудочном соке используют для диагностики: 1. Трихинеллеза; 2. Цистицеркоза; 3. Токсоплазмоза; 4. Ценуроза. 44. Метод осаждения используют для прижизненной диагностики: 1. Ценуроза; 2. Нематодозов; 3. Трематодозов; 4. Эхинококкоза жвачных. <i>Дайте определения</i> Мутуализм - Паразит -

						и растительного происхождения.	
						Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи	45. Исследование содержания конъюнктивальных полостей проводят с целью диагностики: 1. Ценуроза; 2. Драшейоза; 3. Трихинеллеза; 4. Телязиоза. 46. Полный цикл развития возбудителя гиподерматоза крупного рогатого скота продолжается: 1. 1 год; 2. 2 года; 3. 6 месяцев; 4. 4 месяца. 47. Характерные клинические признаки при телязиозе КРС: 1. Катарально-геморрагический энтерит; 2. Энцефалит; 3. Язвенный колит; 4. Конъюнктивит. 48. Возбудитель токсокароза плотоядных: 1. <i>Toxocara leonina</i>; 2. <i>Toxascaris leonine</i>; 3. <i>Toxocara canis</i>; 4. <i>Toxascaris canis</i>. <i>Дайте определения</i> Путь передачи паразита - Редия -

							обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла;	49. Пути инвазирования собак при токсокарозе: 1. Алиментарно инвазионными яйцами, личинками с резервуарными хозяевами, утробно, щенки-сосальщики с молоком; 2. Алиментарно личинками в дождевых червях; 3. Половой при вязке; 4. Трансмиссивный через кровососущих насекомых. 50. Локализация половозрелых нематод при токсокарозе собак: 1. Печень; 2. Тонкий кишечник; 3. Бронхи, трахея; 4. Печень. 51. Промежуточный хозяин возбудителя метастронгилеза свиней: 1. Сухопутные моллюски 2. Пресноводные моллюски 3. Слизни 4. Дождевые черви. 52. Характерные клинические признаки при метастронгилезе свиней: 1. Поносы, запоры; 2. Зуд, дерматиты; 3. Бесцельные движения по кругу;

						биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	4. Кашель, влажные хрипы при аускультации. <i>Дайте определения</i> Рецидив - Серодиагностика -
					ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех	53. Характерные клинические признаки при деляфондиозе у лошадей: 1. Признаки бронхопневмонии; 2. Дерматиты, «зачес хвоста»; 3. Желтушность, гемоглобинурия; 4. Колики, расстройства пищеварения. 54. Личинки <i>Strongylus equinus</i> у лошадей паразитируют: 1. В брыжеечных артериях; 2. В тонких кишках; 3. В легких и печени; 4. В поджелудочной железе. 55. Личинки <i>Delafondia vulgaris</i> у лошадей паразитируют: 1. Брыжеечные артерии; 2. Тонкий кишечник;

						звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла.	3. Легкие и печень; 4. Поджелудочная железа. 56. К габронематозу и драшейозу восприимчивы: 1. Лошади, ослы, мулы; 2. Жвачные; 3. Куры и индюки; 4. Водоплавающие птицы. <i>Дайте определения</i> Суперинфекция/суперинвазия - Тегумент -
					ПК-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	57. Место локализации гемонхусов у жвачных: 1. Толстый кишечник; 2. Бронхи, трахея; 3. Сычуг; 4. Кожа. 58. Способ питания гемонхусов: 1. Слизью, клетками из бронхов, трахеи; 2. Гематофаги; 3. Питательными веществами тонкого кишечника; 4. Желчью и клетками из желчных ходов. 59. Место локализации хабертий у жвачных: 1. Сычуг; 2. Толстый кишечник;

							лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.	3. Тонкий кишечник; 4. Желчные ходы печени. 60. Характерные клинические признаки при диктиокаулезе у овец: 1. Кашель, слизистые выделения из носа, повышения температуры тела, нарушений пищеварения; 2. Нервные явления, бесцельные движения по кругу; 3. Зуд, особенно ночью, алопеции, дерматиты; 4. Анемия, желтушность, гемоглобинемия, повышения температуры тела, нарушений пищеварения. <i>Дайте определения</i> Членистоногие - Шизогония -
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять лечебные мероприятия	ПК-11.1	Знать методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи.	61. Пути инвазирования свиней при аскаридозе: 1. Личинками с кормом и водой; 2. Половой при спаривании; 3. Трансмиссивный через кровососущих насекомых; 4. Алиментарно инвазионными яйцами с кормом, водой и личинками в дождевых червях.

							62. Инвазионными в окружающей среде яйца аскарид свиней становятся через: 1-2 дня; 5-7 дней; 15-30 дней; 60-90 дней. 63. Локализация половозрелых аскарид у свиней: - Бронхи, трахея; - Печень; Тонкий кишечник; - Легкие. 64. Путь развития аскарид в организме свиней: С миграцией личинок по гематопульмональному пути; - По оксиуридному типу; - С миграцией и развитием личинок в артериальных сосудах брыжейки; - С миграцией и развитием личинок в желудочной железе. <i>Дайте определения</i> Филярии - Хозяин (паразита) -
						ПК-11.2	Уметь проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний. 65. Морфологические особенности эхинококкового цепня: Цепень длиной 3-6 мм, состоит из 3-4 члеников; - Цепень до 5 м длиной, состоит из 400 члеников; - Цепень до 1 м длиной, состоит из 20 члеников; - Цестода 10 м и более, сколекс вооруженный, 4 присоски. 66. Морфологические

							особенности эхинококкового пузыря: 1. Пузырьки диаметром 1 см, помещают 1 сколекс и жидкость; 2. Личинки в лимонообразной капсуле спирально закрученные; 3. Пузырь, покрыт фиброзной капсулой, содержит жидкость и выводковые капсулы и дочерние и внучатые пузыри; 4. Небольшие узловатые, размером с просяное зерно межмышечные включения. 67. Локализация эхинококкового цепня в дефинитивных хозяевах: 1. Печень, легкие; 2. Тонкий кишечник; 3. Толстый отдел кишечника; 4. Бронхи, трахея. 68. Методы диагностики эхинококкоза у дефинитивных хозяев: 1. Диагностическая дегельминтизация, гельминтоскопия, копроовоскопия методом Фюллеборна; 2. Аллергические методы; 3. Серологические методы РСК, РА; 4. Микроскопия мазков периферической крови. <i>Дайте определения</i> Стробила - Трематоды -

							Владеть навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным.	69. Возбудители мониезиоза у овец: 1. <i>Moniezia giardi</i>; 2. <i>Moniezia centripunctata</i>; 3. <i>Moniezia expansa</i>, <i>M. benedeni</i>; 4. <i>Moniezia ovis</i>. 70. Пути инвазирования овец при мониезиозе: 1. Личинками с кормом и водой; 2. Алиментарно инвазионными яйцами с кормом; 3. Через промежуточных хозяев - сухопутных моллюсков и улиток; 4. Алиментарно при заглатывании орибатидных клещей инвазированных цистицеркоидами. 71. Яйца возбудителя мониезиоза вида <i>Moniezia expansa</i>: 1. Средних размеров, темно-серого цвета, треугольной формы в грушевидной аппарате; 2. Удлиненно овальные, с гладкой оболочкой; 3. Мелкие, бочкообразные с пробками на полюсах; 4. Округлые, внутри онкосфера с 3-6 крючками. 72. Возбудитель мониезиоза овец развивается: 1. Прямым путем без участия промежуточных хозяев; 2. С участием промежуточных (муравьев) и дефинитивных (овец) хозяев; 3. С участием промежуточных

ПК-
11.3

								(иксодовых клещей) и дефинитивных (овец) хозяев; 4. С участием промежуточных (орibatидных клещей) и дефинитивных (овец) хозяев. <i>Дайте определения</i> <i>Хозяин случайный -</i> <i>Цепур -</i>

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

1.3. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Вологжанина Е. А.
5	Вид и форма заданий	контрольная работа на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Вологжанина Е. А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Коллоквиум

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Вологжанина Е. А.
5	Вид и форма заданий	контрольная работа на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Вологжанина Е. А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФ О	ЗФ О	ОЗФ О					
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	1. 2; 2. 4; 3.2; 4. 4. Аутоинвазия - дополнительное заражение ранее инвазированного хозяина тем же паразитом, например, при энтеробиозе, стронгилоидозе. Блефаробласт - базальное тельце, основа жгутика, который поддерживает ундулирующую мембрану жгутиковых простейших.
						ОПК-6.2	Уметь проводить оценку риска возникновения	5. 3; 6. 3; 7. 1; 8. 2. Гранулема - очаг

							болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	продуктивного воспаления в результате скопления макрофагов, эпителиальных клеток, лимфоцитов, плазматических клеток и фибробластов вокруг живых или мертвых паразитов и их цист или яиц. Жизненный цикл паразита - совокупность всех стадий развития, пройдя которые паразит достигает зрелости и становится способным дать начало следующему поколению; у гельминтов он может завершаться в одном хозяине (трихинелла, карликовый цепень), поочередно в двух-трех (биопаразиты) и последовательно в хозяине и окружающей среде (геопаразиты).
						ОПК -6.3	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	9. 3; 10. 2; 11.2; 12. 3. Зоонозы - паразитозы, возбудители которых паразитируют на одних и тех же стадиях развития и у человека, и у позвоночных животных. Имаго - половозрелая особь насекомого или клеща, условно - также гельминта.
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-	ПК-1.1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней	13.2; 14. 2; 15. 2; 16. 2. Источник возбудителя инфекции/инвазии - субъект (человек) или объект (животное, внешняя среда), являющиеся местом пребывания, развития или размножения паразита, от или из которого происходит заражение здорового человека.

					санитарной экспертизе животных и птицы	животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	животного. Киста - личиночная стадия Echinococcus granulosus (также - гидатидная киста); имеет двуслойную оболочку, заполнена жидкостью и содержит зародыши - сколексы.
						ПК- 1.2 Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку.	17.2; 18.3; 19.3; 20.2. Вегетативная стадия - растущая, питающаяся стадия паразита. Гаметоцит - незрелая половая клетка Protozoa, превращающаяся после созревания в гамету.
						ПК- 1.3 Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения	21.2; 22.3; 23.2; 24.2. Гнотобионт - животное, выращенное в абсолютно стерильных условиях; гнотобиология доказала, что нормальная жизнь высших животных (включая человека) возможна лишь при постоянном наличии в них микроорганизмов-симбионтов. Зигота - оплодотворенная половая клетка, образующаяся

							карантинных мероприятий.	после слияния мужской и женской гамет.
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	ПК-2.1	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	25. 2; 26. 1; 27. 1; 28. 2. Корацидий - реснитчатая онкосфера (эмбрион) некоторых ленточных гельминтов, например, <i>Diphyllbothrium latum</i> . Ксенодиагностика - идентификация возбудителя путем кормления незараженных переносчиков на предполагаемом паразитоносителе с последующим обнаружением стадий паразита в переносчике.
						ПК-2.2	Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	29. 1; 30. 3; 31. 2; 32. 2. Комменсализм - одна из форм симбиоза, при которой один из партнеров (комменсал) обитает в организме другого (хозяина), не вступая с ним в тесные метаболические отношения, благодаря чему не причиняет ему вред и не испытывает с его стороны противодействия. Лиганд - молекула на мембране паразита, способная распознавать специфический рецептор на клетке хозяина. Начальный этап взаимодействия возбудителя с клеткой хозяина происходит по типу реакции лиганд-рецептор.
						ПК-2.3	Владеть навыками оценки ветеринарно-	33. 3; 34. 2; 35. 4; 36. 1.

							санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	Нематоды - название паразитических гельминтов класса круглых червей. Онкосфера - зародыш (микроскопическая личинка) в яйце гельминтов-цестод, вооруженная шестью крючьями.
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;	37. 4; 38. 3; 39. 1; 40. 4. Личинка (larva) - следующая за яйцом, постэмбриональная, активно питающаяся фаза метаморфоза у гельминтов и членистоногих. В процессе развития личинки несколько раз линяют, каждый раз при этом увеличиваясь в размерах. Многие виды личинок гельминтов способны вызывать у человека характерную патологию, либо на путях их миграции до превращения во взрослую особь, либо как возбудители зоонозных личиночных гельминтозов. Марита - половозрелая особь гельминтов - сосальщиков.

						нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	
						Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственно й продукции; давать оценку пригодности подконтрольной	41. 1; 42. 4; 43. 1; 44. 3. Мутуализм - взаимовыгодное сожительство (симбиоз) двух разноименных организмов. Паразит - организм животной природы (царство Animalia), использующий в качестве источника питания другие организмы (хозяев) и причиняющий им определенный вред. К паразитам относятся представители простейших, гельминтов, членистоногих.

						продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	
					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения	45. 4; 46. 1; 47. 4; 48. 3. Путь передачи паразита - переход его с хозяина-донора на хозяина-реципиента с использованием тех или иных факторов передачи. Редия - личинка второй или третьей стадии гельминтов-сосальщиков, образующаяся в

							биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	моллюсках - промежуточных хозяевах в процессе бесполого размножения; из каждой редии образуются много следующих стадий - церкариев.
аразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-10	Способен проводить	ПК-10.1	Знать государственные стандарты в области	49. 1; 50. 2; 51. 4; 52.4. Рецидив - повторные

					ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и	проявления текущего инфекционного/инвазионного процесса в форме тех же симптомов и признаков, которые наблюдались при первичных проявлениях (лихорадочные приступы и паразитемия при малярии). Серодиагностика - вариант иммунодиагностики, основанный на обнаружении в сыворотке крови специфических антител к антигенам данного паразита.

						термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	
					ПК-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и	53. 4; 54. 4; 55. 1; 56. 1. Суперинфекция/суперинвазия - процесс, развивающийся при повторном заражении тем же видом паразита на фоне уже имеющейся инфекции/инвазии. Тегумент - наружные покровы тела человека.

						гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла.	
					ПК- 10.3	Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья	57. 3; 58.2; 59. 2; 60. 1. Членистоногие - представители царства животных, типа Arthropoda . Шизогония - тип бесполого размножения у простейших Sporozoa'. деление ядра в шизонте предшествует делению цитоплазмы и образованию дочерних клеток - мерозоитов.

							и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.	
Паразитарные болезни	6, 7	-	-	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять лечебные мероприятия	ПК-11.1	Знать методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи.	61. 4; 62. 3; 63. 3; 64. 1. Филлярии - общее название гельминтов-нематод семейства Filariidae. Хозяин (паразита) - организм, в котором или на котором обитает паразит и за счет которого питается.
						ПК-11.2	Уметь проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний.	65. 1; 66. 3; 67. 2; 68. 1. Стробила - тело ленточных гельминтов, состоящее из члеников (проглоттид). Трематоды - сосальщики, представители класса плоских червей, в большинстве гермафродиты (исключая шистосом), их жизненный цикл включает развитие в промежуточных хозяевах.

						ПК-11.3	Владеть навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным.	69. 3; 70. 4; 71. 1; 72. 4. Хозяин случайный - организм, инвазированный паразитом, относящийся к иному виду, нежели нормальный хозяин. Ценур - личиночная стадия ленточных гельминтов животных рода Multiceps; отличается от финн (цистицерков) более крупными размерами и большим количеством сколексов. Устаревшее название: Coenurus cerebralis.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ МИКРОБИОЛОГИЯ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, тестирование, коллоквиум, экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Планируемые результаты	Разделы дисциплины	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительный)	повышенный уровень (хороший)	высокий уровень
ОПК-4							
знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1, 2, 3	индикация микроорганизмов из патологического материала; виды серологических реакций	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	вопросы пункта 3.3.: Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3		
				устный опрос (лабораторные занятия)	вопросы пункта 3.4.: Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3		
уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1, 2, 3	проведение микробиологических исследований сырья; определение безопасности продуктов животного происхождения		тестирование	тестовые задания пункта 3.5.: Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.		
владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1, 2, 3	постановка микробиологических исследований; интерпретация результатов микробиологических исследований		устный опрос (самостоятельная работа)	вопросы пункта 3.6.: Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3.		
ПК-8							
знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции,	1, 2, 3	устройство бактериологической лаборатории; оборудование и приборы для культивирования микроорганизмов; устойчивость возбудителей инфекционных заболеваний в продуктах животного происхождения	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	вопросы пункта 3.3.: Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3		
				устный опрос (лабораторные занятия)	вопросы пункта 3.4.: Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3		

дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество					
уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельско- хозяйственной продукции; давать оценку при-годности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую	1, 2, 3	биохимические и культуральные свойства микроорганизмов; методы выделения чистых культур		тестирова ние	тестовые задания пункта 3.5.: Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.

принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животно-го и растительного происхождения					
Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а	1, 2, 3	постановка диагноза на бактериальные инфекции		устный опрос (самостоятельна я работа)	вопросы пункта 3.6.: Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3.

также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения					
ПК-9					
знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1, 2, 3	морфология, физиология, генетика, принципы систематики микроорганизмов	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	вопросы пункта 3.3.: Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3
уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и		микробиологическая диагностика		устный опрос	вопросы пункта 3.4.: Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3

молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		и специфическая профилактика инфекционных болезней		(лабораторные занятия)	
владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического,		принципы и методы микробиологической диагностики и специфической профилактики болезней инфекционной природы		тестирование	тестовые задания пункта 3.5.: Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				устный опрос (самостоятельная работа)	вопросы пункта 3.6.: Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3.

вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической без-опасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов					

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 45 из пункта 3.2. № 1 – 102		
	уметь: применять современные технологии 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					
ПК-8	знать: государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 45 из пункта 3.2. № 1 – 102		

	дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
	уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
К-9	П знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные	лекция, лаборатор ные занятия, самостояте льная работа	зачет , экза мен	из пункта 3.1. № 1 – 45 из пункта 3.2. № 1 – 102

	понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
	уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворите	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с

льно», пороговый уровень	помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции

Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 2 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 3 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70 % баллов за задания блока 3 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 2 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

1. Полезная и вредная роль микроорганизмов.
2. Основные отличия прокариотической и эукариотической клеток.
3. Состав прокариотической клетки.
4. Химический состав, ферменты и метаболизм микроорганизмов.
5. Рост микроорганизмов.
6. Размножение микроорганизмов.
7. Типы взаимоотношений макро- и микроорганизмов.
8. Определения понятий «инфекция», «инфекционная болезнь».
9. Виды инфекции.
10. Триада Генле-Коха.
11. Стадии развития и клинического проявления инфекционной болезни.
12. Роль состояния макроорганизма и условий внешней среды в возникновении и течении инфекционной болезни.
13. Факторы патогенности микроорганизмов.
14. Факторы и механизмы неспецифической противоинойфекционной защиты. Защитная роль кожи.
15. Понятие об иммунитете. Виды иммунитета.
16. Антигены. Понятие об антигенах.
17. Центральные и периферические органы иммунной системы.
18. Общая характеристика Т- и В- лимфоцитов.
19. Иммунный ответ: гуморальный и клеточный иммунный ответ.
20. Регуляция иммунного ответа. Иммунологическая память и толерантность.
21. Антитела: структура, классы, типы и свойства иммуноглобулинов.
22. Возрастные особенности иммунитета. Особенности иммунитета при бактериальных, вирусных, грибных, протозойных инфекциях.
23. Иммунопатология. Иммунодефицитные состояния, оценка иммунного статуса.
24. Аллергия и аллергические реакции. Аутоиммунные процессы.
25. Биопрепараты.
26. Правила работы в бактериологической лаборатории.
27. Устройство микроскопа.
28. Формы бактерий.
29. Бактериологические краски.
30. Простые методы окраски.
31. Сложные методы окраски.
32. Методы окраски спор, капсул, жгутиков.
33. Морфология грибов и актиномицетов.
34. Методы стерилизации.
35. Питательные среды.
36. Культуральные, гемолитические свойства бактерий. Пигментообразование.
37. Ферментативные свойства микробов.
38. Определение чувствительности микробов к антибиотикам.
39. Лабораторные животные.
40. РА.
41. РП.
42. РСК.
43. РН.
44. МФА.

45. Отбор, консервирование, транспортировка и хранение материала для микробиологического исследования.

3.2. Вопросы к экзамену

1. Микробиология как наука, ее связь с другими науками.
2. Полезная и вредная роль микроорганизмов.
3. Краткая история развития микроорганизмов.
4. Основные отличия прокариотической и эукариотической клеток.
5. Систематика микроорганизмов. Таксономические категории и номенклатура.
6. Состав прокариотической клетки.
7. Понятия об L-формах бактерий.
8. Микоплазмы.
9. Риккетсии.
10. Грибки.
11. Цианобактерии.
12. Вирусы.
13. Химический состав, ферменты и метаболизм микроорганизмов.
14. Авто- и гетеротрофы, хемо- и фототрофы, органо- и метотрофы.
15. Рост микроорганизмов.
16. Размножение микроорганизмов.
17. Способы размножения и методы культивирования микроскопических грибов.
18. Репродукция бактериофагов. Диагностические и лечебно-профилактические фаги.
19. Материальные основы наследственности.
20. Изменчивость микроорганизмов: модификации, мутации и мутагены, диссоциация, репарации; рекомбинативная изменчивость: трансформация, трансдукция, конъюгация.
21. Практическое значение учения о генетике микроорганизмов и генная инженерия в ветеринарной микробиологии.
22. Микробиоценозы. Микроорганизмы как симбиотические партнеры и типы симбиоза.
23. Микрофлора тела животного, дисбактериоз. Гнотобиотические и СПФ-животные.
24. Роль микроорганизмов в превращениях химических элементов в природе: углерода.
25. Роль микроорганизмов в превращениях химических элементов в природе: азота.
26. Роль микроорганизмов в превращениях химических элементов в природе: фосфора.
27. Роль микроорганизмов в превращениях химических элементов в природе: кислорода и др.
28. Антимикробные мероприятия в профилактике и лечении инфекционных болезней.
29. Понятие о стерилизации, дезинфекции, асептике и антисептике, антимикробном спектре действия, бактериостатическом и бактерицидном действии химиотерапевтических препаратов.
30. Антибиотики: классификация, механизм действия, единицы измерения активности. Характеристика основных групп антибиотиков.
31. Типы взаимоотношений макро- и микроорганизмов.
32. Определения понятий «инфекция», «инфекционная болезнь».
33. Виды инфекции.
34. Триада Генле-Коха.
35. Стадии развития и клинического проявления инфекционной болезни.
36. Роль состояния макроорганизма и условий внешней среды в возникновении и течении инфекционной болезни.
37. Факторы патогенности микроорганизмов.
38. Факторы и механизмы неспецифической противоинойфекционной защиты. Защитная роль кожи.
39. Понятие об иммунитете. Виды иммунитета.
40. Антигены. Понятие об антигенах.
41. Центральные и периферические органы иммунной системы.
42. Общая характеристика Т- и В- лимфоцитов.
43. Иммунный ответ: гуморальный и клеточный иммунный ответ.
44. Регуляция иммунного ответа. Иммунологическая память и толерантность.

45. Антитела: структура, классы, типы и свойства иммуноглобулинов.
46. Возрастные особенности иммунитета. Особенности иммунитета при бактериальных, вирусных, грибных, протозойных инфекциях.
47. Иммунопатология. Иммунодефицитные состояния, оценка иммунного статуса.
48. Аллергия и аллергические реакции. Аутоиммунные процессы.
49. Биопрепараты.
50. Правила работы в бактериологической лаборатории.
51. Устройство микроскопа.
52. Формы бактерий.
53. Бактериологические краски.
54. Простые методы окраски.
55. Сложные методы окраски.
56. Методы окраски спор, капсул, жгутиков.
57. Морфология грибов и актиномицетов.
58. Методы стерилизации.
59. Питательные среды.
60. Культуральные, гемолитические свойства бактерий. Пигментообразование.
61. Ферментативные свойства микробов.
62. Определение чувствительности микробов к антибиотикам.
63. Лабораторные животные.
64. РА.
65. РП.
66. РСК.
67. РН, МФА.
68. Отбор, консервирование, транспортировка и хранение материала для микробиологического исследования.
69. Возбудители стафилококкозов.
70. Возбудитель мыта лошадей.
71. Возбудитель стрептококкоза молодняка.
72. Возбудитель инфекционного мастита.
73. Возбудитель рожи свиней.
74. Возбудитель листериоза.
75. Возбудитель сибирской язвы.
76. Возбудители туберкулеза.
77. Возбудитель паратуберкулеза.
78. Возбудитель столбняка.
79. Возбудитель ботулизма.
80. Возбудитель ЭМКАРа.
81. Возбудители некробактериоза и копытной гнили.
82. Возбудители злокачественного отека.
83. Возбудитель сальмонеллеза.
84. Возбудитель эшерихиоза.
85. Возбудитель антропозоонозной чумы.
86. Возбудители бруцеллеза.
87. Возбудитель туляремии.
88. Возбудитель сапа лошадей.
89. Возбудитель мелиоидоза.
90. Возбудители пастереллеза.
91. Возбудители гемофилезов свиней.
92. Возбудитель лептоспироза.
93. Возбудители кампилобактериозов.
94. Патогенные хламидии.
95. Патогенные микоплазмы.
96. Патогенные риккетсии.

97. Возбудители трихофитии.
98. Возбудители микроспории.
99. Возбудители парши.
100. Аспергиллотоксикоз.
101. Стахиботриотоксикоз.
102. Фузариотоксикоз

3.3. Вопросы к устному опросу (лекционный курс)

3.3.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Предмет, история развития. Задачи и основные направления науки:

9. История возникновения микробиологии.
10. Систематика микроорганизмов.

Тема 1.2. Морфология микробов:

1. Строение бактериальной клетки.
2. Строение актиномицетов.
3. Строение риккетсий.
4. Строение хламидий.
5. Строение микоплазм.
6. Строение микроскопических грибов.

Тема 1.3. Строение микробной клетки и физиология микробов:

1. Химический состав микроорганизмов.
2. Ферменты.
3. Питание микробов.
4. Факторы роста микробов.
5. Дыхание микробов.
6. Рост и размножение микробов.
7. Фазы развития бактериальной популяции.
8. Синтез микробных пигментов, флуоресцирующих и ароматообразующих веществ.

Тема 1.4. Генетика микроорганизмов:

1. Материальные основы наследственности.
2. Наследственность и изменчивость.
3. Принципы генетической инженерии.

Тема 1.5. Экология микроорганизмов и влияние факторов внешней среды на них:

1. Влияние физических факторов.
2. Влияние химических факторов.
3. Влияние биологических факторов.
4. Антибиотики.
5. Бактериофаги.
6. Симбиоз.
7. Микрофлора почвы.
8. Микрофлора навоза.
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора воздуха.
11. Микрофлора тела животного.
12. Нормальная микрофлора.
13. Понятие о дисбактериозе.

Тема 1.6. Превращения микробами соединений углерода:

1. Круговорот углерода.

Тема 1.7. Превращение микробами соединений азота, фосфора, серы и железа:

1. Круговорот азота.
2. Круговорот фосфора, серы, железа.

3.3.2. РАЗДЕЛ «ИНФЕКЦИЯ И ИММУНИТЕТ»

Тема 2.1. Основы учения об инфекции:

1. Типы биотических взаимоотношений микроорганизмов с макроорганизмом.
2. Понятие об инфекции, инфекционном процессе и инфекционной болезни.
3. Возникновение инфекции путем внедрения и распространения патогенных микробов в организме.
4. Триада Генли-Коха.
5. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.
6. Роль макроорганизма и условий окружающей среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.

Тема 2.2. Основы учения об иммунитете:

1. Классификация иммунитета
2. Неспецифические (естественные) факторы иммунитета
3. Специфические факторы иммунитета: антигены
4. Иммунный ответ
5. Гуморальные факторы: антитела (иммуноглобулины)
6. Клеточные факторы (клеточный иммунитет)
7. Иммунопатологические реакции
8. Иммунодефициты.

3.3.3. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 3.1. Возбудители кокковых инфекций и грамположительные неспорообразующие бактерии (возбудители рожи свиней и листериоза):

1. Патогенные стафилококки.
2. Возбудитель мыта лошадей.
3. Возбудитель стрептококкоза молодняка.
4. Возбудитель инфекционного мастита.
5. Возбудитель листериоза.
6. Возбудитель рожи свиней.

Тема 3.2. Грамположительные спорообразующие бактерии (возбудители сибирской язвы и анаэробных инфекций):

1. Возбудитель сибирской язвы.
2. Возбудитель столбняка.
3. Возбудитель ботулизма.
4. Возбудитель ЭМКАРа.
5. Возбудитель злокачественного отека.

Тема 3.3. Грамотрицательные неспорообразующие бактерии (возбудители копытной гнили овец, некробактериоза, сальмонеллеза, колибактериоза, антропозоонозной чумы, пастереллеза, гемофилезов, сапа лошадей и мелиоидоза):

1. Возбудитель копытной гнили овец.
2. Возбудитель некробактериоза.
3. Возбудители сальмонеллеза.

4. Возбудитель колибактериоза.
5. Возбудитель антропозоонозной чумы.
6. Возбудители пастереллеза.
7. Возбудители гемофилезов.
8. Возбудитель сапа лошадей.
9. Возбудитель мелиоидоза.

Тема 3.4. Бруцеллы и франциселлы:

1. Возбудители бруцеллеза.
2. Возбудитель туляремии.

Тема 3.5. Патогенные микобактерии (возбудители туберкулеза и паратуберкулеза) и возбудитель актиномикоза:

1. Возбудители туберкулеза.
2. Возбудитель паратуберкулеза.
3. Возбудитель актиномикоза.

Тема 3.6. Возбудители кампилобактериоза и патогенные спирохеты (возбудители лептоспироза):

1. Возбудители кампилобактериоза.
2. Возбудители лептоспироза.

Тема 3.7. Патогенные микоплазмы, риккетсии и хламидии:

1. Патогенные микоплазмы.
2. Риккетсии.
3. Хламидии.

Тема 3.8. Возбудители дерматомикозов (трихофития, микроспория, парша):

1. Возбудители трихофитии.
2. Возбудители микроспории.
3. Возбудители парши.

Тема 3.9. Токсигенные грибы (возбудители аспергиллеза, стахиботриотоксикоза и фузариотоксикоза):

1. Возбудители аспергиллеза.
2. Возбудители стахиботриотоксикоза.
3. Возбудители фузариотоксикоза.

3.4. Вопросы к устному опросу (лабораторные занятия)

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Техника безопасности. Бактериологическая лаборатория. Устройство микроскопа:

- Задание 1. Устройство микробиологического отдела лаборатории.
Задание 2. Техника безопасности в микробиологической лаборатории.
Задание 3. Устройство микроскопа.

Тема 1.2. Основные формы бактерий. Бактериологические краски. Приготовление бакпрепаратов. Простые и сложные методы окрашивания:

- Задание 1. Основные формы бактерий.
Задание 2. Бактериологические краски.
Задание 3. Приготовление бакпрепаратов.
Задание 4. Простые методы окрашивания бакпрепаратов.
Задание 5. Сложные методы окрашивания бакпрепаратов.
Задание 6. Окраска по Граму.
Задание 7. Окраска по Циль-Нильсену.

Тема 1.3. Окраска спор, капсул бактерий, методы определения подвижности бактерий:

- Задание 1. Окраска спор.
- Задание 2. Окраска капсул.
- Задание 3. Метод висячей капли.
- Задание 4. Метод раздавленной капли.

Тема 1.4. Изучение морфологии грибов и актиномицетов:

- Задание 1. Морфология грибов.
- Задание 2. Морфология актиномицетов.

Тема 1.5. Методы стерилизации. Лабораторная аппаратура:

- Задание 1. Методы стерилизации.
- Задание 2. Лабораторная аппаратура.

Тема 1.6. Приготовление питательных сред:

- Задание 1. Классификация питательных сред.
- Задание 2. Требования, предъявляемые к питательным средам.
- Задание 3. Приготовление питательных сред.

Тема 1.7. Посев и культивирование микроорганизмов. Методы выделения чистых культур микробов:

- Задание 1. Техника посева на поверхность плотной питательной среды.
- Задание 2. Техника посева на скошенный агар.
- Задание 3. Техника посева на жидкую среду.
- Задание 4. Техника пересевов культур.
- Задание 5. Методы выделения чистых культур.

Тема 1.8. Изучение культуральных и биохимических (ферментативных) свойств микроорганизмов:

- Задание 1. Определение протеолитических свойств бактерий.
- Задание 2. Определение сахаролитических свойств бактерий.
- Задание 3. Определение гемолитических свойств бактерий.
- Задание 4. Определение окислительно-восстановительных ферментов.

Тема 1.9. Изучение действия антибиотиков, антисептиков и бактериофагов на микроорганизмы:

- Задание 1. Действие антибиотиков на микроорганизмы.
- Задание 2. Действие антисептиков на микроорганизмы.
- Задание 3. Действие бактериофагов на микроорганизмы.

3.4.2. РАЗДЕЛ «ИНФЕКЦИЯ И ИММУНИТЕТ»

Тема 2.1. Реакция агглютинации:

- Задание 1. Пробирочный метод РА.
- Задание 2. Розбенгал проба.
- Задание 3. Капельный метод РА.
- Задание 4. Кольцевая реакция с молоком.

Тема 2.2. Реакция преципитации:

- Задание 1. Реакция кольцепреципитации.
- Задание 2. Реакция диффузной преципитации.

Тема 2.3. Реакция связывания комплемента:

- Задание 1. РСК
- Задание 2. РДСК.

Тема 2.4. Серологические реакции с использованием меченных антител и антигенов. РН:

Задание 1. РН.

Задание 2. МФА.

Задание 3. ИФА.

Тема 2.5. Отбор, консервирование, транспортировка и хранение материала для микробиологического исследования:

Задание 1. Отбор патологического материала для микробиологического исследования.

Задание 2. Консервирование патологического материала для микробиологического исследования.

Задание 3. Транспортировка и хранение патологического материала для микробиологического исследования

Тема 2.6. Правила заражения лабораторных животных. Определение патогенности и вирулентности микроорганизмов:

Задание 1. Способы заражения лабораторных животных.

Задание 2. Вскрытие трупов лабораторных животных.

Задание 3. Определение вирулентности микробов.

Задание 4. Определение токсичности микробов.

Задание 5. Определение токсигенности микробов.

3.4.3. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 3.1. Микробиологическая диагностика стафило- и стрептококкозов:

Задание 1. Лабораторная диагностика патогенных стафилококков.

Задание 2. Лабораторная диагностика мыва лошадей.

Задание 3. Лабораторная диагностика стрептококкоза молодняка.

Задание 4. Лабораторная диагностика инфекционного мастита.

Тема 3.2. Микробиологическая диагностика рожи свиней и листериоза:

Задание 1. Лабораторная диагностика рожи свиней.

Задание 2. Лабораторная диагностика листериоза.

Тема 3.3. Микробиологическая диагностика сибирской язвы:

Задание 1. Лабораторная диагностика сибирской язвы.

Тема 3.4. Микробиологическая диагностика клостридиозов:

Задание 1. Лабораторная диагностика столбняка.

Задание 2. Лабораторная диагностика ботулизма.

Задание 3. Лабораторная диагностика ЭМКАРа.

Тема 3.5. Микробиологическая диагностика некробактериоза и копытной гнили:

Задание 1. Лабораторная диагностика некробактериоза.

Задание 2. Лабораторная диагностика копытной гнили.

Тема 3.6. Микробиологическая диагностика туберкулеза:

Задание 1. Лабораторная диагностика туберкулеза.

Тема 3.7. Микробиологическая диагностика паратуберкулеза:

Задание 1. Лабораторная диагностика паратуберкулеза.

Тема 3.8. Микробиологическая диагностика эшерихиозов и сальмонеллез:

Задание 1. Лабораторная диагностика эшерихиозов.

Задание 2. Лабораторная диагностика сальмонеллез.

Тема 3.9. Микробиологическая диагностика бруцеллеза и туляремии:

Задание 1. Лабораторная диагностика бруцеллеза.

Задание 2. Лабораторная диагностика туляремии.

Тема 3.10. Микробиологическая диагностика пастереллеза и гемофилезов свиней:

Задание 1. Лабораторная диагностика пастереллеза.

Задание 2. Лабораторная диагностика гемофилезов свиней.

Тема 3.11. Микробиологическая диагностика сапа лошадей и мелиоидоза:

Задание 1. Лабораторная диагностика сапа лошадей.

Задание 2. Лабораторная диагностика мелиоидоза.

Тема 3.12. Микробиологическая диагностика лептоспироза и кампилобактериозов:

Задание 1. Лабораторная диагностика лептоспироза.

Задание 2. Лабораторная диагностика кампилобактериоза.

Тема 3.13. Патогенные микоплазмы:

Задание 1. Лабораторная диагностика контагиозной плевропневмонии (перипневмонии) крупного рогатого скота.

Задание 2. Лабораторная диагностика инфекционной агалактии овец.

Задание 3. Лабораторная диагностика микоплазмоза птиц.

Тема 3.14. Хламидии, риккетсии:

Задание 1. Орнитоз птиц.

Задание 2. Хламидии животных.

Задание 3. Ку-лихорадка.

Задание 4. Эрлихиоз собак.

Тема 3.15. Лабораторная диагностика микозов:

Задание 1. Лабораторная диагностика трихофитии.

Задание 2. Лабораторная диагностика микроспории.

Задание 3. Лабораторная диагностика парши.

Тема 3.16. Лабораторная диагностика микотоксикозов:

Задание 1. Лабораторная диагностика стахиботриотоксикоза.

Задание 2. Лабораторная диагностика фузариотоксикоза.

Задание 3. Лабораторная диагностика аспергиллотоксикоза.

3.5. Тестовые задания

3.5.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ».

1. Каким методом выявляются кислотоустойчивые бактерии:

- a) Грама;
- b) Пешкова;
- c) Циль-Нильсена;
- d) Романовскому-Гимзе.

2. Для выявления двигательной активности бактерий используются следующие виды микроскопии:

- a) люминесцентная;
- b) иммерсионная;
- c) электронная;
- d) темнопольная.

3. Споры бактерий выполняют функцию:

- a) защиты от фагоцитоза;
- b) защиты от неблагоприятных факторов внешней среды;
- c) дыхательную;
- d) размножения.

4. Устойчивость неспорообразующих бактерий к кислотам, щелочам и спиртам обусловлена высоким содержанием в клеточной стенке:

- a) пептидогликана;
- b) тейхоевых кислот;
- c) капсулы;
- d) восков и липидов.

5. Природой фагов являются:

- a) грибы;
- b) бактерии;
- c) вирусы;
- d) простейшие.

6. Прочный слизистый слой, располагающийся снаружи клеточной стенки бактерий:

- a) чехол;
- b) мукоид;
- c) наружная мембрана;
- d) капсула.

7. Тинкториальные свойства бактерий - это:

- a) устойчивость во внешней среде;
- b) устойчивость к действию физических факторов;
- c) чувствительность к бактериофагам;
- d) отношение к определенному методу окрашивания.

8. Грамположительные бактерии окрашиваются в:

- a) красный цвет;
- b) зеленый цвет;
- c) темно-фиолетовый цвет;
- d) коричневый цвет.

9. Образование колоний красного цвета на среде Эндо свидетельствует о способности данного микроорганизма...:

- a) ферментировать глюкозу;
- b) ферментировать лактозу;
- c) образовывать индол;
- d) образовывать сероводород.

10. Методы выделения чистых культур, основанные на принципе механического разделения бактерий:

- a) путем биологической пробы;
- b) путем воздействия кислотами;
- c) метод Дригальского;
- d) посев в конденсационную жидкость.

11. Какие методы используются для изучения протеолитической активности бактерий:

- a) посев на ЖСА;
- b) посев на кровяной агар;
- c) посев в желатин;
- d) посев на среду Эндо.

12. Консервирующей средой является:

- a) МПА;
- b) МПБ;
- c) глицериновая смесь;
- d) пептонная вода.

13. Функции пилей (фимбрий, ворсинок):

- a) адсорбция на клетке;
 - b) участие в передаче генов;
 - c) рецепторы для бактериофагов;
 - d) участие в движении.
14. Лофотрихи – это:
- a) имеют один жгутик;
 - b) жгутики располагаются в виде пучков по обоим концам;
 - c) жгутики располагаются в виде пучков на одном конце бактерии;
 - d) жгутики располагаются по периметру.
15. К простым средам относят:
- a) МПА;
 - b) физиологический раствор;
 - c) среда Эндо;
 - d) среда Левина.
16. Условие, необходимое для выделения чистой культуры анаэробов:
- a) МПА;
 - b) сложная питательная среда;
 - c) среда Эндо;
 - d) микроанаэроостат.
17. По типу дыхания микробы делятся:
- a) паратрофы;
 - b) аэробы;
 - c) гетеротрофы;
 - d) сапрофиты.

3.5.2. РАЗДЕЛ «ИНФЕКЦИЯ И ИММУНИТЕТ».

1. Проявлением реакции агглютинации является:
- a) гемолиз эритроцитов;
 - b) образование осадков в виде «песчинок»;
 - c) образование мутного «кольца»;
 - d) изменение окраски.
2. Реакция преципитации является:
- a) микробиологическим методом;
 - b) микроскопическим методом;
 - c) серологическим методом;
 - d) гистологическим методом.
3. Какой метод используют для стерилизации сыворотки крови:
- a) стерилизация паром под давлением;
 - b) стерилизация сухим жаром;
 - c) стерилизация кипячением;
 - d) фильтрование с помощью мембранных фильтров.
4. Антитела связываются с антигенами:
- a) Fab-фрагментами;
 - b) Fc-фрагментами;
 - c) C3-доменами;
 - d) C2-доменами.
5. В качестве основного диагностического критерия при серодиагностике заболеваний

используют:

- a) выявление токсинов возбудителей;
- b) тинкториальные свойства;
- c) нарастание титра антител;
- d) типирование антигенов.

6. Сущность феномена преципитации состоит в том, что комплекс антиген-антитело:

- a) выпадает в осадок;
- b) вызывает помутнение среды;
- c) лизирует комплимент;
- d) вызывает свечение объекта.

7. Для постановки серологической реакции лабораторным материалом служит:

- a) кал;
- b) моча;
- c) желчь;
- d) сыворотка.

8. Реакцию нейтрализации относят к:

- a) физиологическим реакциям;
- b) серологическим реакциям;
- c) разновидность серологической реакции, где используют меченные антитела;
- d) аллергическим реакциям.

9. Серологическая реакция, в которой применяют гемолитическую сыворотку кролика:

- a) РА;
- b) РП;
- c) РСК;
- d) МФА.

10. Розбенгалантиген используют при диагностике:

- a) возбудителей бруцеллеза;
- b) возбудителей стафилококкозов;
- c) возбудителей туберкулеза;
- d) возбудителя бешенства.

11. Комплемент используют в реакции:

- a) РИД;
- b) РА;
- c) РНГА;
- d) РСК.

12. Что является антигеном в реакции преципитации:

- a) взвесь бактерий;
- b) эритроциты;
- c) растворимый антиген;
- d) эритроцитарный диагностикум.

13. Биопрепараты, содержащие в качестве начала цельные микробные клетки или их компоненты, называют:

- a) сыворотки;
- b) антибиотики;
- c) вакцины;
- d) токсины.

14. Естественный активный иммунитет вырабатывается в результате:

- a) введения вакцины;
- b) перенесенного заболевания;
- c) введения анатоксина;
- d) введения иммуноглобулина.

15. Биопрепараты, представляющие собой экстракты из клеток возбудителя и содержащие продукты их метаболизма, называют:

- a) диагностические антигены;
- b) диагностические антитела;
- c) диагностические аллергены;
- d) гипериммунные сыворотки.

16. Источником инфекции является:

- a) вода;
- b) воздух;
- c) грязные руки;
- d) больное животное.

17. Из числа органов иммунной системы к центральным относят:

- a) тимус, костный мозг;
- b) пейеровы бляшки;
- c) селезёнку;
- d) кровь.

3.5.3. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ».

1. Какой из перечисленных ниже микроорганизмов является грамположительным:

- a) бруцеллы;
- b) пастереллы;
- c) сибиреязвенная палочка;
- d) кишечная палочка.

2. Стафилококки имеют форму:

- a) цепочки;
- b) пакета;
- c) грозди винограда;
- d) запятой.

3. В виде цепочки располагаются:

- a) стафилококки;
- b) стрептококки;
- c) тетракокки;
- d) вибрионы.

4. Возбудитель мыта лошадей:

- a) *Streptococcus equi*;
- b) *Streptococcus agalactiae*;
- c) *Streptococcus mastitidis*;
- d) *Streptococcus pneumoniae*.

5. На какое инфекционное заболевание, для проведения лабораторного анализа, посылают ухо от павших животных:

- a) сибирская язва;
- b) злокачественный отек;

- c) лептоспироз;
 - d) трихофития.
6. Остропротекающее инфекционное заболевание молодняка, характеризующееся диареей, обезвоживанием, слабостью и смертельным исходом:
- a) мастит;
 - b) сап;
 - c) колибактериоз;
 - d) сибирская язва.
7. Питательная среда, позволяющая отличить кишечную палочку от сальмонелл:
- a) среда Китта-Тароцци;
 - b) среда Эндо;
 - c) среда Мак-Коя;
 - d) МПА.
8. Скарификация это:
- a) накожный метод заражения животных;
 - b) внутрикожный метод заражения животных;
 - c) подкожный метод заражения животных;
 - d) заражение в головной мозг.
9. Вакцина БЦЖ относится к типу:
- a) инактивированных;
 - b) химических;
 - c) живых аттенуированных;
 - d) генно-инженерных.
10. Возбудитель, образующий при росте на плотной питательной среде колонии в виде виноградного листа:
- a) возбудитель сибирской язвы;
 - b) возбудитель бруцеллеза;
 - c) возбудитель лептоспироза;
 - d) возбудитель ЭМКАРа.
11. Кормовая (пищевая) токсикоинфекция, проявляющаяся параличом глотки, гортани и конечностей, смертность 100 %:
- a) ботулизм;
 - b) столбняк;
 - c) стахиботриотоксикоз;
 - d) колибактериоз.
12. На среде Левенштейна выявляют возбудителя:
- a) возбудителя сибирской язвы;
 - b) возбудителей туберкулеза;
 - c) возбудителя рожи свиней;
 - d) возбудителя лептоспироза.
13. Вакцина СТИ используется для специфической профилактики:
- a) сапа;
 - b) гриппа;
 - c) ЭМКАРа;
 - d) сибирской язвы.
14. Бактериологический метод используют для диагностики:
- a) гепатита А;

- b) гриппа;
- c) бешенства;
- d) стрептококкоза молодняка.

15. Мелкие палочковидные бактерии, не образующие спор, неподвижные, грамотрицательные:

- a) возбудитель столбняка;
- b) возбудитель бруцеллеза;
- c) возбудитель листериоза;
- d) возбудитель орнитоза.

16. Первым этапом микробиологического метода исследования является:

- a) выделение чистой культуры возбудителя;
- b) выявление антигенов возбудителя;
- c) выявление токсинов возбудителя;
- d) определение титра антител.

17. Для идентификации в материале стафилококков используют питательные среды:

- a) среда Эндо;
- b) среда Кесслера;
- c) желточно-солевой агар;
- d) кровяной агар.

Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»																
									0	1	2	3	4	5	6	7
РАЗДЕЛ «ИНФЕКЦИЯ И ИММУНИТЕТ»																
									0	1	2	3	4	5	6	7
РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»																
									0	1	2	3	4	5	6	7

3.6. Вопросы к устному опросу (самостоятельная работа)

3.6.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1 Изучение культуральных и биохимических свойств микробов:

Задание 1. Питательные среды для выращивания анаэробов.

Задание 2. Питательные среды для выращивания возбудителей туберкулеза.

Задание 3. Определение биохимических свойств микроорганизмов.

Тема 1.2 Антибиотики: классификация, механизм и спектр действия:

Задание 1. Классификация антибиотиков.

Задание 2. Механизм и спектр действия антибиотиков.

Тема 1.3 Микрофлора почвы и навоза. Микрофлора тела животных:

Задание 1. Микрофлора почвы.

Задание 2. Микрофлора навоза.

Задание 3. Микрофлора тела животных.

3.6.2. РАЗДЕЛ «ИНФЕКЦИЯ И ИММУНИТЕТ»

Тема 2.1 Развитие иммунологии, классификация и механизм выработки антител:

Задание 1. Классификация антител.

Задание 2. Иммунный ответ.

Задание 3. Иммунологическая память.

Тема 2.2 Классификация, свойства и природа антигенов:

Задание 1. Классификация бактериальных антигенов.

3.6.3. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 3.1 изучение возбудителя бордетеллеза:

Задание 1. Лабораторная диагностика бордетеллеза.

Тема 3.2 Изучение возбудителя псевдотуберкулеза:

Задание 1. Лабораторная диагностика псевдотуберкулеза.

Тема 3.3 Изучение возбудителей злокачественного отека:

Задание 1. Лабораторная диагностика злокачественного отека.

Тема 3.4 Изучение возбудителей браздота овец и энтеротоксемии животных:

Задание 1. Лабораторная диагностика браздота овец.

Задание 2. Лабораторная диагностика энтеротоксемии животных.

Тема 3.5 Отечная болезнь поросят:

Задание 1. Лабораторная диагностика отечной болезни поросят.

Тема 3.6 Изучение возбудителей актиномикоза:

Задание 1. Лабораторная диагностика актиномикоза.

Тема 3.7 Изучение возбудителей эрлихиоза, неориккетсиоза собак:

Задание 1. Лабораторная диагностика неориккетсиоза собак.

Тема 3.8 Изучение возбудителей кандидамикоза, кокцидиоидомикоза:

Задание 1. Лабораторная диагностика кандидамикоза.

Задание 2. Лабораторная диагностика кокцидиоидомикоза.

Тема 3.9 Возбудитель дизентерии свиней:

Задание 1. Лабораторная диагностика дизентерии свиней.

3.1.2 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Микробиология	3, 4	-	-	ОПК-4.	Способен обосновывать и реализовывать	ОПК-4.1.	Знать технические возможности	Вопросы: 1. При окраске по Грамму, грамположительные микроорганизмы окрашиваются в цвет.(вставить слово)

					в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-		современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	2. По химическому составу в бактериальной клетке содержится до 80 % (вставить слово)
								3. Микробиология - (написать определение)
								4. Форма микроорганизмов, у которых спора имеет больший диаметр, чем сама вегетативная клетка, называется – (вставить слово)
								5. Укажите диапазон оптимальной температуры для мезофилов
								6. Активный перенос, при питании бактериальной клетки -

					инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а			7. Индуцибельные ферменты - 8. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например при варке варенья) – это (вставь слово) 9. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений: а) аутоотрофы б) гетеротрофы в) паразиты

					также методы при решении общепрофесси ональных задач			г) фагоциты
								10. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся: а) бактерии б) вирусы в) прионы г) простейшие
						ОПК-4.2.	Уметь применять современные	11. Носителями генетической информации у бактерий являются: а) молекулы ДНК;

							технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	б) молекулы РНК; в) плазмиды; г) транспозоны
								12. Мутация заключается: а) в изменениях первичной структуры ДНК, которые выражаются в наследственно закрепленном изменении или утрате какого-либо признака; б) в процессе восстановления наследственного материала; в) в процессе передачи генетического материала донора

								реципиентной клетке.
								13. Для окраски микроорганизмов наиболее часто используют следующие красители: а) фуксин, генцианвиолет, эритрозин; б) тушь, метиленовый синий, генцианвиолет; в) фуксин, метиленовый синий, генцианвиолет; г) фуксин, метиленовый синий, тушь, эритрозин
								14. Основными функциями бактериальной споры являются: а) обеспечивает адгезивность;

								б) защита от неблагоприятных факторов внешней среды; в) участвует в передаче генетического материала; г) образование ферментов)
								15. Подвижность бактерий обеспечивается: а) вращением жгутиков; б) фимбриями; в) сокращением клеточной стенки; г) пиллями.
								16. Рыба является продуктом наиболее загрязненным (вставь

								слово).
								17. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы - .(вставить слово)
								18. Аутотрофы -(дать определение)
								19. При размножении каких бактерий образуется порок молока «красное молоко»
								20. Какая пастеризация проводится без выдержки, при температуре 85-87 °С?

						ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных	21. Ферменты - 22. Микотоксикозы - (дать определение) 23. Во что сбраживается сахар при квашении? 24. Условиями, стимулирующими капсулообразование у бактерий, являются: а) рост бактерий в организме человека или животных; б) рост на синтетических средах; в) рост при высокой концентрации кислорода;

							задач при проведении исследований и разработке новых технологий	г) рост на средах, содержащих большое количество углеводов)
								25. Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам: а) мезофилы б) психрофилы в) термофилы г) сапрофиты
								26. Для выращивания анаэробных микроорганизмов используют

								следующие питательные среды: а) среда Китта-Тароцци; б) среда Чистовича; в) среда Вильсона-Блера; г) тиогликолевая среда)
								27. Наиболее распространенным методом стерилизации питательных сред является: а) сухожаровой; б) автоклавирование;

								в) фильтрация; г) кипячение
								28. Для определения подвижности бактерий можно применять следующие методы: а) метод серебрения по Морозову; б) метод «висячей капли»; в) посев по Шукевичу; г) метод Вейнберга)

								29. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы а) пищевые инфекции б) пищевые отравления в) зоонозы г) МИКОТОКСИКОЗЫ

								30. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха , ультрафиолетового облучения относится к а) химическим методам дезинфекции б) физическим методам дезинфекции в) биологическим методам дезинфекции г) физиологическим методам дезинфекции
				ПК-8	Способен			31. Пастеризация протекает при температуре - (вставить значение)

					проводить ветеринарно- санитарную экспертизу мяса и		Знать государственн ые стандарты в области ветеринарно-	32. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов – (вставить слово)
						ПК-8.1.		33. Коли-титр – это..... (дать определение)
								34. Процесс превращения углеводов молочнокислыми бактериями в молочную кислоту, называется...

					продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводств а и кормов;	35. Как называются вещества, которые выделяются патогенными микроорганизмами в окружающую среду?

							правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов	

							питания животного происхождения ; профилактичес кие мероприятия по	

							предотвращени ю зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	

							боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю	

							транспортиров ки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей	

							инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы,	

							благоприятству ющие их распространен ию; основные понятия и термины в области оценки качества	

							продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы,	

							формирующие качество	

						ПК-8.2.	Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и	36.Коли индекс -(дать определение) 37. Тиндализация -(дать определение) 38. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название. 39. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования? а) на изменении температуры б) на изменении влажности

							птицы;	в) на изменении давления г) на изменении реакции среды

							послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и	40. При какой температуре протекает метод стерилизации? а) 30-60°C б) 60-90°C в) 90-100°C г) 100-120°C

							контроль выпуска сельскохозяйст венной продукции; давать оценку пригодности подконтрольно	

							й продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований; контролироват ь режимы	

							рабочих параметров всех звеньев переработки животноводчес кого сырья; организовыват ь и	

							контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и	

							растительного происхождения ; определять видовую принадлежност ь мяса животных; проводить	

							бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля	

							консервирован ных продуктов животного и растительного происхождения	

						ПК-8.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарного	41. Микроорганизмы, которые живут при pH > 8, называются: а) Нейтрофилы б) Ацидофилы в) Мезофилы г) Алкалофилы

							предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйст венной продукции и	42. В реакциях распада происходит: а) Превращение простых веществ в сложные б) Превращение сложных веществ в простые в) Поглощение энергии г) Выделение энергии

							кормов, проведения биохимических и бактериологиче ских исследований животноводчес	43. Метод, позволяющий определить минимальную концентрацию антибиотика, подавляющего рост исследуемой культуры бактерий: а) метод диффузии в агар б) метод дисков в) метод серийных разведений г) антибиотикограмма

							кой продукции; техник отбора проб, консервирован ия материала и транспортиров ки в ветеринарную	44. Для количественного учета почвенных микроорганизмов используют: а) аппликационный метод б) метод титров в) метод питательных пластин в сочетании с методом последовательных разведений г) метод отмыва корней

							лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологическо	45. При исследовании воды поверхностных водоисточников показателями фекального загрязнения являются следующие микроорганизмы: а) E.coli; б) Streptococcus faecalis; в) Citrobacter freundii; г) Staphylococcus aureus.

							го, токсикологичес кого и радиометричес кого исследования; способами и методикой	

							транспортиров ки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения ; навыками	

							проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводств а и выдачи обоснованного	

							заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного	

							контроля продуктов растительного происхождения	

				ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов,	ПК-9.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	46. Фермент, относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана – муреина, поэтому обладает противобактериальным действием.

					растительных пищевых продуктов, пищевых яиц		производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и	47. Полное уничтожение микроорганизмов (деконтаминация) (включая бактерии, грибы, вирусы и прионы) и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах. Осуществляется термическим, химическим, радиационным, фильтрационным методами. 48. Перечислите признаки недоброкачества тушки птицы 49. Укажите пути обсеменения пищевых продуктов

							молочных продуктов, продуктов растительного происхождения ; правила проведения ветеринарно-	50. Порок яиц «малое пятно» вызывают: а) плесневые грибы б) БГКП в) молочнокислые бактерии г) спорообразующие бактерии

							санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного	

							происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и	

							отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатываю	

							щих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортиров ки животных и	

							птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения , продукции пчеловодства; биологию и	

							жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в	

							том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятству ющие их распространен ию; основные	

							понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав,	

							пищевую ценность, факторы, формирующие качество	

						ПК-9.2.	Уметь проводить ветеринарно- санитарную	51. Лизоцим – это.....
								52. Пастеризация – это.....

							молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов	53. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»? а) пигментация б) закисание в) плесневение г) гниение

							растительного происхождения ; правильно оценивать качество и	54. Где заражается мясо здорового скота? (несколько вариантов ответа) а) при жизни животного б) при транспортировке в) при убое г) при кормлении

							контроль выпуска сельскохозяйст венной продукции; давать оценку пригодности подконтрольно	55. Приемы хранения и переработки с использованием низких температур: а) Замораживание б) Пастеризация в) Охлаждение г) Все ответы правильные

							й продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований, контролироват ь режимы	

							рабочих параметров всех звеньев переработки животноводчес кого и растительного сырья;	

							организовыват ь и контролироват ь погрузку и транспортиров ку животных, птицы, пчел, сырья,	

							продукции животного и растительного происхождения ; использовать методы технoхимическ ого контроля	

							консервирован ных продуктов животного и растительного происхождения	

						ПК-9.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц,	56. Способ хранения продуктов, при котором консервирующие вещества вырабатывают микроорганизмы а) Анабиоз б) Абиоз в) Ценоанабиоз г) Биоз

							продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения ; оценки качества сельскохозяйт	

							венной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологиче ских	

							исследований животноводчес кой продукции; техникой отбора проб, консервирован ия материала и транспортиров	

							ки ветеринарную лабораторию для бактериологиче ского, вирусологичес кого, физико-	

							химического, микологическо го, токсикологичес кого и радиометричес кого исследования;	

							способами и методикой транспортиров ки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и	

							растительного происхождения ; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и	

							молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи	

							обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-	

							санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	

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

а. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крючкова Н.Н.
5	Вид и форма заданий	Вопросы для устного опроса
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Крючкова Н.Н.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крючкова Н.Н.
5	Вид и форма заданий	Тестовые задания
6	Время для выполнения заданий	1 академический час

7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Крючкова Н.Н.

9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименования индикатора	Задание (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО					
Санитарная микробиология	3, 4	-	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. синий 2. воды 3. Наука о мельчайших организмах, невидимых невооруженным глазом 4. клостридии 5. +25 - +35 6. перенос вещества, протекающий из области низкой концентрации в область высокой, с затратой энергии. 7. это ферменты микроорганизма, концентрация которых зависит от наличия соответствующего субстрата 8. плазмоллиз 9. б 10. б.
					ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в	11. а 12. а 13. в

						профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	14. б 15. а 16. микроорганизмами 17. грибы 18. микроорганизмы, усваивающие углерод из неорганических соединений (углекислоты воздуха или карбонатов) 19. Чудесная палочка 20. моментальная
					4.3. ОПК-	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	21. специфические белки биологического происхождения, выполняющие роль катализаторов химических реакций, происходящих в микробных (бактериальных) клетках. 22. патологические состояния, вызванные поступлением в организм токсичных грибковых метаболитов. 23. Молочную кислоту 24. а 25. б 26. а 27. б 28. б 29. б 30. б

			ПК-8	Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;	31. 60-90°C 32. микотоксины 33. наименьший объём воды, в котором обнаруживают колиформные бактерии 34. молочнокислое бражение 35. экзотоксины

						основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	

					ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных	36. количество колиформных бактерий в 100 мл воды. 37. многократная (3-4-кратная) обработка стерилизуемого материала текущим паром с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор 38. автоклав 39. г 40. г

						продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК- 8.3.	Владеть методами ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;	41. г 42. б 43. в 44. в 45. а

						навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
			ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и	46. Лизоцим 47. стерилизация 48. поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв 49. Экзо- и эндогенный 50. а

						способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-9.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарную обработку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного	51. фермент, относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана – мурина, поэтому

					происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лизационным обладает противобактериальным действием. 52. Процесс уничтожения вегетативных форм микроорганизмов (кроме термофильных) в жидких средах, пищевых продуктах путём однократного и непродолжительного их нагрева до температур ниже 100 °С, обычно путём нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60 °С в течение 60 минут или при температуре 70—80 °С в течение 30 минут 53. г 54. б, г 55. г

					ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-	56. в 57. г 58. б 59. б 60. а, б

						санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	

** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60

** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ ЛАТИНСКИЙ ЯЗЫК

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	+	+	+
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, дифференцированный зачёт)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1 Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	1-3	Знать: - латинскую ветеринарную терминологию; - основы грамматики латинского языка - правила оформления рецептов	Лабораторная работа, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, Контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12
	УК-4.2 Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.	1-3	Уметь: - пользоваться латинским языком как средством профессионального общения -выписывать рецепты	Лабораторная работа, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, Контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12
	УК-4.3 Владеть принципами формирования системы коммуникации;	1-3	Иметь навыки	Лабораторная работа,	Устный опрос,	Вопросы для	Вопросы для	Вопросы для

	анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.		- владения латинским языком в объеме, необходимом для решения задач профессиональной деятельности -самостоятельной работы с основной, дополнительной литературой и электронными источниками на русском и латинском языке	самостоятельная работа	тестирование, Контрольная работа	устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12
УК-5	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	1-3	Знать: - латинскую ветеринарную терминологию; - основы грамматики латинского языка - правила оформления рецептов	Лабораторная работа, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, Контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12
	УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального	1-3	Уметь: - пользоваться латинским языком как средством профессионального общения	Лабораторная работа, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, Контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы

	взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.		-выписывать рецепты			к контроль ным работам 1-12	к контроль ным работам 1-12	к контроль ным работам 1-12
	УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	1-3	Иметь навыки - владения латинским языком в объёме, необходимом для решения задач профессиональной деятельности -самостоятельной работы с основной, дополнительной литературой и электронными источниками на русском и латинском языке	Лабораторная работа, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, Контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12	Вопросы для устного опроса 1-75; Вопросы к контрольным работам 1-12

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1 Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	лабораторная работа, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60
	УК-4.2 Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.	лабораторная работа, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60
	УК-4.3 Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на	лабораторная работа, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60

	иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.					
УК-5	УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	лабораторная работа, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60
	УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	лабораторная работа, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60	Вопросы к зачету 1-48 тестирование 1-60
	УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом	лабораторная работа,	зачет	Вопросы к зачету 1-48	Вопросы к зачету 1-48	Вопросы к зачету 1-48

	национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	самостоятельная работа		тестирование 1-60	тестирование 1-60	тестирование 1-60

2.4. Критерии оценки на зачёте

Результат зачёта	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо», повышенный уровень	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно», пороговый уровень	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

2.7. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«отлично»	13) полное раскрытие вопроса; 14) указание точных названий и определений; 15) правильная формулировка понятий и категорий; 16) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 17) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	5) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 6) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 7) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 8) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	7) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников;

	8) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.;
	9) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	7) нераскрытые темы;
	8) большое количество существенных ошибок;
	9) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание : активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.8. Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведено теоретическое обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом обосновании примененных методов и средств

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.10 Допуск к сдаче зачёта.

31. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
32. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачёта.
33. Выполнение домашних заданий.
34. Выполнение контрольной работы на положительную оценку
35. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНЫМ РАБОТАМ

1. Имя существительное. Грамматические категории.
2. Словарная форма имени существительного
3. Практическая основа существительного
4. Первое склонение
5. Второе склонение
6. Третье склонение
7. Четвертое склонение
8. Пятое склонение
9. Прилагательные 1-2 склонения
10. Прилагательные 3 склонения
11. Структура многокомпонентного анатомического термина.
12. Принципы согласования. Несогласованное и согласованное определение.

3.2. УСТНЫЙ ОПРОС

1. Сколько букв в латинском языке?
2. Какие из латинских гласных произносятся как в русском языке?
3. Как произносятся латинские дифтонги и диграфы (ae и oe)?
4. Где ставится ударение в латинском слове?
5. Где падает ударение в двусложных словах?
6. Что называется термином?
7. Что следует понимать под словом «номенклатура»?
8. Какие номенклатуры вы знаете?
9. Что следует понимать под словом «терминология»?
10. Какие основные способы образования терминов вы знаете?
11. В какой номенклатуре встречаются анаграммы?
12. Как образуются новые слова-термины.
13. Какие части слова вам известны?
14. Что следует понимать под терминоэлементом.
15. По какому признаку принято определять латинское склонение?
16. Как определяется основа существительного?
17. В каких падежах приводятся существительные в словарной форме?
18. Сколько падежей имеют существительные?
19. Сколько склонений существительных в латинском языке?
20. Какие существительные относятся к первому склонению?
21. Какие суффиксы образуют существительные первого склонения?
22. Какие существительные мужского рода относятся к первому склонению?
23. Какой суффикс содержат термины, означающие «воспаление»?
24. Какие окончания имеют существительные первого склонения в Gen. единственного и множественного числа?
25. Какие имена существительные относятся ко II склонению?
26. Вы уверены, что с существительными прилагательные согласуются в роде, падеже и числе?
27. Какие признаки грамматического рода существительных II склонения?
28. Какова словарная форма существительных второго склонения?

29. Чем отличается словарная форма существительных от словарной формы прилагательных 1-2 склонения..
30. Какие суффиксы относятся ко второму склонению?
31. Существительные какого рода относятся к третьему склонению?
32. К существительным какого рода относятся следующие суффиксы III склонения: суффикс - itis, что на русский язык переводится на - ит; оканчивающиеся на -ома, например, lipoma - жировая опухоль?
33. Как склоняются прилагательные с существительными третьего склонения?
34. Какие падежные окончания имеют существительные третьего склонения в Gen.sing.?
35. Какая словарная форма существительных третьего склонения?
36. Чем отличается IV склонение существительных от I склонения?
37. Какие существительные относятся к четвёртому склонению?
38. Какие окончания имеют существительные IV склонения в Genitivus единственного числа?
39. Как выглядит словарная форма существительных четвёртого склонения?
40. Какие исключения из правил есть о роде в IV склонении существительных?
41. Какие суффиксы существительных относятся к IV склонению?
42. Какого рода существительные относятся к V склонению?
43. Какие исключения из правил о роде существительных V склонения?
44. Как оканчиваются в Nominativus/Genitivus существительные пятого склонения?
45. Какая словарная форма существительных V склонения?
46. Какие суффиксы относятся к I и II склонениям?
47. Какие суффиксы относятся к III склонению?
48. Какова словарная форма имён прилагательных?
49. Где в латинском предложении обычно ставятся прилагательные?
50. Как образуется превосходная степень прилагательных?
51. Какие вы знаете степени сравнения прилагательных?
52. Какие прилагательные бывают в значении существительных?
53. Какой порядок слов в латинском предложении?
54. Сколько в латинском глаголе: чисел, лиц, времён, наклонений и залогов?
55. Сколько спряжений в латинском глаголе?
56. Как даётся глагол в словарной форме?
57. Почему для правильного составления рецепта на латинском языке необходимо знать: формы повелительного наклонения и сослагательного наклонения
58. В каких случаях в рецептах вместо повелительного наклонения используется сослагательное наклонение
59. Какие глаголы и их формы наиболее часто применяются в рецептах
60. Как образуются наречия?
61. Путём присоединения каких окончаний к глагольной основе образуются причастия?
62. С какими падежами употребляются предлоги в латинском языке?
63. Какие союзы наиболее часто встречаются в ветеринарных и медицинских текстах?
64. Где в предложении ставится союз или.
65. Какого наклонения требует союз чтобы.
66. На какие группы подразделяются числительные в латинском языке?
67. Для обозначения чего в рецептах применяются римские цифры? Как согласуются количественные числительные с существительными?
68. Как склоняются разделительные числительные и в каком числе?

69. На какой вопрос отвечают числительные-наречия?
70. Какие приставки, происшедшие от числительных, участвуют в словообразовании?
71. Какие вы знаете латинские местоимения?
72. Какие местоимения используются в рецептах?
73. При какой части речи личные местоимения в качестве подлежащего обычно опускаются?
74. Какие местоимения склоняются, как прилагательные 1-го и 2-го склонения?
75. Какие местоимения не имеют множественного числа?

3.3 . ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

1. Значение латинского языка для науки, культуры и образования.
2. Краткая история развития латинского языка. Кто из русских учёных писал научные труды на латыни?
3. Современные медицинские номенклатуры: анатомическая, фармацевтическая, акушерская, хирургическая, терапевтическая и другие.
4. Ветеринарная терминология.
5. Латинский алфавит. Произношение гласных и согласных, дифтонгов и буквенных сочетаний.
6. Долгота и краткость слогов. Ударение. Правила ударения.
7. Имя существительное. Предварительные сведения о пяти латинских склонениях.
8. Первое склонение. Словообразование. Важнейшие суффиксы существительных I склонения. Исключение из правил о роде существительных первого склонения. Порядок слов в латинском предложении.
9. Второе склонение существительных. Словообразование. Важнейшие суффиксы и исключение из правил о роде существительных II склонения.
10. 10. Обзор прилагательных I и II склонения (первая группа латинских прилагательных). Согласование прилагательных с существительными II склонения. Структура врачебных терминов.
11. Третье склонение существительных: общая характеристика.
12. Существительные мужского рода третьего склонения. Исключение из правил о роде существительных мужского рода III склонения. Склонение существительных мужского рода. Важнейшие суффиксы существительных мужского рода III склонения.
13. Существительные женского рода III склонения. Исключение из правил о роде существительных III склонения. Склонение существительных женского рода. Важнейшие суффиксы существительных женского рода III склонения.
14. Существительные среднего рода III склонения. Исключение из правил о роде имён существительных среднего рода III склонения. Склонение существительных среднего рода. Важнейшие суффиксы существительных среднего рода III склонения.
15. . Греческие существительные III на -18.
16. Прилагательные III склонения (вторая группа латинских прилагательных). Согласование прилагательных с существительными. Важнейшие суффиксы прилагательных III склонения.
17. Степени сравнения прилагательных: положительная, сравнительная, превосходная, неправильная, недостаточная.
18. Важнейшие приставки прилагательных.
19. Глагол. Общие сведения: два числа, три лица, шесть времён, три наклонения, два залога.
20. Четыре спряжения латинских глаголов.
21. . Основные формы глаголов: 1) первое лицо единственного числа настоящего времени изъявительного наклонения действительного залога 2) первое лицо единственного числа прошедшего времени изъявительного наклонения действительного залога; 3) супин имеет отношение при глаголах движения; 4) неопределённая форма
22. Спряжение глагола быть, существовать.

23. Причастия. Причастие настоящего времени действительного залога в медицинской терминологии. Причастие прошедшего времени страдательного залога.
24. Наречия. Образование наречий. Степени сравнения наречий.
25. Числительные. Количественные и порядковые числительные и их склонение. Согласование количественных числительных с существительными. Числительные-наречия.
26. Местоимения. Личные местоимения. Возвратные местоимения. Притяжательные местоимения. Относительные местоимения. Указательные местоимения. Отрицательные местоимения. Местоименные прилагательные. Местоимения. Употребляемые в рецептуре.
27. Предлоги. Предлоги, управляемые винительным падежом. Предлоги, управляемые творительным падежом. Предлоги, управляемые винительным и творительным падежами.
28. . Союзы: 1) сочинительные - соединительные, разделительные, противительные; 2) подчинительные - временные, условные, целевые, дополнительные.
29. Словообразование врачебных терминов. Важнейшие латинские приставки, применяемые в терминологии.
30. Термин. Терминология, номенклатура. Структура терминов.
31. Способы образования терминов.
32. Ботаническая номенклатура.
33. Зоологическая номенклатура.
34. Таксономическая классификация растений и животных.
35. Биноминальные и униноминальные названия в ботанике и зоологии.
36. Ветеринарная терминология.
37. Клиническая терминология.
38. Фармацевтическая терминология.
39. Лекарственные формы.
40. Химическая терминология.
41. Химические элементы.
42. Кислоты, соли, оксиды, пероксиды, гидроксиды.
43. Многословные названия лекарственных препаратов.
44. Рецепттура. Рецепт и его составные части.
45. Употребление форм повелительного и сослагательного наклонений в рецептах.
46. Простые и сложные рецепты.
47. Дополнительные надписи на рецептах.
48. . Виды рецептов: простые, дозированные, недозированные, магистральные, официальные; развёрнутые и сокращённые

3.2.3 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компет енции	Формулировка	Шифр индикат ора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
Латинский язык	1	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	УК - 4.1	Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	1. Где ставится ударение в латинском слове? 2. Какие основные способы образования терминов вы знаете? 3. Что называется термином? 4. Что следует понимать под словом «номенклатура»? 5. Сколько склонений в латинском языке? По какому признаку принято определять латинское склонение? 6. Как определяется основа существительного? 7. Какова словарная форма имён существительных? 8. Сколько падежей имеют существительные в латинском языке? 9. Сколько родов у существительных в латинском языке? 10. Назовите признаки существительных I склонения? 11. Назовите признаки существительных II склонения? 12. Назовите признаки существительных III склонения? 13. Назовите признаки существительных IV склонения? 14. Назовите признаки существительных Vсклонения? 15. Какова словарная форма имён прилагательных? 16. Определите склонение существительного <i>canalis</i> , <i>is m</i> а) I б) II в) III г) IV 17. Группа прилагательного определяется а) по окончанию прилагательного в м.р. б) по окончанию прилагательного в ж.р. в) по окончанию прилагательного ср.р. г) по характеру родовых окончаний в Nom. sing. 18. Как читается выделенное буквосочетание в слове <i>Mixtio</i> ?
				УК-4.2	Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и	

					официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.	а) [кс] б) [ти] в) [ци] г) [ш] 19. Где буквосочетание ngu читается как [нгв]? а) angulus б) lingula в) sanguis г) cingulum 20. Ударение в латинском языке падает только а) на первый слог б) на предпоследний и долгий слоги в) на последний слог г) на третий от конца слог 21. Найдите правильный перевод термина "corpusossisfrontalis": а) корпус передней кости б) тело лобной кости в) переднее тело кости г) заднее тело кости 22. Найти верный перевод «большой и малый рог» а) caputmajus et minus б) cornumajus et minus в) cornu major et minor г) tuberculummajus et minus 23. Буква “S” произносится как русское “з”: а) между гласными б) между гласными и согласными “m, n” с) при удвоенной “s” д) между гласными, между гласными и согласными “m, n” 24. Буквосочетание “qu” произносится как: а) к б) ку
				УК-4.3	Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной	

					информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.	с) кв d) кс 25. В термине “sphenoidalis” – “клиновидный” буквосочетание “ph” произносится как: a) р b) т с) х d) ф 26. Буква “С” произносится как русское “ц” перед: a) гласными е, і, у b) дифтонгами ае, ое с) гласными а, о, u и дифтонгами ае, ое d) гласными е, і, у и дифтонгами ае, ое 27. Буква “С” произносится как русское “к”: a) перед а, о, u b) перед е, і, у, дифтонгами “ае”, “ое” с) перед согласными d) перед а, о, u, дифтонгами “аu”, “еu”, согласными и в конце слова 28. Укажите существительное первого склонения: a) angulus, і, m b) arteria, ае, f с) cervix, ісis, f d) apex, ісis, m 29. Укажите существительное второго склонения: a) atrium, і, n b) caput, itis, n с) plexus, us, m d) ventriculus, m 30. Укажите существительное третьего склонения:

						a) apex, icis, m b) arteria, ae, f c) arcus, us, m d) auricula, ae, f
		УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1	Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	31. Как склоняются прилагательные латинского языка? 32. Назовите основные компоненты многокомпонентного анатомического термина 33. Каков порядок слов в многокомпонентном анатомическом термине? 34. Что такое согласованное определение? Какой частью речи оно обычно представлено? 35. Что такое несогласованное определение? Какой частью речи оно обычно представлено? 36. Переведите в правильной грамматической форме: rami nervorum, 37. Переведите в правильной грамматической форме: aperture sinuum 38. Переведите в правильной грамматической форме: omasi vaccarum 39. Переведите в правильной грамматической форме: musculus flexor digitorum profundus 40. Переведите в правильной грамматической форме: meatus acusticus internus, 41. Переведите в правильной грамматической форме: ligamenta sterni 42. Переведите в правильной грамматической форме: folia flava, 43. Переведите в правильной грамматической форме: rupture ligamentorum 44. Переведите в правильной грамматической форме: apex dentis 45. Переведите в правильной грамматической форме: cornua vaccae 46. Укажите существительное четвертого склонения: a) arcus, us, m b) atrium, i, n
				УК-5.2	Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права	

					человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	c) cervis, icis, f d) nervus, i, m
				УК-5.3	Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	47. Укажите существительное пятого склонения: a) cervis, icis, f b) fascia, ae, f c) facies, ei, f d) febris, is, f 48. Несогласованное определение выражено: a) существительным в именительном падеже b) существительным в родительном падеже c) прилагательным d) числительным 49. Прилагательные первой группы имеют падежные окончания: a) первого склонения b) второго склонения c) первого и второго склонения d) третьего склонения 50. Выберите прилагательное первого склонения: a) media b) mediale c) medialis d) ventricularis 51. Выберите прилагательное второго склонения: a) profundum b) interna c) spongiosa d) sphenoidale 52. Выберите прилагательное третьего склонения: a) costale

						b) dexter c) teres d) thoracica 53. При склонении несогласованное определение: a) повторяет склонение определяемого существительного b) склоняется как существительное c) остается без изменений d) все вышеперечисленное неверно 54. В термине “верхушка легкого” – “apexpulmon...” существительное заканчивается на: a) – is b) – e c) – es d) – um 55. В термине “мышцы, поднимающие ребра” musculilevatorescost... существительное заканчивается на: a) – arum b) – erum c) – orum d) – um 56. В термине “связки пальцев” – ligamentadigit... существительное заканчивается на: a) – a b) – i c) – orum d) – um 57. Прилагательные второй группы имеют падежные окончания: a) первого склонения b) второго склонения

						c) третьего склонения d) первого и второго склонения 58. Как читается выделенное буквосочетание в слове <i>Mixtio</i>? a) [кс] b) [ти] c) [ци] d) [ш] 59. Ударение в латинском языке падает только a) на первый слог b) на предпоследний и долгий слоги c) на последний слог d) на третий от конца слог 60. Окончание существительного “<i>dens</i>” в термине “корень зуба” – <i>radixdent...</i>: a) -ae b) -is c) -i d) -es

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2022 года протокол №1 и утверждено ректором университета Шемякиным А.В. 31 августа 2022 года.

2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Латинский язык	1	1		УК-4	УК-4.1	1. Ударение зависит от долготы или краткости гласной предпоследнего слога. Если она долгая, то ударная, а если краткая, то ударение ставится на 3 слог с конца слова. В двусложных словах – ударение падает на первый слог. 2. Морфологический, семантический, синтаксический, субстантивация, эпонимный, анаграммы.
					УК-4.2	
					УК-4.3	
				УК-5	УК-5.1	3. Термин это отдельное слово или словосочетание специального языка 4. Номенклатура содержит перечень названий предметов, органов и систем. 5. В латинском языке 5 склонений. К тому или иному склонению относят по окончанию единственного числа, родительного падежа (Gen. sing.) 6. Основа существительного определяется путем отбрасывания окончания существительного в родительном падеже, единственного числа (Gen. sing.) 7. В латинских словарях для существительных указывают именительный падеж, исход родительного падежа, род и перевод 8. В латинском языке 6 падежей. Наиболее употребляемые именительный (Nominativus) и родительный (Genitivus). 9. В латинском языке у существительного 3 рода: мужской (muskulinum), женский (femininum) и средний (neutrum) 10. Для существительных первого склонения характерны признаки: в родительном падеже единственного числа окончание –ae, женский род. В именительном падеже окончание –a.
					УК-5.2	
					УК-5.3	

					11. Для существительных второго склонения характерны признаки: в родительном падеже единственного числа окончание –i, мужской и средний род. В именительном падеже окончание для мужского рода –us, –er; для среднего –um 12. Для существительных третьего склонения характерны признаки: в родительном падеже единственного числа окончание –is, мужской, женский и средний род. В именительном падеже окончания разные. 13. Для существительных четвертого склонения характерны признаки: в родительном падеже единственного числа окончание –us, мужской, женский и средний род. В именительном падеже окончание для мужского и женского рода –us; для среднего –i 14. Для существительных пятого склонения характерны признаки: в родительном падеже единственного числа окончание –ei, женский род. В именительном падеже окончание –es. 15. Имена прилагательные в латинских словарях указываются с окончанием мужского рода, затем указывается окончание женского и среднего рода, а затем перевод. Для прилагательных с одним окончанием для всех родов в словарях указывается исход родительного падежа. 16. в) III 17. г) по характеру родовых окончаний в Nom. sing. 18. б) [ти] 19. в) sanguis 20. б) на предпоследний и долгий слоги 21. б) тело лобной кости 22. в) cornu major et minor 23. а) между гласными, между гласными и согласными “m, n 24. а) кв 25. d) ф 26. а) гласными e, i, u и дифтонгами ae, oe 27. а) перед a, o, u, дифтонгами “au”, “eu”, согласными и в конце слова 28. а) arteria, ae, f 29. а) atrium, i, n 30. а) apex, icis, m 31. Прилагательные в латинском языке склоняются по 1,2 или 3 склонению. По 1-2 склонению склоняются прилагательные первой группы, имеющие характерные для этих склонений родовые окончания: в мужском роде –us –er в женском роде –a, в среднем –um. По 3 склонению склоняются прилагательные с одним (-s, -r, -x), двумя (-is, -e) или тремя окончаниями (-er, -is, -e) для всех родов.

						32. Многокомпонентные анатомические термины состоят из ядра и определений согласованных и несогласованных. 33. В многокомпонентном анатомическом термине на первом месте стоит ядро, затем определения согласованные и несогласованные в порядке уменьшения значимости. В конце указываются термины направления (дорсальный, вентральный, латеральный и т.д.) 34. Согласованные определения отвечают на вопрос какой?, который?, чей?. Выражены именами прилагательными, причастиями, порядковыми числительными, местоимениями. 35. Несогласованные определения выражены существительным в родительном падеже единственного, реже множественного числа. Отвечает на вопрос кого?, чего? 36. Ветви нервов 37. Вход пазух 38. Книжки коров 39. Мышца глубокий сгибатель пальцев 40. Внутренний слуховой проход 41. Связки грудины 42. Желтые листья 43. Разрыв связок 44. Верхушка зуба 45. Рога коровы 46. а) arcus, us, m 47. а) facies, ei, f 48. а) существительным в родительном падеже 49. а) первого и второго склонения 50. а) media 51. а) profundum 52. а) teres 53. а) остается без изменений 54. а) – is 55. а) – arum 56. а) – orum 57. а) третьего склонения 58. а) [ти] 59. а) на предпоследний и долгий слоги 60. а) -is

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ГИСТОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ ЭМБРИОЛОГИИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)			
		1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено		Зачтено	

2.2 Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядки исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1-4	Определение цитологии, гистологии, эмбриологии как науки и ее связь с другими дисциплинами. Общий план строения клетки. Постулаты клеточной теории. Основные этапы эмбрионального развития. Особенности гистологического строения тканей, органов и систем органов.	Лекция; лабораторная работа; самостоятельная работа	Устный опрос; тестирование; контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-4	Уметь различать под микроскопом клетки, ткани и органы животных; сопоставлять особенности строения клеток, органов и тканей с выполняемой ими функцией	Лекция; лабораторная работа; самостоятельная работа	Устный опрос; тестирование; контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1-4	Владеть навыками работы с микроскопом, навыками чтения гистологических препаратов.	Лекция; лабораторная работа; самостоятельная работа	Устный опрос; тестирование; контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-	1-4	Определение цитологии,	Лекция; лабораторная	Устный опрос;	Вопросы для устного	Вопросы для устного	Вопросы для устного

	санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		гистологии, эмбриологии как науки и ее связь с другими дисциплинами. Общий план строения клетки. Постулаты клеточной теории. Основные этапы эмбрионального развития. Особенности гистологического строения тканей, органов и систем органов.	работа; самостоятельная работа	тестирование; контрольная работа	опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую	1-4	Уметь различать под микроскопом клетки, ткани и органы животных; сопоставлять особенности строения клеток, органов и тканей с выполняемой ими функцией	Лекция; лабораторная работа; самостоятельная работа	Устный опрос; тестирование; контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.

	принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения							
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	1-4	Владеть навыками работы с микроскопом, навыками чтения гистологических препаратов.	Лекция; лабораторная работа; самостоятельная работа	Устный опрос; тестирование; контрольная работа	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.	Вопросы для устного опроса 1-137; Вопросы к контрольным работам 3.1.2.

2.3 Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядокиследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную	Лекция	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету	Вопросы для подготовки к зачету	Вопросы для подготовки к зачету

	ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторная работа Самостоятельная работа		1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Лекция Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет Экзамен	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60	Вопросы для подготовки к зачету 1-42. Вопросы для подготовки к экзамену 1-97. Тестирование 1-60

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение определять гистологические препараты под микроскопом, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно определять ткани и органы животных под микроскопом
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение с помощью преподавателя правильно определить гистологический препарат, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачёта	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение определять гистологические препараты тканей животных, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо», повышенный уровень	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно», пороговый уровень	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«отлично»	18) полное раскрытие вопроса; 19) указание точных названий и определений; 20) правильная формулировка понятий и категорий; 21) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 22) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	9) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 10) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 11) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 12) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	10) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 11) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 12) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	10) нераскрытые темы; 11) большое количество существенных ошибок; 12) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание : активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.9. Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведено теоретическое обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом обосновании примененных методов и средств

«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом обосновании примененных методов и средств

2.10. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.11. Допуск к сдаче зачета и экзамена

36. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
 37. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачёта, экзамена.
 38. Выполнение домашних заданий.
 39. Выполнение всех контрольных работ на положительные оценки
 40. Активное участие в работе на занятиях.
6. Выполнение всех лабораторных работ и оформление лабораторного журнала (альбома), согласно методическим указаниям.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

3.1.1 Устный опрос

1. Введение. Правила работы с микроскопом
2. Гистология как наука. Методы исследования.
3. Технология приготовления гистологических препаратов.
4. Красители.
5. Методы исследования в гистологии
6. Формы организации живой материи
7. Клетка как структурная, функциональная и генетическая единица живого.
8. Поверхностный аппарат клетки
9. Цитоплазма клетки.
10. Органоиды и включения. Их классификация.
11. Ядро. Деление клеток
12. Строение и химический состав ядра. Функции ядра.
13. Способы деления соматических и половых клеток.
14. Строение хромосом и хроматина.
15. Характеристика стадий митоза.
16. Клеточный цикл.
17. Понятие об эмбриогенезе и его связи с онтогенезом и филогенезом.
18. Знание мейоза, его особенностей и основных стадий.
19. Строение сперматозоидов. Сперматогенез.
20. Строение яйцеклеток. Их классификация.
21. Овогенез
22. Механизм и биологический смысл процесса оплодотворения.
23. Типы дробления зиготы. Зависимость типа дробления от количества и распределения желтка. Зависимость характера образующейся в результате дробления бластулы от типа дробления.
24. Понятие о гастрюляции. Механизмы гастрюляции.
25. Понятие об основных направлениях дифференцировки эктодермы, энтодермы, мезодермы и мезенхимы.
26. Понятие о внезародышевых органах.
27. Классификация и характеристика яйцеклеток птиц. Строение яйца
28. Особенности дробления зиготы и формирующейся в результате дробления бластулы у птиц.
29. Гастрюляции, ее механизмы и особенности у птиц.
30. Строение и функции внезародышевых органов у птиц.
31. Стадии развития зародыша птиц.
32. Классификация и строение яйцеклеток, типы дробления и бластул, способы гастрюляции у различных представителей хордовых и позвоночных животных и их особенности у млекопитающих.
33. Классификация плацент млекопитающих, их строение и функция.
34. Общая характеристика эпителия. Его отличительные свойства.
35. Классификация эпителиев.
36. Однослойные эпителии. Их строение, классификация, локализация, функции.
37. Многослойные эпителии. Их строение, классификация, локализация, функции.
38. Железистый эпителий, особенности строения клеток железистого эпителия. Классификация экзокринных желез.
39. Общая характеристика и классификация тканей внутренней среды.
40. Кровь как жидкая ткань организма.
41. Эритроциты. Строение, функции. Атипичные формы эритроцитов.
42. Классификация лейкоцитов.
43. Гранулярные лейкоциты. Строение, функции, классификация.
44. Агранулярные лейкоциты. Строение, функции, классификация.
45. Тромбоциты. Строение, функции.
46. Характеристика лимфы как ткани.
47. Эмбриональное кроветворение
48. Классы кроветворных клеток
49. Эритропоэз
50. Лимфоцитопоэз
51. Моноцитопоэз
52. Гранулоцитопоэз
53. Тромбоцитопоэз
54. Рыхлая волокнистая соединительная ткань: особенности строения, функции.
55. Клеточный состав соединительных тканей.

56. Плотная волокнистая соединительная ткань (оформленная и неоформленная): особенности строения, функции.
57. Особенности гистостроения ретикулярной ткани.
58. Особенности гистостроения жировой ткани.
59. Особенности гистостроенияслизисто-студенистой и пигментной ткани.
60. Гистологическая характеристика хрящевой ткани (клеточный состав, межклеточное вещество)
61. Гиалиновый хрящ
62. Эластический хрящ
63. Волокнистый хрящ
64. Развитие Хрящевой ткани в эмбриогенезе
65. Гистологическая характеристика костной ткани (клеточный состав, межклеточное вещество)
66. В чем отличие тонковолокнистой и грубоволокнистой кости?
67. Строение кости как органа
68. Развитие костной ткани в эмбриогенезе
69. Общая характеристика и классификация мышечных тканей
70. Гистологическая характеристика поперечнополосатой скелетной мышечной ткани
71. Гистологическая характеристика поперечнополосатой сердечной мышечной ткани
72. Гистологическая характеристика гладкой мышечной ткани
73. Общая характеристика нервной ткани. Клеточный состав.
74. Морфофункциональная характеристика и классификация нейронов.
75. Морфофункциональная характеристика и классификация нейроглии.
76. Нервные волокна: строение, классификация.
77. Нервные окончания: строение, классификация.
78. Синапсы: строение, классификация.
79. Рефлекторная дуга.
80. Общая характеристика нервной системы.
81. Гистологическое строение нервов, нервных окончаний и узлов
82. Гистологическое строение головного мозга
83. Особенности строения мозжечка и коры больших полушарий
84. Гистологическое строение спинного мозга
85. Что такое органы чувств?
86. Гистологическое строение органа зрения.
87. Гистологическое строение органа слуха и равновесия.
88. Общий план строения сосудов, их классификация
89. Гистологическое строение артерий, артериол, капилляров, венул и вен.
90. Гистологическое строение сердца. Эпикард и перикард. Миокард. Эндокард.
91. Классификация органов кроветворения и иммунной защиты
92. Гистологическое строение красного костного мозга
93. Гистологическое строение желтого костного мозга
94. Гистологическое строение тимуса (вилочковой железы)
95. Гистологическое строение селезенки
96. Гистологическое строение лимфатических узлов
97. Единая иммунная система слизистых оболочек
98. Гистологическое строение гипоталамуса
99. Гистологическое строение гипофиза
100. Гистологическое строение эпифиза
101. Гистологическое строение щитовидной железы
102. Гистологическое строение паращитовидной железы
103. Гистологическое строение надпочечников
104. Диффузная эндокринная система
105. Микроскопическое и ультрамикроскопическое строение стенки носовой полости, а также гортани и трахеи. Клеточный состав эпителия трахеи.
106. Микроскопическое строение различных отделов бронхиального дерева легкого. Микро- и ультраструктура эпителия бронхов.
107. Респираторный отдел легкого. Легочный ацинус. Микроскопическое и ультрамикроскопическое строение его компонентов.
108. Общие закономерности в строении органов пищеварительной системы
109. Гистологическое строение органов ротовой полости

110. Гистологическое строение органа вкуса
111. Гистологическое строение пищевода
112. Гистологическое строение простого однокамерного желудка
113. Гистологическое строение желез желудка
114. Гистологическое строение многокамерного желудка
115. Гистологическое строение тонкого кишечника
116. Гистологическое строение толстого кишечника
117. Особенности гистологического строения печени
118. Особенности гистологического строения поджелудочной железы
119. Особенности гистологического строения слюнных желез
120. Строение кожи.
121. Строение волоса.
122. Потовые и сальные железы.
123. Особенности гистологического строения производных кожи (рога, копыта, когти, ногти, молочная железа)
124. Микро-и ультраструктура почечного тельца и канальцев нефрона. Строение различных отделов нефрона.
125. Особенности кровоснабжения почки. Кровоснабжение корковых и юкстамедуллярных нефронов.
126. Эндокринная система почек: юктагломерулярный аппарат, интерстициальные клетки, их строение и функция.
127. Микроскопическое и ультрамикроскопическое строение мочевыводящих путей
128. Овогенез, его особенности.
129. Эмбриональные источники и процесс развития яичников.
130. Понятие о морфологии яичников и их гистостроении.
131. Гистологическое строение яйцеводов
132. Гистологическое строение матки
133. Гистологическое строение наружных половых органов самок
134. Сперматогенез, его отличие от овогенеза
135. Гистологическое строение семенников
136. Гистологическое строение семявыносящих путей
137. Гистологическое строение придаточных половых желез

3.1.2 Вопросы к контрольным работам

3.1.2.1 «ЭМБРИОЛОГИЯ»

1. Эмбриология как наука. Эмбриогенез.
2. Периоды развития зародыша
3. Половые клетки. Свойства половых клеток.
4. Строение спермиев.
5. Строение и классификация яйцеклеток.
6. Гаметогенез. Его биологическое значение.
7. Развитие половых клеток самцов.
8. Развитие половых клеток самок.
9. Биологический смысл и механизм процесса оплодотворения.
10. Дробление. Типы дробления.
11. Гастрюляция. Типы гастрюляции.
12. Внезародышевые органы
13. Амнион
14. Желточный мешок
15. Аллантоис
16. Хорион и сероза.
17. Плацента. Типы плацент.
18. Направления дифференцировки зародышевых листков
19. Особенности эмбрионального развития птиц.
20. Строение яйца птиц
21. Внезародышевые органы птиц.
22. Стадии развития зародыша птиц по Третьякову и Попову.
23. Особенности эмбрионального развития млекопитающих.

3.1.2.2 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО ОБЩЕЙ ГИСТОЛОГИИ

1. Однослойный эпителий. Его классификация и строение.
2. Многослойный эпителий. Его классификация и строение.
3. Железистый эпителий. Классификация желез. Типы секреции желез.
4. Мезенхима. Ее строение и значение.
5. Кровь и лимфа. Их химический состав.
6. Форменные элементы крови птиц и млекопитающих.
7. Ретикулярная ткань. Ее строение и значение.
8. Рыхлая неоформленная соединительная ткань. Ее строение и значение.
9. Плотная соединительная ткань. Ее виды, строение и значение.
10. Жировая ткань. Ее строение и значение.
11. Хрящевая ткань. Строение и виды хряща.
12. Строение надхрящницы.
13. Костная ткань: ее строение и развитие.
14. Строение и функциональное значение надкостницы.
15. Микроскопическое строение гладкой, поперечнополосатой скелетной и сердечной мышечных

тканей.

16. Понятие о проводящей мускулатуре сердца
17. Микроскопическое строение нейронов. Их классификация.
18. Строение и функция клеток нейроглии.
19. Нервные волокна. Нервные окончания.
20. Рецепторы и их классификация.

Практическая часть Определение гистологических препаратов по общей гистологии, с подробным описанием тканей (по одному препарату на студента)

21. Многослойный плоский неороговевающий эпителий
22. Переходный эпителий
23. Цилиндрический эпителий
24. Мезотелий
25. РВСТ
26. ПВСТ
27. Сухожилие в продольном и поперечном разрезе
28. Жировая ткань
29. Ретикулярная ткань
30. Волокнистый хрящ
31. Эластический хрящ
32. Гиалиновый хрящ
33. Кровь
34. Гладкая мускулатура
35. Поперечно-полосатая скелетная мускулатура
36. Кость в продольном и поперечном разрезе

3.1.2.3 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1 ПО ЧАСТНОЙ ГИСТОЛОГИИ

Теоретическая часть:

1. Общая характеристика нервной системы
2. Периферическая нервная система (нервы, нервные узлы)
3. Строение мозжечка
4. Особенности строения коры больших полушарий
5. Спинной мозг
6. Орган зрения
7. Орган слуха
8. Артерии эластического и смешанного типа
9. Артерии мышечного типа
10. Строение стенки кровеносного сосуда (общий план)
11. Артериолы и капилляры.
12. Венулы и вены
13. Гистологическое строение сердца
14. В чем отличие вен и артерий? (с точки зрения гистологии)
15. Красный костный мозг
16. Желтый костный мозг

17. Тимус.
18. Селезенка
19. Лимфатические узлы
20. Единая иммунная система слизистых оболочек

Практическая часть: Определите под световым микроскопом, опишите гистологическое строение и изобразите полученный вами препарат:

21. Мозжечок,
22. Спинной мозг,
23. Спинальный ганглий.
24. Задняя стенка глаза
25. Кортиев орган.
26. Миокард,
27. Волокна Пуркинье,
28. Артерия эластического типа,
29. Артерия мышечного типа,
30. Вена,
31. Артериолы, венулы и капилляры мозговой оболочки.
32. Лимфатический узел
33. Тимус,
34. Селезенка,
35. Красный костный мозг

3.1.2.4 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №2 ПО ЧАСТНОЙ ГИСТОЛОГИИ

Теоретическая часть:

1. Общая характеристика желез внутренней секреции. Их классификация
2. Гипоталамус
3. Гипофиз
4. Эпифиз
5. Щитовидная железа
6. Паращитовидная железа
7. Надпочечники
8. Общая характеристика пищеварительной системы. Общий план строения.
9. Органы ротовой полости (губы, щеки, десны, зубы, язык, твердое и мягкое небо)
10. Гортань
11. Пищевод
12. Желудок (однокамерный и многокамерный)
13. Тонкий кишечник
14. Толстый кишечник
15. Печень
16. Поджелудочная железа
17. Слюнные железы (околоушная, подъязычная, подчелюстная)

Практическая часть: Определите под световым микроскопом, опишите гистологическое строение и изобразите полученный вами препарат:

18. Гипофиз
19. Надпочечник
20. Щитовидная железа
21. Нитевидные сосочки языка
22. Листовидные сосочки языка,
23. Пищевод,
24. Дно желудка,
25. Пилорическая часть желудка
26. Тощая кишка,
27. Двенадцатиперстная кишка
28. Толстый кишечник,
29. Печень свиньи,
30. Печень человека,

31. Поджелудочная железа,
32. Околоушная железа,
33. Подчелюстная железа.
34. Миндалина

3.1.2.5 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №3 ПО ЧАСТНОЙ ГИСТОЛОГИИ

Теоретическая часть:

1. Гистологическое строение носовой полости
2. Орган обоняния
3. Гистологическое строение гортани
4. Гистологическое строение трахеи
5. Гистологическое строение бронхов. Различие крупных, средних и мелких бронхов.
6. Гистологическое строение респираторного отдела легкого.
7. Общая характеристика кожного покрова. Развитие.
8. Гистологическое строение кожи
9. Гистологическое строение потовых желез
10. Гистологическое строение сальных желез
11. Гистологическое строение волоса
12. Гистологическое строение молочной железы
13. Гистологическое строение производных кожи (рога, копыта, когти, ногти)
14. Гистологическое строение почек
15. Гистологическое строение мочеточников
16. Гистологическое строение мочевого пузыря
17. Гистологическое строение мочеиспускательного канала
18. Гистологическое строение матки и влагалища
19. Гистологическое строение яичников и яйцепроводов
20. Гистологическое строение наружных половых органов самок
21. Гистологическое строение полового члена
22. Гистологическое строение семенников
23. Гистологическое строение придаточных половых желез

Практическая часть: Определите под световым микроскопом, опишите гистологическое строение и изобразите полученный вами препарат:

24. Трахея
25. Легкое
26. Кожа пальца
27. Кожа с волосом
28. Молочная железа
29. Почка
30. Мочеточник
31. Мочевой пузырь
32. Семенник
33. Придаток семенника
34. Яичник
35. Матка.

3.2. Вопросы к зачёту и экзамену

3.2.1.. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

Теоретическая часть

1. Оболочка клетки, ее строение и химический состав.
2. Цитоплазма клетки, ее химический состав.
3. Ядро клетки. Строение, химический состав и значение. Кариолемма. Кариоплазма.
4. Органеллы клетки, их строение и функции.
5. Включения клетки, их строение и функции.
6. Деление клетки (митоз, amitoz, эндомитоз).
7. Однослойный эпителий. Его классификация и строение.
8. Многослойный эпителий. Его классификация и строение.
9. Железистый эпителий. Классификация желез. Типы секреции желез.

10. Мезенхима. Ее строение и значение.
11. Кровь и лимфа. Их химический состав.
12. Форменные элементы крови птиц и млекопитающих.
13. Ретикулярная ткань. Ее строение и значение.
14. Рыхлая неоформленная соединительная ткань. Ее строение и значение.
15. Плотная соединительная ткань. Ее виды, строение и значение.
16. Жировая ткань. Ее строение и значение.
17. Хрящевая ткань. Строение и виды хряща.
18. Строение надхрящницы.
19. Костная ткань: ее строение и развитие.
20. Строение и функциональное значение надкостницы.
21. Микроскопическое строение гладкой, поперечнополосатой скелетной и сердечной мышечных тканей.
22. Понятие о проводящей мускулатуре.
23. Микроскопическое строение нейронов. Их классификация.
24. Строение и функция клеток нейроглии.
25. Нервные волокна. Нервные окончания.
26. Рецепторы и их классификация.

Практическая часть. Определение гистологических препаратов по общей гистологии, с подробным описанием тканей (по одному препарату на студента)

27. Многослойный плоский неороговевающий эпителий
28. Переходный эпителий
29. Цилиндрический эпителий
30. Мезотелий
31. РВСТ
32. ПВСТ
33. Сухожилие в продольном и поперечном разрезе
34. Жировая ткань
35. Ретикулярная ткань
36. Волокнистый хрящ
37. Эластический хрящ
38. Гиалиновый хрящ
39. Кровь
40. Гладкая мускулатура
41. Поперечно-полосатая скелетная мускулатура
42. Кость в продольном и поперечном разрезе

3.2.2 . ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

1. Гистология с основами эмбриологии как наука, ее связь с другими науками. История развития дисциплины.
2. Техника приготовления гистологических препаратов.
3. Красители в гистологии.
4. Современные методы исследования в гистологии.
5. Клеточная теория. Понятие о клетке, как о саморегулирующейся системе целостного организма.
6. Общая схема строения клетки. Физико-химический состав клетки. Размер и форма клеток. Цитоплазма, ее состав.
7. Строение и функции поверхностного аппарата клетки. Основные типы межклеточных соединений.
8. Органоиды, включения. Их классификация.
9. Ядро клетки: форма, количество, строение, химический состав и функциональное значение ядра.
10. Способы деления соматических клеток.
11. Способы деления половых клеток.
12. Эмбриология как наука, ее значение в ветеринарной и зоотехнической практике. Методы исследования. История развития.
13. Периоды развития зародыша.
14. Строение яйцеклетки. Классификация яйцеклеток. Овогенез
15. Строение спермия. Сперматогенез.
16. Оплодотворение.
17. Дробление. Его типы.
18. Гастрюляция. Типы гастрюляции.
19. Зародышевые листки. Гистогенез. Органогенез.

20. Внезародышевые (провизорные) органы. Строение, развитие, функции.
21. Плацента. Типы плацент.
22. Особенности эмбрионального развития птиц.
23. Особенности эмбрионального развития млекопитающих.
24. Общая гистология, как наука. Развитие учения о тканях
25. Эпителиальные ткани, их характеристика и классификация.
26. Морфологическая классификация, строение и локализация однослойного покровного эпителия.
27. Морфологическая классификация, строение и локализация многослойного покровного эпителия.
28. Железистый эпителий. Классификация желез. Типы секреции. Секреторный цикл.
29. Ткани внутренней среды. Общая характеристика. Классификация.
30. Характеристика крови как ткани. Плазма крови. Форменные элементы.
31. Эритроциты. Строение, функции.
32. Классификация и строение агранулярных лейкоцитов.
33. Классификация и строение гранулярных лейкоцитов.
34. Тромбоциты. Строение, функции. Тромбоцитопоз.
35. Характеристика лимфы как ткани. Плазма. Форменные элементы.
36. Эмбриональное кроветворение.
37. Классы кроветворных клеток.
38. Эритропоэз.
39. Гранулоцитопоз.
40. Моноцитопоз и лимфопоз.
41. Рыхлая волокнистая соединительная ткань. Строение, функции, регенерация.
42. Плотная волокнистая соединительная ткань, ее строение, функции и классификация.
43. Соединительные ткани со специальными свойствами. Строение, функции.
44. Хрящевая ткань. Строение, функции, классификация.
45. Костная ткань. Строение, функции, классификация.
46. Кость как орган.
47. Развитие скелетных тканей в эмбриогенезе.
48. Мышечные ткани. Характеристика, классификация.
49. Поперечно-полосатая сердечная мышечная ткань. Строение, функции, локализация.
50. Гладкая мышечная ткань. Строение, функции, локализация. Специализированные сократительные ткани.
51. Нейрон. Строение, функции, классификация.
52. Клетки нейроглии: их строение, функции. Классификация.
53. Строение нервных волокон и окончаний. Классификация.
- Практическая часть экзамена: Определение гистологических препаратов по частной гистологии, с подробным описанием органов и тканей (по два препарата на одного студента)
54. Мозжечок
55. Спинной мозг
56. Спинальный ганглий
57. Роговица глаза
58. Кортиев орган
59. Миокард
60. Волокна Пуркинье
61. Артерия эластического типа
62. Артерия мышечного типа
63. Вена
64. Артериолы, венулы и капилляры
65. Лимфатический узел
66. Тимус
67. Селезенка
68. Миндалины:
69. Надпочечник
70. Щитовидная железа
71. Гипофиз
72. Нитевидные сосочки языка
73. Листовидные сосочки языка
74. Пищевод

- 75. Дно желудка
- 76. Тощая кишка
- 77. Толстый кишечник
- 78. Печень свиньи
- 79. Печень человека
- 80. Поджелудочная железа
- 81. Околоушная железа
- 82. Подчелюстная железа
- 83. Трахея
- 84. Легкое
- 85. Кожа пальца
- 86. Кожа с волосом
- 87. Молочная железа
- 88. Почка
- 89. Мочеточник
- 90. Мочевой пузырь
- 91. Половая система:
- 92. Семенник
- 93. Придаток семенника,
- 94. Яичник
- 95. Матка
- 96. Кость в продольном разрезе
- 97. Кость в поперечном разрезе.

3.2.3 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Гистология с основами эмбриологии	2,3	-	-	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схематическое исследование животного и порядоисследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1. Назовите органоид клетки, который представляет собой систему наложенных друг на друга уплощенных цистерн, стенка которых образована одной мембраной; от цистерн отпочковываются пузырьки 2. . Укажите правильную последовательность фаз митоза А. профазы, метафазы, анафазы, телофазы В. анафазы, телофазы, профазы, метафазы С. телофазы, профазы, анафазы, метафазы D. метафазы, анафазы, телофазы, профазы 3. Стадия развития зародыша, на которой он представляет из себя группы клеток, тесно прилежащих друг к другу называется 4. В какой период жизни самки протекает стадия размножения овогенеза? А. внутриутробный период онтогенеза В. постнатальный период онтогенеза С. послеутробный период онтогенеза D. после полового созревания особи 5. Какой эпителий выстилает роговицу глаза. Назовите его слои. 6. Назовите слои и их тканевый состав в дерме кожи? А. ретикулярный слой (жировая ткань), базальный (мышечная ткань) В. сосочковый (рыхлая соединительная ткань), сетчатый слой (плотная неоформленная соединительная ткань) С. блестящий слой (ретикулярная ткань), роговой слой (многослойный плоский эпителий) D. зернистый слой (хрящевая ткань), шиповатый слой (кубический эпителий) 7. Назовите органоиды, хорошо выраженные для клеток интенсивно синтезирующих белки: 8. Какой тип плаценты у жвачных по расположению ворсинок на хорионе и по их проникновению в слизистую матки? А. дискоидальная и гемодотелиохориальная

							В. зональная и эпителиохориальная С. диффузная и эндотелиохориальная Д. котиледонная и десмохориальная 9. Препараты приготовлены из дна и пилорического отдела желудка. По каким характерным признакам их можно различить?
					ОПК-1.2	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	10. Из каких отделов состоит нефрон? А. собирательная трубочка, лоханка, восходящая ветвь, кровеносный сосуд В. почечное тельце, проксимальный извитой канал, петля нефрона, дистальный извитой канал С. корковое вещество, мозговое вещество, пограничная зона, капсула почечного тельца Д. мозговое вещество, нисходящая ветвь, капиллярный клубочек, мозговые лучи 11. Перечислите основные внезародышевые органы, характерные для млекопитающих. 12. В каком бронхе развиты все оболочки, а фиброзно-хрящевая основа содержит две-три крупные пластины из гиалинового хряща? А. в мелком В. в главном С. в среднем Д. в крупном
					ОПК-1.3	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	13. Назовите последовательно основные стадии эмбрионального развития. 14. В препарате представлена железа. Она имеет развитые секреторные отделы, из которых секрет по выводному протоку выделяется в близлежащую полость. К какому типу она относится? Ответ Экзокринная 15. Какой вид эпителия выстилает слизистую оболочку кишечника? А. однослойный плоский эпителий В. однослойный кубический эпителий С. многослойный переходный эпителий Д. однослойный цилиндрический железистый каемчатый эпителий 16. На препарате, окрашенном гематоксилином и эозином, видны кровеносные сосуды. В одном из них хорошо выражены внутренняя и наружная эластические мембраны, средняя оболочка содержит большое количество циркулярно расположенных мышечных клеток. В другом сосуде эластические

						мембраны не выражены. В связи со слабым развитием мышечных элементов толщина средней оболочки меньше, просвет спавшийся. Определите, какие это сосуды. 17. Какие клетки крови являются предшественниками плазмочитов рыхлой соединительной ткани? А. эритроциты В. моноциты С. В-лимфоциты D. Т-лимфоциты 18. На препарате виден зародыш, который состоит из четного числа бластомеров, имеющих одинаковую величину. Определите какой тип дробления характерен для этого зародыша? А. дискоидальное дробление В. спиральное дробление С. полное неравномерное дробление D. полное равномерное дробление 19. В анализе крови больного обнаружено низкое содержание кровяных пластинок (тромбоцитов). Какая патология функции крови может быть у этого больного? 20. Какие клетки различают в составе обонятельного анализатора? А. рецепторные, поддерживающие и базальные В. секреторные, опорные, слизистые С. эпителиальные, хрящевые, костные D. вкусовые, зернистые, трофические 21. Назовите слои многослойного плоского ороговевающего эпителия. 22. Эпителий, выстилающий воздухоносные пути А. переходный В. многослойный плоский С. многорядный реснитчатый D. однослойный кубический 23. В препарате железа представлена скоплением секреторных клеток, пронизанным густой сетью кровеносных капилляров, в которые транспортируется секрет. К какому типу она относится? 24. В мазке крови обнаружена округлая клетка с сегментированным ядром и оксифильной зернистостью в цитоплазме. Назовите эту клетку. 25. Оплодотворение яйцеклетки происходит в ... А. яичнике

							В. маточных трубах С. полости матки D. влагалище
			ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их	26. На препарате кровеносный сосуд, внутренняя оболочка которого образует клапаны. Какие сосуды имеют клапаны, и какими гистологическими структурами они образованы? 27. Базофильное вещество нейрона — это ... А. гранулярная эндоплазматическая сеть В. лизосомы С. аппарат Гольджи D. митохондрии 28. Дана электронная микрофотография периферического участка мышечного волокна, в котором обнаруживается небольшая клетка, расположенная между плазмолеммой и базальной мембраной. Как называется эта клетка, и какова её функция. 29. Миелиновые оболочки нервных волокон ЦНС формируют А. эпендимоциты В. астроциты С. олигодендроциты D. микроглиоциты У больного обнаружено снижение уровня кальция в крови. С изменением деятельности каких эндокринных желёз это может быть связано? Какие гормоны секретируют клетки этих желёз? 31. В условном эксперименте блокирована двигательная активность реснитчатого эпителия и в полости легочных альвеол резко увеличивается количество макрофагов. Чем это объясняется? 32. Полости мочеточников и мочевого пузыря выстланы А. эндотелием В. переходным эпителием С. реснитчатым эпителием D. серозной оболочкой 33. Среди микрофотографий препаратов стенок желудка и тонкой кишки нужно отобрать те, на которых изображена 12типерстная кишка. С помощью каких признаков можно это сделать 34. В состав фильтрационного барьера не входят А. фенестрированный эндотелий В. базальная мембрана

						распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	С. миоциты D. подоциты 35. В крови больного обнаружено повышенное число юных и палочкоядерных нейтрофильных гранулоцитов. Как называется это состояние и чем оно может быть обусловлено? 36. Крипты — это ... A. выросты слизистой оболочки кишечника B. трубчатые углубления эпителия C. основания ворсинок D. эндокриноциты 37. При микроскопическом анализе щитовидной железы установлено, что фолликулы имеют небольшие размеры, содержат мало коллоида, который сильно вакуолизирован, тироциты высокопризматические. Какому функциональному состоянию органа соответствует такое строение? 38. Миелиновые оболочки нервных волокон ЦНС формируют A. эпендимоциты B. астроциты C. олигодендроциты D. микроглиоциты 39. В препарате нервных клеток, окрашенных метиленовой синью, виден отросток нейрона, содержащий глыбки тёмно-синего цвета. Как называются глыбки? К какому виду принадлежит отросток нейрона?
					ПК-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности	40. Саркоплазматическая сеть — это разновидность A. эндоплазматической сети B. коллагеновых волокон C. ретикулярной ткани D. эластических волокон 41. Даны два препарата поперечнополосатой мышечной ткани. В одном из них многочисленные ядра располагаются под оболочкой волокон, в другой видны клетки с центрально расположенным ядром. Назовите тип мышечной ткани для каждого препарата. 42. Специальные сократительные органеллы — это A. миофибриллы B. тонофибриллы C. митохондрии D. микротрубочки

						подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	43. В базофильном эритроблесте подавлен синтез белка. Какой специфический белок не будет образовываться и возможна ли дальнейшая дифференцировка клетки? 44. Образование сперматозоидов происходит в ... А. предстательной железе В. белочной оболочке семенника С. извитых канальцах семенника Д. придатках семявыносящих путей 45. В препарате представлено несколько лимфоидных фолликулов из разных кроветворных органов. По какому признаку среди них можно определить лимфоидный фолликул селезёнки? 46. Клетки стенки фолликула щитовидной железы А. тироциты В. кальцитониноциты С. паратириоциты Д. аденоциты 47. Селезёнка является поставщиком железа для красного костного мозга. Что является источником железа в селезёнке. 48. Ткань, формирующая строуму органов кроветворения А. ретикулярная В. плотная соединительная С. мышечная Д. жировая 49. На препарате кожи на границе сетчатого слоя дермы и подкожной жировой клетчатки видны концевые отделы желёз. Какие это железы? 50. Какова последовательность фаз сперматогенеза? А. ст. размножения, ст. роста, ст. созревания, ст. формирования В. ст. роста, ст. размножения, ст. созревания, ст. формирования С. ст. созревания, ст. формирования, ст. размножения, ст. роста Д. ст. формирования, ст. размножения, ст. роста, ст. созревания
					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы;	51. При анализе желудочного сока у больного М. обнаружено, что рН желудочного сока 7,0. С нарушением функциональной активности каких клеток это связано. 52. Что является структурно-функциональной единицей печени?

						оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	А. строма В. долька С. кровеносный сосуд D. желчный капилляр 53. Животному введён аллоксан, избирательно повреждающий β-клетки островков поджелудочной железы. Какая функция поджелудочной железы нарушена? 54. Какие типы клеток различают среди лейкоцитов? А. эритроциты, гистиоциты, лаброциты, хондроциты, остеобласты В. нейтрофилы, эозинофилы, базофилы, лимфоциты, моноциты С. нейтроциты, моноциты, фиброциты, микроглиоциты, плазмоциты D. эпителиоциты, кератиноциты, меланоциты, миоциты 55. Какой вид специальной соединительной ткани образует строму органов кроветворения (красный костный мозг, селезенка, лимфатические узлы) и создает микроокружение для развивающихся клеток? А. рыхлая неоформленная соединительная ткань В. ретикулярная ткань С. жировая ткань D. плотная оформленная соединительная ткань 56. Анализ мочи у больного, показал наличие в моче большого количества глюкозы. Какие процессы в организме в целом и в почках в частности могут быть нарушены у данного больного? 57. Пласт эпителия образован клетками, ядра которых расположены неодинаково по отношению к базальной мембране. В то же время все они контактируют с последней. Какой это вид эпителия? А. однослойный кубический эпителий В. однослойный многорядный мерцательный эпителий С. многослойный неороговевающий эпителий D. многослойный переходный эпителий 58. При анализе гистологического препарата яичника в нём обнаружено жёлтое тело в стадии расцвета. В каких случаях это может наблюдаться? 59. Какие клеточные типы входят в состав фундальных желез желудка? А. главные, париетальные, слизистые, эндокринные

							растительного происхождения	В. астроциты, глиоциты, плазмоциты, лейкоциты С. кардиоциты, хондробласты, фибробласты, гистиоциты Д. кератиноциты, олигодендроглиоциты, остеобласты, липоциты 60. Какие типы клеток различают в эндокринной части поджелудочной железы? А. С, В, А, М-клетки В. П, Д, М, Т-клетки С. А, В, Д, Д-1, РР-клетки Д. К, З, Г, О-клетки

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2022 года протокол №1 и утверждено ректором университета Шемякиным А.В. 31 августа 2022 года.

2. Методические указания по проведению текущего контроля

1. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Гистология с основами эмбриологии» (разделы «Цитология», «Эмбриология» и «Общая гистология») для студентов 2 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии специальности 30.05.01. Ветеринария. Рязань, 2023. – 36с.
2. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Гистология с основами эмбриологии» (раздел «Частная гистология») для студентов 2 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии специальности 30.05.01. Ветеринария. Рязань, 2023. – 42с.
3. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Гистология с основами эмбриологии» для студентов 2 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии специальности 30.05.01. Ветеринария. Рязань, 2023. – 16с.

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Гистология с основами эмбриологии	2,3	-	-	ОПК-1	ОПК-1.1	1. Комплекс Гольджи 2. А. профаза, метафаза, анафаза, телофаза 3. Морула 4. А. внутриутробный период онтогенеза 5. Многослойный плоский неороговевающий. Слои базальный, шиповатый, покровный. 6. В. сосочковый (рыхлая соединительная ткань), сетчатый слой (плотная неоформленная соединительная ткань) 7. Комплекс Гольджи, рибосомы, митохондрии, гранулярная ЭПС 8. Д. котиледонная и десмохориальная 9. В. пилорической части хорошо развит циркулярный слой гладкой мускулатуры. Пилорические железы – простые, альвеолярно-трубчатые. В области дна желудка – фундальные железы – простые, неразветвленные, трубчатые.

					ОПК-1.2	10. В. почечное тельце, проксимальный извитой каналец, петля нефрона, дистальный извитой каналец 11. аллантоис, амнион, хорион, плацента, желточный мешок 12. С. в среднем
					ОПК-1.3	13. оплодотворение, дробление, гаструляция, гистогенез, органогенез. 14. Экзокринная 15. D. однослойный цилиндрический железистый каемчатый эпителий 16. первый - артерия, второй –вена 17. С. В-лимфоциты 18. D. полное равномерное дробление 19. : низкая свертываемость крови 20. А. рецепторные, поддерживающие и базальные 21. базальный, шиповатый, зернистый, блестящий, роговой. 22. С. многорядный реснитчатый 23. Эндокринная 24. Эозинофил 25. В. маточных трубах
				ПК-8	ПК-8.1	26. Вены мышечного типа содержат клапаны. Клапаны образованы интимой 27. А. гранулярная эндоплазматическая сеть 28. клетки сателлиты, выполняют функцию регенерации 29. С. Олигодендроциты 30. паращитовидные железы. Паратгормон (паратиреоидный) 31. увеличивается количество чужеродных частиц, достигающих легких, т.к. реснитчатый эпителий выводит все инородные частицы прилипающие к слизи. 32. В. переходным эпителием 33. У 12ти перстной кишки наличие ворсинок, наличие дуоденальных желез в послизистой основе 34. С. миоциты 35. сдвиг лейкоцитарной формулы влево обусловлен острым воспалением 36. В. трубчатые углубления эпителия 37. гипертиреоз 38. С. олигодендроциты 39. Глыбки – базофильное вещество (тигроид) отросток – дендрит, чувствительный
					ПК-8.2	40. А. эндоплазматической сети

					41. первый поперечно-полосатая скелетная мышечная ткань, второй – поперечно-полосатая сердечная. 42. А. миофибриллы 43. белок гемоглобин. Дальнейшая дифференцировка невозможна. 44. С. извитых канальцах семенника 45. Лимфоидные фолликулы селезенки – Мальпигиевы тельца. Это скопление лимфоидной ткани в адвентиции артерий. Т.е по наличию артерии в составе фолликула. 46. А. тироциты 47. Ответ фагоцитированные макрофагами разрушенные эритроциты (старые и поврежденные) 48. А. ретикулярная 49. потовые железы 50. А. ст. размножения, ст. роста, ст. созревания, ст. формирования
				ПК-8.3	51. . Ответ: обкладочных клеток, вырабатывающих хлориды 52. В. долька 53. : нарушится выработка инсулина. 54. В. нейтрофилы, эозинофилы, базофилы, лимфоциты, моноциты 55. В. ретикулярная ткань 56. нарушена реабсорбция глюкозы в проксимальном извитом канальце. 57. В. однослойный многорядный мерцательный эпителий 58. при наступлении беременности или в период после овуляции в прогестероновую фазу цикла 59. А. главные, париетальные, слизистые, эндокринные С. А, В, Д, Д-1, РР-клетки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ПАТОЛОГИЧЕСКАЯ ФИЗИОЛОГИЯ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа/проект)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено		зачтено	

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-1							
1,2,3	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Общее учение о болезни Общая этиология и патогенез. Общий адаптационный синдром. Типовые патологические процессы.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7
	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Ответная реакция организма. Патогенное действие на организм высоких и низких температур Патогенное действие на организм механических факторов. Типовые патологические процессы. Частная патофизиология	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3 3.2.1-3.2.7

	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Ответная реакция организма. Патогенное действие на организм высоких и низких температур Патогенное действие на организм механических факторов. Типовые патологические процессы. Частная патофизиология	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3
ОПК -4							
1,2,3	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Общее учение о болезни Общая этиология и патогенез. Общий адаптационный синдром. Типовые патологические процессы.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3
	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Ответная реакция организма. Патогенное действие на организм высоких и низких температур Патогенное действие на организм механических факторов. Типовые патологические процессы. Частная патофизиология	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3

	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Ответная реакция организма. Патогенное действие на организм высоких и низких температур Патогенное действие на организм механических факторов. Типовые патологические процессы. Частная патофизиология	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3	Вопросы пункта 3.3.1-3.3.3

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5
	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5
	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК - 4	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5
	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5
	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5	Вопросы 3.4-3.5

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.7. Критерии оценки контрольной работы

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Более 51 % баллов
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Более 74 % баллов
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Более 98 % баллов
Компетенция не сформирована		Менее 51 % баллов

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

3.3.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ НОЗОЛОГИЯ»

Вопросы для опроса:

1. Определение патологической физиологии, методы изучения патологических физиологии.
2. Общая нозология. Норма, аномалия, нормореакция, здоровье и болезнь, пограничное состояние.
3. Общая нозология. Патологическая реакция. Осложнение. Патологический процесс. Патологическое состояние.
4. Стадии болезни.
5. Принципы классификаций болезней.
6. Профилактика болезней.
7. Терапия болезней. Виды терапии.
8. Этиология болезней. Учения о причинах болезней.
9. Классификация причин болезней.
10. Основные понятия общего патогенеза. Пути распространения болезнетворных агентов в организме.
11. Значение вида, породы и возраста животных в патогенезе. Восстановление нарушенных функций.
12. Основы патогенетической терапии.

3.3.2. РАЗДЕЛ «ТИПОВЫЕ ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ»

Вопросы для опроса:

1. Воспаление. Определение, стадии, биологическая роль. Классификация причин воспаления.
2. Стадия альтерации. Механизм альтерации. Классификация медиаторов воспаления.
3. Расстройства кровообращения и микроциркуляции при воспалении. Артериальная и венозная гиперемия.
4. Стадия экссудации. Виды экссудата.
5. Миграция лейкоцитов. Механизмы миграции.
6. Стадия пролиферации. Эндогенные противовоспалительные вещества.
7. Механизм пролиферации.
8. Классические признаки воспаления.
9. Влияние очага воспаления на организм.
10. Нарушение обмена веществ в воспаленной ткани.
11. Нейрогормональная регуляция воспалительного процесса.

12. Лихорадка. Определение, этиология.
13. Механизмы действия пирогенов.
14. Стадии лихорадочной реакции. Механизмы развития стадии повышения температуры при лихорадке.
15. Факторы, влияющие на выраженность лихорадочной реакции.
16. Механизмы развития стадии стояния высокой температуры при лихорадке.
17. Механизмы развития стадии снижения температуры при лихорадке. Литическое и критическое снижение температуры.
18. Типы лихорадочных реакций.
19. Отличия лихорадки от гипертермии.
20. Значение лихорадки для организма.
21. Изменение функционального состояния различных органов и систем при лихорадке.
22. Нарушения углеводного обмена. Причины нарушений переваривания и всасывания
23. Углеводов в пищеварительном тракте.
24. Причины нарушений синтеза и расщепления гликогена в печени.
25. Причины нарушений транспорта углеводов в клетки и их усвоения.
26. Гипо- и гипергликемические состояния.
27. Нарушения белкового обмена. Количественная и качественная белковая недостаточность.
28. Нарушения синтеза белков.
29. Нарушения обмена аминокислот
30. Нарушения конечных этапов белкового обмена.
31. Гипопротеинемия. Гиперпротеинемия. Диспротеинемия. Парапротеинемия
32. Нарушения переваривания и всасывания жиров.
33. Нарушения транспорта жиров в ткани
34. Нарушения отложения жира в жировой ткани.
35. Нарушения промежуточного обмена жира.
36. Особенности патомеханизма кетоза у крупного рогатого скота.
37. Основные показатели кислотно-основного состояния.
38. Этиология и патогенез негазового ацидоза.
39. Этиология и патогенез газового ацидоза
40. Этиология и патогенез негазового алкалоза.
41. Этиология и патогенез газового алкалоза.
42. Экзогенные гипоксии: виды, причины.
43. Эндогенные гипоксии: виды, причины.

44. Дыхательная (респираторная) гипоксия. Циркуляторная гипоксия.
45. Гемическая гипоксия.
46. Тканевая (гистотоксическая) гипоксия.
47. Субстратная гипоксия. Перегрузочная гипоксия. Смешанная гипоксия.
48. Срочные механизмы компенсации при гипоксии.
49. Долговременные механизмы компенсации при гипоксии.
50. Патологические нарушения в тканях при гипоксии.
51. Определение патофизиологического понятия «шок».
52. Патогенетические формы шока.
53. Стадии шока. Механизмы развития эректильной стадии шока.
54. Патологическое депонирование крови при шоке.
55. Механизмы развития торпидной фазы шока. Стадия компенсации.
56. Механизмы развития торпидной фазы шока. Стадия декомпенсации.
57. Принципы патогенетической терапии шока.

3.3.3РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ПАТОЛОГИЧЕСКАЯ ФИЗИОЛОГИЯ»

Вопросы для опроса:

1. Патофизиология тканевого роста.
2. Опухолевый рост.
3. Нарушения водного и минерального обмена.
4. Нарушение углеводного обмена.
5. Нарушение липидного и белкового обмена.
6. Патофизиология системы крови и общего кровообращения.
7. Патофизиология печени.
8. Патофизиология пищеварения.
9. Патофизиология почек.
10. Патофизиология эндокринной системы.

3.2. Вопросы к контрольным работам

3.2.1 Введение. Техника безопасности. Общая нозология.

1. Общая нозология включает следующие разделы:

Варианты ответа:

- а) учение о типовых формах патологии органов и тканей;

б) учение о типовых изменениях структуры органов и тканей в условиях патологии;

*в) общее учение о болезни;

*г) общая этиология

2. Стадия заболевания, характеризующаяся наличием неспецифических признаков, называется:

Варианты ответа:

а) латентной стадией;

*б) продромальной стадией;

в) стадией разгара;

г) стадией исхода;

е) стадией манифестации.

3. К типовым патологическим процессам не относится:

Варианты ответа:

*а) анемия;

б) воспаление;

в) лихорадка;

г) гипоксия;

*д) недостаточность кровообращения.

4. Выберите наиболее точную характеристику понятия болезнь:

Варианты ответа:

а) процесс, возникающий в организме при постоянном действии патогенного фактора;

*б) это особая форма жизнедеятельности организма, характеризующаяся общим или частичным нарушением нормального течения жизненных процессов, приводящим к снижению биологических возможностей организма животного.

в) комплекс структурных, метаболических, функциональных изменений, возникающих в организме вследствие генетического дефекта или повреждающего действия окружающей среды.

5. Период исхода болезни это:

Варианты ответа:

а) период болезни, который характеризуется скрытым, бессимптомным течением;

б) стадия выраженных проявлений болезни характеризуется появлением типичных для данной болезни симптомов;

*в) стадия перехода болезни в иное качественное состояние;

г) отрезок времени от первых проявлений заболевания до развития типичной клинической картины;

д) период от момента воздействия патогенного агента до появления первых признаков

6. К частной патофизиологии относится:

Варианты ответа:

- *а) Патофизиология почек;
- б) Патофизиология опухолевого роста;
- в) Общая нозология;
- *г) Патофизиология дыхания;
- *д) Патофизиология эндокринной системы.

7. Укажите положение, наиболее полно характеризующее понятие «патогенез»:

Варианты ответа:

- *а) учение о механизмах возникновения, течении и исходе болезней;
- б) учение о причинах и условиях возникновения болезней;
- в) учение о типовых патологических процессах;
- г) учение о типовых формах патологии органов.

8. Норма это:

Варианты ответа:

- а) наука изучающая функциональные изменения в больном организме и устанавливающее общее закономерности возникновения, течение и исхода болезни;
- б) отсутствие болезней или физических дефектов;
- *в) это состояние организма, соответствующее его оптимальным видовым биологическим возможностям с учетом конкретных особенностей содержания, кормления, пола, возраста;
- г) отклонение от средних значений;
- *д) динамичный оптимум, зависящий от индивидуальных особенностей организма и его функционального состояния.

9. Выберите неверное утверждение:

Варианты ответа:

- а) патологический процесс не всегда приводит к развитию болезни;
- б) болезнь не может возникнуть без патологического процесса;
- *в) понятия «патологический процесс» и «болезнь» одно и то же;
- г) один и тот же патологический процесс может быть компонентом различных болезней.

10. Порочный круг в патогенезе заболеваний — это:

Варианты ответа:

- а) переход первично возникшей острой фазы в хроническую форму с периодами обострения и ремиссии;
- б) течение заболевания, при котором каждый характеризуется прогрессирующим нарастанием выраженности расстройств;
- *в) возникновение положительной обратной связи между отдельными звеньями патогенеза, способствующее прогрессии болезни.

11. Состояние полного физиологического, психологического и социального благополучия, это:

Варианты ответа:

- а) аномалия;
- б) норма;
- в) патологическое состояние;
- *г) здоровье;
- д) патологическая реакция.

12. Период манифестации болезни это:

Варианты ответа:

- а) период болезни, который характеризуется скрытым, бессимптомным течением;
- *б) стадия выраженных проявлений болезни характеризуется появлением типичных для данной болезни симптомов;
- в) стадия перехода болезни в иное качественное состояние;
- г) отрезок времени от первых проявлений заболевания до развития типичной клинической картины;
- д) период от момента воздействия патогенного агента до появления первых признаков.

13. Главное звено патогенеза заболевания — это:

Варианты ответа:

- а) первичное повреждение организма;
- б) повреждение, влекущее возникновение порочных кругов;
- в) повреждение, обуславливающее большинство проявлений заболевания;
- г) причины и условия возникновения заболевания;
- *д) патологический механизм, при разрушении которого, инактивируются другие звенья патогенеза.

14. Выберите наиболее точную характеристику патологического процесса:

Варианты ответа:

- а) процесс, возникающий в организме при постоянном действии патогенного фактора;
- б) это особая форма жизнедеятельности организма, характеризующаяся общим или частичным нарушением нормального течения жизненных процессов, приводящим к снижению биологических возможностей организма животного.
- *в) комплекс структурных, метаболических, функциональных изменений, возникающих в организме вследствие генетического дефекта или повреждающего действия окружающей среды.

15. Патологическая реакция:

Варианты ответа:

- а) развивается при действии только чрезвычайного раздражителя;
- *б) это биологически неадекватный ответ организма;

в) это своеобразная форма приспособления организма к условиям существования.

16. Первичное звено патогенеза заболевания — это:

Варианты ответа:

а) условия действия повреждающего фактора на организм;

*б) первоначальное повреждение, ведущее к дальнейшим патологическим изменениям в организме;

в) звено патогенеза, с которого начинается порочный круг;

г) первичная стадия терминальных состояний;

д) первичная реакция организма на повреждение.

17. К типовым патологическим процессам относятся:

Варианты ответа:

а) менингит;

б) гастрит;

*в) опухолевый рост;

г) аппендицит;

д) фурункулез.

18. Укажите, как называется мало изменяющееся нарушение структуры и функции органа (ткани):

Варианты ответа:

а) патологическая реакция;

б) патологический процесс;

*в) патологическое состояние;

г) болезнь.

19. Этиология — это:

Варианты ответа:

*а) учение о причинах и условиях возникновения болезни;

б) учение о механизмах развития заболевания;

в) учение о совокупности механизмов, вызывающих развитие заболеваний.

20. Основное звено патогенеза заболевания — это:

Варианты ответа:

а) первичное повреждение организма;

б) повреждение, влекущее возникновение порочных кругов;

*в) повреждение, обуславливающее большинство проявлений заболевания;

г) причины и условия возникновения заболевания;

д) патологический механизм, при разрушении которого, инактивируются другие звенья патогенеза.

21. Динамический комплекс защитно-приспособительных механизмов, направленный на восстановление нарушенной саморегуляции организма, называется:

Варианты ответа:

а) реактивность;

б) патогенез;

*в) саногенез;

г) предболезнь.

22. Основным методом изучения патофизиологии является:

Варианты ответа:

а) Парабиоз;

б) Метод меченых атомов;

*в) Эксперимент

г) Метод близнецов

д) Биохимические методы

23. Нозология это:

Варианты ответа:

а) наука изучающая функциональные изменения в больном организме и устанавливающее общее закономерности возникновения, течение и исхода болезни;

б) учение о патогенезе;

*в) учение о болезни;

г) учение о этиологии;

д) учение о реактивности.

24. Укажите общие признаки болезни:

Варианты ответа:

*а) наличие ряда патологических процессов;

*б) нарушение гомеостаза;

в) наличие медленноизменяющегося состояния организма;

*г) нарушение приспособления организма;

д) наличие рецидивов и ремиссии.

25. Латентный период болезни это:

Варианты ответа:

- *а) период болезни, который характеризуется скрытым, бессимптомным течением;
- б) стадия выраженных проявлений болезни характеризуется появлением типичных для данной болезни симптомов;
- в) стадия перехода болезни в иное качественное состояние;
- г) отрезок времени от первых проявлений заболевания до развития типичной клинической картины;
- *д) период от момента воздействия патогенного агента до появления первых признаков.

3.2.2 Воспаление.

1. Классическими внешними признаками воспаления являются:

Варианты ответа:

- *а) боль;
- б) интоксикация;
- в) лейкоцитоз;
- г) дисферментемия;
- д) ускорение СОЭ.

2. Серозный экссудат:

Варианты ответа:

- *а) характеризуется умеренным содержанием белка;
- б) характеризуется высоким содержанием белка;
- *в) характеризуется невысокой относительной плотностью;
- г) характеризуется высокой относительной плотностью;
- д) характеризуется увеличенным содержанием клеточных элементов;
- *е) характерен для воспаления серозных оболочек (грудной клетки, сердца, суставов);
- ж) характерен для воспаления слизистых оболочек (органов пищеварения, дыхания, мочевыводящей системы);

3. Этиологический фактор, вызывающий воспаление, называется:

Варианты ответа:

- а) пироген;
- *б) флогоген;
- в) медиатор;
- г) иммунный комплекс;
- д) инфекционный агент.

4. Сосудистая реакция при воспалении характеризуется:

Варианты ответа:

- *а) кратковременным спазмом;

- *б) артериальной гиперемией, сменяющейся венозной;
- *в) повышением проницаемости сосудов микроциркуляторного русла;
- *г) замедлением кровотока, переходящим в стаз;
- д) уменьшением количества функционирующих капилляров.

5. К физико-химическим изменениям, развивающимся в очаге воспаления, относятся:

Варианты ответа:

- *а) ацидоз, гиперосмия, повышение осмотического давления;
- б) алкалоз, гипоосмия, понижение осмотического давления.

6. Медиаторами воспаления, вызывающими увеличение проницаемости сосудов при воспалении, являются:

Варианты ответа:

- а) гепарин;
- *б) гистамин;
- *в) брадикинин;
- г) интерферон;
- *д) серотонин;
- *е) лейкотриены.

7. Укажите обычную последовательность миграции лейкоцитов в очаг острого воспаления:

Варианты ответа:

- а) моноциты, лимфоциты, нейтрофилы;
- б) моноциты, нейтрофилы, лимфоциты;
- *в) нейтрофилы, моноциты, лимфоциты.

8. Какие признаки воспаления непосредственно зависят от повышения осмотического давления в воспаленной ткани?

Варианты ответа:

- *а) отек;
- б) краснота;
- в) жар;
- г) боль;
- д) нарушение функции.

9. Укажите последовательность изменений кровотока, как правило, наблюдаемую в очаге воспаления:

Варианты ответа:

- а) артериальная гиперемия, кратковременный спазм, венозная гиперемия, стаз, маятникообразное движение в микрососудах;
- б) кратковременный спазм, венозная гиперемия, артериальная гиперемия, стаз, маятникообразное движение в микрососудах;

*в) кратковременный спазм, артериальная гиперемия, венозная гиперемия, маятникообразное движение в микрососудах, стаз.

10. Гидростатическое давление внутри капилляров в очаге воспаления обычно выше нормального. Этому способствует:

Варианты ответа:

а) увеличение проницаемости сосудов для белка;

*б) загустение крови;

*в) затруднение венозного оттока;

*г) расширение артериол.

11. Укажите медиаторы воспаления, которые имеют тканевое происхождение:

*а) Гистамин

*б) Серотонин

в) ФАТ

г) ФНО

д) Брадикинин

е) Система комплемента

ж) Субстанция Р

12. Чем обусловлен ацидоз в очаге воспаления?

Варианты ответа:

а) аэробным окислением;

*б) анаэробным гликолизом;

в) накоплением ионов OH^-

*д) накоплением ионов H^+

13. Укажите плазменные медиаторы воспаления:

Варианты ответа:

а) Гистамин

б) Серотонин

в) ФАТ

г) ФНО

*д) Брадикинин

*е) Система комплемента

ж) Субстанция Р

14. Механизмами экссудации при воспалении являются:

Варианты ответа:

- *а) повышение проницаемости капилляров и венул;
- *б) увеличение гидростатического давления в сосудах очага воспаления;
- в) гиперонкия плазмы крови в сосудах очага воспаления;
- *г) повышение коллоидно-осмотического давления тканевой жидкости в очаге воспаления.

15. Укажите медиаторы воспаления выделяемые полиморфноядерными лейкоцитами:

Варианты ответа:

- а) Гистамин
- б) Серотонин
- *в) ФАТ
- *г) ФНО
- д) Брадикинин
- е) Система комплимента
- ж) Субстанция Р

16. Гнойный экссудат:

Варианты ответа:

- *а) отличается наличием большого количества гнойных телец;
- б) характеризуется небольшим содержанием лейкоцитов, главным образом, лимфоцитов;
- *в) отличается высокой протеолитической активностью;
- *г) характерен для воспаления, вызванного кокковой инфекцией;
- *д) чаще встречается при остром воспалении.

17. Назовите молекулы вещества, обеспечивающие первоначальное прикрепление лейкоцитов к эндотелию микроциркуляторных сосудов при воспалении:

Варианты ответа:

- а) селектины;
- *б) адгезины;
- в) молекулы семейства иммуноглобулинов.

18. Факторами, способствующими развитию артериальной гиперемии в очаге воспаления, являются:

Варианты ответа:

- *а) аксон-рефлекс;
- *б) гистамин;
- в) норадреналин;
- *г) брадикинин;

*д) понижение активности вазоконстрикторов;

19. Назовите клетки, осуществляющие фагоцитоз в очаге воспаления:

Варианты ответа:

а) ретикулоциты;

б) плазматические клетки;

*в) нейтрофилы;

г) В-лимфоциты

д) тромбоциты.

20. Воспаление характеризуют:

Варианты ответа:

*а) изменение микроциркуляции в очаге воспаления;

*б) повышение сосудистой проницаемости;

*в) миграция лейкоцитов в зону повреждения;

г) транссудация;

*д) регенераторная репарация.

21. К «клеткам острого воспаления» относятся:

Варианты ответа:

а) макрофаги;

б) лимфоциты;

*в) нейтрофилы;

г) базофилы.

22. Основные различия трансудата и гнойного экссудата при воспалении заключается в том, что последний содержит:

Варианты ответа:

*а) большое количество клеток крови (лейкоцитов и др.);

*б) большое количество разрушенных тканевых элементов;

в) небольшое количество белка;

*г) большое количество белка.

23. Ведущими клетками хронического воспаления являются:

Варианты ответа:

а) нейтрофилы;

б) базофилы;

в) эозинофилы;

г) макрофаги;

*д) лимфоциты.

24. Наибольшее повреждение базальной мембраны микроциркуляторных сосудов следует ожидать при воспалении, характеризующемся образованием одного из указанных видов экссудатов. Какого?

Варианты ответа:

а) серозного;

б) гнойного;

в) катарального;

г) фибринозного;

*д) геморрагического.

25. Выберите правильный ответ:

Варианты ответа:

а) альтерация — изменение структуры клеток тканей и органов;

*б) альтерация — изменения метаболизма, структуры и функции клеток, приводящие к нарушению нормальных жизненных процессов.

26. Отметьте противовоспалительные гормоны:

Варианты ответа:

а) альдостерон;

*б) кортизол;

*в) эстрогены;

г) тироксин;

27. Для острого воспаления характерен:

Варианты ответа:

а) лимфоцитоз;

*б) нейтрофильный лейкоцитоз со сдвигом влево.

28. Какие факторы способствуют развитию отека в очаге воспаления?

Варианты ответа:

а) повышение онкотического давления крови;

*б) повышение онкотического давления межклеточной жидкости;

*в) повышение проницаемости сосудистой стенки;

г) снижение осмотического давления межтканевой жидкости;

*д) повышение давления в капиллярах;

*е) повышение осмотического давления межклеточной жидкости.

29. Какие из указанных клеток служат источником гистамина?

Варианты ответа:

- *а) базофилы;
- б) тромбоциты;
- в) эозинофилы;
- *г) тучные клетки.

30. Выход лейкоцитов в воспаленную ткань называется:

Варианты ответа:

- а) адгезией;
- б) хемотаксисом;
- в) фагоцитозом;
- *г) миграцией;

3.2.3 Лихорадка

1. Укажите механизмы, участвующие в повышении температуры тела при лихорадке:

Варианты ответа:

- а) *периферическая вазоконстрикция;
- б) *усиление сократительного «мышечного термогенеза»;
- в) *уменьшение потоотделения;
- г) *активация окислительных процессов;
- д) усиление потоотделения.

2. Какие из перечисленных веществ обладают свойствами эндогенных пирогенов?

Варианты ответа:

- а) *ИЛ-1;
- б) ИЛ-2;
- в) ИЛ-4;
- г) *ИЛ-6;
- д) *ФНОα.

3. Длительность повышения температуры тела при лихорадке зависит от:

Варианты ответа:

- а) *от свойств пирогенов
- б) от свойств макроорганизма

4. Выберите правильное утверждение:

Варианты ответа:

- а) повышение температуры тела всегда свидетельствует о развитии лихорадочной реакции;
- б) при лихорадке отсутствуют признаки интоксикации организма;
- в) *лихорадка — реакция теплокровных животных на действие пирогенных факторов.

5. В какой стадии лихорадочной реакции наблюдаются этологические механизмы, значительно снижающие конвекцию:

Варианты ответа:

- а) 1 стадия
- б) *2 стадия
- в) 3 стадия
- г) 4 стадия

6. Отрицательные эффекты лихорадки

- а) *Гипокапния
- б) Гиперкапния
- в) *Тахикардия
- г) Брадикардия
- д) *Тахипное
- е) Брадипное
- ж) *Судороги

7. Назовите причины гиповолемии при критическом типе снижения температуры у собаки:

Варианты ответа:

- а) *Массивное расширение сосудов
- б) Обильное потоотделение
- в) Кровопотеря
- г) Диарея
- д) Рвота

8. Назовите этологические механизмы, снижающие конвекцию:

Варианты ответа:

- а) *Укутывание
- б) Стремление отделиться от стада
- в) *Укрытие в норе
- г) Нахождение в холодных местах
- д) *Скученность

е) Нахождение на сквозняке

ж) *Нахохливание

9. Какое действие оказывают эндогенные пирогены на нейроны центра терморегуляции?

Варианты ответа:

а) *повышают чувствительность центральных холодовых термонеуронов;

б) снижают чувствительность центральных холодовых термонеуронов;

в) повышают чувствительность центральных тепловых термонеуронов;

г) *снижают чувствительность центральных тепловых термонеуронов;

д) не влияют на чувствительность центральных термонеуронов.

10. Укажите механизмы повышения температуры тела в 2-ю стадию лихорадки:

Варианты ответа:

а) *смещение установочной точки температурного гомеостаза на более высокий уровень;

б) повышение чувствительности центральных тепловых терморецепторов;

в) *повышение чувствительности центральных холодовых терморецепторов;

г) *повышение тонуса симпатической нервной системы;

д) повышение тонуса парасимпатической нервной системы.

11. Отрицательное влияние лихорадки может быть обусловлено:

Варианты ответа:

а) *гиперфункцией сердца при длительной высокой лихорадке;

б) *быстрым снижением температуры тела от пиретического до нормального или субнормального уровней;

в) *гектической динамикой температуры тела;

г) *метаболическими нарушениями, обусловленными высокой температурой.

д) Гиперкапнией

12. В какой стадии лихорадочной реакции наблюдаются этологические механизмы, значительно повышающие конвекцию:

Варианты ответа:

а) 1 стадия

б) 2 стадия

в) 3 стадия

г) *4 стадия

13. Возможно ли развитие судорог при лихорадке?

Варианты ответа:

- а) *Да, возможно
- б) Нет, невозможно

14. Степень повышения температуры тела при лихорадке зависит от:

Варианты ответа:

- а) от свойств пирогенов
- б) *от свойств макроорганизма

15. Какова химическая природа экзогенных пирогенов, продуцируемых микроорганизмами?

Варианты ответа:

- а) *липополисахариды;
- б) фосфолипиды;
- в) *белки;
- г) *липотейхоевая кислота

16. Укажите изменения метаболизма, наблюдаемые во 3-й стадии лихорадки по сравнению с 2-ой стадией:

Варианты ответа:

- а) активация гликогенолиза;
- б) *торможение гликогенолиза;
- в) усиление липолиза;
- г) *торможение липолиза.

17. Укажите характерные проявления 2-й стадии лихорадки:

Варианты ответа:

- а) *озноб;
- б) *тремор
- в) *бледность кожных покровов;
- г) гиперемия кожных покровов;
- д) *снижение потоотделения

18. Повышение терморегуляторного мышечного тонуса, а также расщепление бурой жировой ткани относятся:

Варианты ответа:

- а) К дрожательному термогенезу
- б) *К недрожательному термогенезу

19. Укажите механизмы снижения температуры тела в 4-ю стадию лихорадки:

Варианты ответа:

- е) *смещение установочной точки температурного гомеостаза на более низкий уровень;

- ж) *повышение чувствительности центральных тепловых терморецепторов;
- з) повышение чувствительности центральных холодовых терморецепторов;
- и) повышение тонуса симпатической нервной системы;
- к) *повышение тонуса парасимпатической нервной системы.

20. Укажите клетки, являющиеся основными продуцентами эндогенных пирогенов:

Варианты ответа:

- а) тромбоциты;
- б) *моноциты;
- в) *тканевые макрофаги;
- г) эритроциты;
- д) *лимфоциты;
- е) *гранулоциты.

21. Дрожательный термогенез более характерен:

Варианты ответа:

- а) Для новорожденного организма
- б) *Для взрослого организма

22. Укажите особенности повышения температуры тела, характерные для 2-й стадии лихорадки:

Варианты ответа:

- а) *смещение установочной точки температурного гомеостаза на более высокий уровень;
- б) *снижение теплоотдачи;
- в) повышение теплоотдачи;
- г) зависимость температуры тела от температуры окружающей среды;
- д) нарушение терморегуляции;
- е) *независимость температуры тела от окружающей среды;
- ж) зависимость температуры тела от влажности воздуха.
- з) *повышение теплообразования.

23. Выберите правильный порядок стадий лихорадочной реакции:

Варианты ответа:

- а) Стадия повышения температуры, стадия стояния повышенной температуры, стадия снижения температуры.
- б) *Латентная, стадия повышения температуры, стадия стояния повышенной температуры, стадия снижения температуры.
- в) Стадия повышения температуры, латентная, стадия стояния повышенной температуры, стадия снижения температуры.
- г) Латентная, стадия повышения температуры, стадия снижения температуры.

24. Для 4-й стадии лихорадки характерны:

Варианты ответа:

- а) преобладание теплопродукции над теплоотдачей;
- б) *преобладание теплоотдачи над теплопродукцией;
- в) мышечная дрожь;
- г) *гиперемия кожи;
- д) *усиление потоотделения.

25. Угнетению теплоотдачи в 2-й стадии лихорадки способствуют:

Варианты ответа:

- а) усиление потоотделение
- б) учащение дыхания
- в) *симпатoadреналовая реакция;
- г) *угнетение теплоизлучения;
- д) *спазм кожных сосудов.

26. Назовите тип повышения температуры при судорогах, если известно, что в начале судорожного периода температура была в норме:

Варианты ответа:

- а) Лихорадка
- б) *Гипертермия

27. В каком виде электромагнитного излучения происходит радиация тепла организма:

Варианты ответа:

- а) *Инфракрасный
- б) Видимый
- в) Ультрафиолетовый

28. Укажите характерные проявления третьей стадии лихорадки:

Варианты ответа:

- а) озноб;
- б) бледность кожных покровов;
- в) *гиперемия кожных покровов;
- г) снижение потоотделения

29. Назовите этиологические механизмы, повышающие конвекцию:

Варианты ответа:

- а) Укутывание
- б) *Стремление отделиться от стада
- в) Укрытие в норе
- г) *Нахождение в холодных местах
- д) Скученность
- е) *Нахождение на сквозняке
- ж) Нахихливание

30. Назовите состояния, при которых терморегуляторный мышечный тонус снижен или полностью отсутствует:

Варианты ответа:

- а) *Наркоз
- б) 1 стадия лихорадочной реакции
- в) *Сон
- г) 2 стадия лихорадочной реакции
- д) Бодрствование
- е) 3 стадия лихорадочной реакции
- ж) Физическая активность
- з) 4 *стадия лихорадочной реакции

3.2.4 Гипоксия

1. Гипоксия субстратного типа возникает в клетках при:

- а) *голодании;
- б) острой дыхательной недостаточности;
- в) инфаркте миокарда;
- г) отравлении окисью углерода;
- е) *сахарном диабете

2. Почему гипокания наблюдается при гипобарическом типе экзогенной гипоксии, в отличие от нормобарического типа?

- а) *Потому что, при гипобарическом типе экзогенной гипоксии, увеличивается разница между напряжением углекислого газа в венозной крови и парциальным давлением углекислого газа в альвеолярном воздухе.
- б) *Потому что, в условиях низкого атмосферного давление снижается парциальное давление всех газов, а не только кислорода.
- в) Потому что, при гипобарическом типе экзогенной гипоксии, уменьшается парциальное давление кислорода в альвеолярном воздухе.
- г) *Потому что, при нормобарическом типе экзогенной гипоксии, в альвеолярном воздухе либо нормальное парциальное давление углекислого газа, либо повышенное.

3. Укажите причину возникновения гипоксии гемического типа:

- а) авитаминоз D;
- б) отравление цианидами;
- в) *отравление нитритами;
- г) газовая эмболия.

4. Укажите изменения в крови, характерные для начального этапа экзогенной гипобарической гипоксии:

- а) гиперкапния;
- б) *гипокапния;
- в) *гипоксемия;
- г) *газовый алкалоз;
- д) газовый ацидоз;
- е) метаболический ацидоз.

5. Укажите причины гипоксии гемического типа:

- а) снижение pO_2 в воздухе;
- б) *отравление CO;
- в) эмфизема легких;
- г) *отравление нитратами;
- д) *хроническая кровопотеря;
- е) недостаточность митральных клапанов;
- ж) *гиповитаминоз B12;
- з) снижение возбудимости дыхательного центра.

6. Укажите причины гипоксии циркуляторного типа:

- а) *гиповолемический шок;
- б) хроническая кровопотеря;
- в) *сердечно-сосудистая недостаточность;
- г) отравление нитратами;

7. К механизмам компенсации при острой гипоксии относятся:

- а) *перераспределение крови;
- б) *увеличение вентиляции легких;
- в) уменьшение вентиляции легких;
- г) *тахикардия;
- д) уменьшение минутного объема сердца;
- е) *выброс эритроцитов из депо;

ж) уменьшение скорости кровотока.

8. Укажите механизм снижения парциального давления кислорода при гипобарическом типе экзогенной гипоксии

- а) снижение парциального давления происходит за счет увеличения процентного содержания кислорода;
- б) снижение парциального давления происходит за счет снижения процентного содержания кислорода;
- в) снижение парциального давления происходит за счет снижения процентного содержания углекислоты;
- г) снижение парциального давления происходит за счет увеличения процентного содержания углекислоты;
- д) снижение парциального давления происходит за счет увеличения атмосферного давления;
- е) *снижение парциального давления происходит за счет снижения атмосферного давления;

9. Укажите возможную причину гипоксии тканевого типа:

- а) внутрисосудистый гемолиз;
- б) острая кровопотеря;
- в) *снижение активности ферментов тканевого дыхания;
- г) повышение активности ферментов тканевого дыхания.

10. Укажите состояние, при котором уменьшается сродство Hb к кислороду:

- а) *ацидозе;
- б) алкалозе;
- в) гипокэпнии;
- г) *лихорадке.

11. Укажите механизм снижения парциального давления кислорода при нормобарическом типе экзогенной гипоксии

- а) снижение парциального давления происходит за счет увеличения процентного содержания кислорода;
- б) *снижение парциального давления происходит за счет снижения процентного содержания кислорода;
- в) снижение парциального давления происходит за счет снижения процентного содержания углекислоты;
- г) снижение парциального давления происходит за счет увеличения процентного содержания углекислоты;
- д) снижение парциального давления происходит за счет увеличения атмосферного давления;
- е) снижение парциального давления происходит за счет снижения атмосферного давления;

12. Какой вид гипоксии может развиваться при воспалении дыхательной системы?

- а) гипобарический;
- б) *циркуляторный;
- в) гистотоксический;
- г) *дыхательный

13. При действии разобщителей биологического окисления потребление кислорода тканями:

- а) *увеличивается;
- б) уменьшается;
- в) без изменений.

14. Какие типы гипоксии составляют смешанную гипоксию при отравлении этиловым спиртом?

- а) *Респираторная, тканевая, циркуляторная
- б) Респираторная, тканевая, гемическая
- в) Гемическая, тканевая, циркуляторная
- г) Субстратная, тканевая, гемическая
- д) Субстратная, респираторная, тканевая

15. Какой вид гипоксии будет развиваться при воспалении в любой системе?

- а) нормобарический;
- б) *циркуляторный;
- в) гистотоксический;
- г) дыхательный

16. Укажите причины гипоксии дыхательного типа:

- а) снижение pO_2 в воздухе;
- б) отравление CO;
- в) *эмфизема легких;
- г) отравление нитратами;
- д) хроническая кровопотеря;
- е) недостаточность митральных клапанов;
- ж) гиповитаминоз B12;
- з) *снижение возбудимости дыхательного центра.

17. При каких типах гипоксии будет развиваться цианоз?

- а) *нормобарический;
- б) *циркуляторный;
- в) гистотоксический;
- г) *дыхательный

18. Что такое карбоксигемоглобин?

- а) Это не стойкое соединение гемоглобина с кислородом
- б) Это стойкое соединение гемоглобина с кислородом
- в) Это не стойкое соединение гемоглобина с углекислым газом

- г) Это стойкое соединение гемоглобина с углекислым газом
- д) *Это стойкое соединение гемоглобина с угарным газом
- е) Это не стойкое соединение гемоглобина с угарным газом
- ж) Это соединение гемоглобина с иными газами

19. Что такое метгемоглобин?

- а) Это не стойкое соединение гемоглобина с кислородом
- б) *Это стойкое соединение гемоглобина с кислородом
- в) Это не стойкое соединение гемоглобина с углекислым газом
- г) Это стойкое соединение гемоглобина с углекислым газом
- д) Это стойкое соединение гемоглобина с угарным газом
- е) Это не стойкое соединение гемоглобина с угарным газом
- ж) Это соединение гемоглобина с иными газами

20. Укажите причины гипоксии экзогенного типа:

- а) гиповитаминоз В1;
- б) гиповитаминоз РР;
- в) гиповитаминоз В12;
- г) отравление цианидами;
- д) отравление угарным газом;
- е) *горная болезнь.

21. Какой второй орган (ы) погибает от гипоксии?

- а) *Продолговатый, спинной мозг
- б) Кора головного мозга, мозжечок
- в) Сердце
- г) Кости, хрящи, сухожилия

22. Какой первый орган (ы) погибает от гипоксии?

- а) Продолговатый, спинной мозг
- б) *Кора головного мозга, мозжечок
- в) Сердце
- г) Кости, хрящи, сухожилия

23. Укажите признак, характерный для гипоксии циркуляторного типа:

- а) уменьшение артериовенозной разности по кислороду;
- б) уменьшение содержания кислорода в артериальной крови;

- в) *увеличение артериовенозной разности по кислороду;
- г) алкалоз газовый.

24. Укажите причины гипоксии тканевого типа:

- а) гиповитаминоз В1;
- б) *гиповитаминоз РР;
- в) гиповитаминоз В12;
- г) высотная болезнь;
- д) *отравление цианидами;
- е) отравление угарным газом;
- ж) горная болезнь.

25. Укажите возможные причины гипоксии тканевого типа:

- а) отравление метгемоглобинообразователями;
- б) *отравление цианидами;
- в) острая кровопотеря;
- г) *снижение активности ферментов тканевого дыхания;
- д) повышение активности ферментов тканевого дыхания.

26. Укажите возможную причину гемической гипоксии:

- а) *внутрисосудистый гемолиз;
- б) *хроническая кровопотеря;
- в) снижение активности ферментов тканевого дыхания;
- г) повышение активности ферментов тканевого дыхания.

27. Какая локация испытывает гипоксию в более позднее время при распределении крови?

- а) *Та, которая отдала кровь, и функционирует с меньшей интенсивностью
- б) Та, которая пряняла кровь, и функционирует с большей интенсивностью
- в) И та и другая.

28. Возможные причины уменьшения кислородной емкости крови:

- а) *образование карбоксигемоглобина;
- б) *образование метгемоглобина;
- в) снижение рО₂ в воздухе;
- г) повышение рО₂ в воздухе;
- д) *анемия.

29. Состояние сформировавшейся долговременной адаптации к гипоксии характеризует:

- а) выраженное тахипноэ;
- б) мобилизация депонированной крови;
- в) гипертрофия миокарда;
- г) значительная тахикардия;
- д) *увеличение количества капилляров;

30. Укажите тип гипоксии, развивающийся в организме в первые минуты после массовой острой кровопотери:

- а) гипобарический;
- б) *циркуляторный;
- в) тканевой;
- г) респираторный.

3.2.5 Патофизиология шока

1. Ведущим звеном патогенеза при кардиогенном шоке является:

Варианты ответа:

- а) ослабление нагнетательной функции сердца;
- б) уменьшение объема крови;
- в) падение сосудистого тонуса.

2. Укажите изменения со стороны нервной и эндокринной систем, характерные для эректильной стадии шока:

Варианты ответа:

- а) снижение активности симпатoadреналовой системы, снижение активности гипоталамо-гипофизарной системы, заторможенность пациента;
- б) активация симпатoadреналовой системы, двигательное возбуждение, вокализация, гипервентиляция легких, гиперрефлексия.

3. Выберите проявление, характеризующее эректильную фазу шока:

Варианты ответа:

- а) ослабление эффектов симпатикoadреналовой и гипофизарно-надпочечниковой систем;
- б) артериальная гипотензия;
- в) гипервентиляция легких;
- г) уменьшение сердечного выброса;
- д) депонирование крови;
- е) уменьшение венозного возврата к сердцу.

4. Ведущим звеном патогенеза при септическом шоке является:

Варианты ответа:

- а) ослабление нагнетательной функции сердца;

- б) уменьшение объема крови;
- в) падение сосудистого тонуса.

5. Выберите правильное утверждение:

Варианты ответа:

- а) кома всегда развивается постепенно, последовательно проходя несколько стадий расстройств сознания;
- б) кома может развиваться молниеносно, без выраженной стадийности.

6. Ведущим звеном патогенеза при постгеморрагическом шоке является:

Варианты ответа:

- а) ослабление нагнетательной функции сердца;
- б) уменьшение объема крови;
- в) падение сосудистого тонуса.

7. Выберите проявления, характеризующие торпидную фазу шока:

Варианты ответа:

- а) ослабление эффектов симпатoadреналовой системы;
- б) тахикардия, артериальная гипертензия;
- в) двигательное и речевое возбуждение;
- г) уменьшение сердечного выброса;
- д) депонирование крови;
- е) олигурия;
- ж) гиперрефлексия.

8. Какие изменения со стороны нервной и эндокринной систем характерны для торпидной стадии шока?

Варианты ответа:

- а) активация симпатoadреналовой системы;
- б) снижение активности симпатoadреналовой системы;
- в) активация гипоталамо-гипофизарной системы;
- г) снижение активности гипоталамо-гипофизарной системы;
- д) гипорефлексия.

9. Какие из обозначенных гемодинамических показателей соответствуют кардиогенному шоку:

Варианты ответа:

- а) низкое АД;
- б) низкий минутный объем сердца;
- в) низкое давление в правом предсердии;
- г) высокое давление в правом предсердии.

10. Укажите ведущие звенья патогенеза гиповолемического шока:

Варианты ответа:

- а) снижение объема циркулирующей крови;
- б) снижение выброса катехоламинов;
- в) повышение проницаемости стенки сосудов;
- г) гипоксия периферических тканей;
- д) выделение биологически активных веществ ишемизированной тканью в кровь;
- е) увеличение венозного возврата к сердцу.

11. Выберите проявления, характеризующие торпидную фазу шока:

Варианты ответа:

- а) ослабление эффектов симпатoadреналовой системы, уменьшение сердечного выброса, патологическое депонирование крови, олигурия;
- б) активация симпатoadреналовой системы, двигательное возбуждение, вокализация, гипервентиляция легких, гиперрефлексия.

12. Какие из обозначенных гемодинамических показателей соответствуют гиповолемическому шоку:

Варианты ответа:

- а) низкое АД;
- б) низкий минутный объем сердца;
- в) низкое давление в правом предсердии;
- г) высокое давление в правом предсердии.

13. Выберите проявления, характеризующие эректильную фазу шока:

Варианты ответа:

- а) активация симпатoadреналовой системы;
- б) артериальная гипотензия;
- в) двигательное возбуждение и вокализация;
- г) гипервентиляция легких;
- д) уменьшение сердечного выброса;
- е) уменьшение венозного возврата к сердцу;
- ж) гиперрефлексия.

14. Возврат крови к сердцу при торпидной стадии шока снижается из-за:

Варианты ответа:

- а) централизации кровообращения;
- б) повышенного выхода жидкости из сосудов;
- в) патологического депонирования крови

г) выброса катехоламинов и кортикостероидов.

15. Основными стресс-лимитирующими системами являются:

Варианты ответа:

- а) коагуляционная система
- б) кининовая система;
- в) ГАМК-ергическая система;
- г) все вышеперечисленные.

16. Септический шок характеризуется:

Варианты ответа:

- а) повышением АД;
- б) понижением АД;
- в) понижением минутного объема сердца;
- г) повышением минутного объема сердца;
- д) повышением общего периферического сопротивления сосудов.
- е) понижением общего периферического сопротивления сосудов.

3.2.6 Патология системы крови.

1. Укажите тип гипоксии, развивающийся в организме в первые минуты после массивной острой кровопотери:

Варианты ответа:

- а) гемический;
- б) циркуляторный;
- в) тканевой;
- г) респираторный.

2. Укажите тип гипоксии, который наблюдается в организме через 2–3 сут после острой кровопотери средней тяжести с успешным результатом проведенной терапии:

Варианты ответа:

- а) смешанный (тканевой и циркуляторный);
- б) тканевой;
- в) гемический;
- г) циркуляторный.

3. Укажите тип гипоксии, который наблюдается при хронической кровопотере:

Варианты ответа:

- а) смешанный (тканевой и гемический);
- б) тканевой;
- в) гемический;

г) циркуляторный.

4. Развитие гиповолемии возможно в сочетании с гипоосмией крови:

Варианты ответа:

а) да;

б) нет.

5. В какую стадию острой постгеморрагической анемии происходит активный синтез протеинов крови:

Варианты ответа:

а) стадия гидремической компенсации;

б) стадия костномозговой компенсации.

в) рефлекторно-сосудистая стадия;

г) стадия метаболических нарушений;

6. Укажите состояние, которое может вызвать повышение выработки эритропоэтина:

Варианты ответа:

а) артериальная гипоксемия;

б) повышенное насыщение крови кислородом;

в) увеличение содержания Hb в крови.

7. Укажите состояние, которое может обусловить снижение цветового показателя:

Варианты ответа:

а) большое количество ретикулоцитов в периферической крови;

б) мегалоцитоз и мегалобластоз;

в) гиперхромия эритроцитов.

8. Охарактеризуйте состояние эритроцитарного ростка костного мозга при анемии, протекающей с ретикулоцитами периферической крови, равным 1 %:

Варианты ответа:

а) арегенераторное;

б) регенераторное;

в) гипорегенераторное;

г) гиперрегенераторное.

9. Охарактеризуйте анемию, протекающую с отсутствием в костном мозге эритробластов и в периферической крови ретикулоцитов:

Варианты ответа:

а) гипорегенераторная;

б) гипопластическая;

в) арегенераторная;

г) апластическая.

10. При дефиците внутреннего фактора Кастла возникает:

Варианты ответа:

- а) железодифицитная анемия;
- б) энзимодефицитная анемия;
- в) В12-дефицитная анемия;
- г) белководефицитная анемия.

11. Патогенетическими факторами железододефицитной анемии являются:

Варианты ответа:

- а) нарушение синтеза ДНК;
- б) нарушение синтеза гемоглобина;
- в) нарушение синтеза РНК;
- г) усиление метаболизма жирных кислот в нервной ткани;
- д) дефект белков эритроцитарных мембран.

12. Укажите основное звено патогенеза I стадии острой постгеморрагической анемии:

Варианты ответа:

- а) снижение количества гемоглобина в периферической крови;
- б) уменьшение объема циркулирующей крови;
- в) гипоксия гемического типа;
- г) дефицит железа;
- д) снижение содержания эритроцитов в крови.

13. Укажите состояние, при котором наблюдается уменьшение показателя гематокрита:

Варианты ответа:

- а) в течение первого часа после массивной кровопотери;
- б) через 8 часов после острой кровопотери средней тяжести;
- в) при неукротимой рвоте.

14. Укажите процесс, имеющий приспособительное значение для организма в ближайшие минуты и часы после острой кровопотери:

Варианты ответа:

- а) уменьшение венозного возврата крови;
- б) периферическая вазоконстрикция;
- в) тканевая гиперперфузия;
- г) полиурия;
- д) гиповентиляция.

15. В фазу костномозговой компенсации после острой кровопотери средней тяжести наблюдается:

Варианты ответа:

- а) полицитемическая гиповолемика;
- б) нормоцитемическая гиповолемика;
- в) олигоцитемическая нормоволемика;

- г) олигоцитемическая гиповолемия;
- д) олигоцитемическая гиперволемия.

16. К адаптивным реакциям организма при острой кровопотере относится:

Варианты ответа:

- а) активация эритропоэза;
- б) гиперволемия;
- в) увеличение вязкости крови;
- г) вазодилатация.

17. Костно-мозговой фазе компенсаторных реакций при острой кровопотере соответствует:

Варианты ответа:

- а) гипохромия эритроцитов;
- б) увеличение количества ретикулоцитов в крови;
- в) микроцитоз эритроцитов;
- г) лизис эритроцитов;
- д) снижение общего количества лейкоцитов в крови.

18. Мегалобластический тип кроветворения возникает при:

Варианты ответа:

- а) железодефицитной анемии
- б) В12-дефицитной анемии
- в) острой постгеморрагической анемии
- г) хронической постгеморрагической анемии
- д) фолиево-дефицитной анемии
- е) гипо и апластической анемии

19. Укажите тип анемии который возникает у поросят в первые месяцы жизни

Варианты ответа:

- а) железодефицитная анемия;
- б) В12-дефицитная анемия;
- в) острая постгеморрагическая анемия;
- г) хроническая постгеморрагическая анемия;
- д) фолиево-дефицитная анемия;
- е) гипо и апластическая анемия.

20. Изоиммунные гемолитические анемии возникают при:

Варианты ответа:

- а) действию гемопаразитов;
- б) действия ионизирующей радиации;
- г) действию бактериальных токсинов;

д) переливании несовместимой крови.

21. Укажите изменение объема крови, наблюдаемое сразу после острой кровопотери:

Варианты ответа:

- а) олигоцитемическая гиповолемия;
- б) простая гиповолемия;
- в) олигоцитемическая нормоволемия;
- г) простая нормоволемия.

3.2.7 Патофизиология сердечно-сосудистой системы.

1. По этиопатогенезу сердечная недостаточность бывает:

Варианты ответов

- а) *Миокардиальная
- б) *Перегрузочная
- в) Тотальная
- г) Левожелудочковая
- д) Правожелудочковая
- е) Систолическая
- ж) Диастолическая

2. Какие факторы оказывают прямое повреждающее действие на сердечную мышцу?

Варианты ответов

- а) *Нарушение питания сердечной мышцы
- б) Полицитемия
- в) *Травмы сердца
- г) Усиленной физической работа
- д) *Действие высоких концентраций разобщителей дыхания и окислительного фосфорилирования
- е) Стенозирующий порок

3. Каким образом компенсируется увеличение диффузионного расстояния для кислорода и питательных веществ при развитии физиологической гипертрофии?

Варианты ответов

- а) Повышением гемоглобина
- б) *Повышением миоглобина
- в) Снижением активности дегидрогеназы
- г) Повышением активности дегидрогеназы
- д) *Повышением активности карбоангидразы

4. Какие отрицательные моменты существуют при переходе сердца на анаэробный гликолиз?

Варианты ответов

- а) *Образуется сравнительно небольшое количество АТФ.
 - б) Не происходит разобщения окисления и фосфорилирования.
 - в) Гликолиз возможен в условиях гипоксии.
 - г) *При гликолитическом типе получения энергии образуются молочная кислота.
 - д) *Ацидоз вызывает ингибирование гликолитических ферментов.
5. Какие изменения происходят при активации РААС?

Варианты ответов

- а) *Повышение объема циркулирующей крови;
 - б) Снижение осмотического давления крови;
 - в) *Задержка натрия в организме;
 - г) Выведение натрия из организма;
 - д) Задержка калия в организме;
 - е) *Выведение калия из организма.
6. Какое основное осложнение острой правожелудочковой сердечной недостаточности?

Варианты ответов

- а) Отек легкого
 - б) Бронхоэктатическая болезнь
 - в) Эмфизема легкого
 - г) *Асцит
 - д) Перитонит
 - е) Лагингоспазм
7. Какие последствия накопления Ca^{2+} в кардиомиоцитах?

Варианты ответов

- а) *Нарушение функций митохондрий, что сопровождается разобщением окисления и фосфорилирования.
 - б) Усиление функций митохондрий, облучение синтеза АТФ.
 - в) *Снижение сократительной способности миокарда, вследствие накопления ионов водорода, и конкуренции с ионами кальция за пункты связывания с тропонином.
 - г) *Снижение диастолического расслабления вследствие нарушения транспорта кальция в саркоплазматический ретикулум.
 - д) Стабилизация клеточных мембран кардиомиоцитов как результат чрезмерной активации Ca^{2+} -зависимых свободных и мембраносвязанных липаз и протеаз;
8. Перегрузка сердца объемом сопровождается:

Варианты ответов

- а) Увеличением силы сердечных сокращений без увеличения длины мышечных волокон
- б) Увеличением силы сердечных сокращений со снижением напряжения
- в) *Увеличением длины мышечных волокон с увеличением силы сердечных сокращений

- г) Увеличением напряжения со снижением длины мышечных волокон
 - д) *Тонической дилатацией
 - е) Снижением силы сердечных сокращений с увеличением длины мышечных волокон
9. По пораженному отделу сердечная недостаточность бывает:

Варианты ответов

- а) Миокардиальная
- б) Перегрузочная
- в) *Тотальная
- г) *Левожелудочковая
- д) *Правожелудочковая
- е) Систолическая
- ж) Диастолическая

10. Какие факторы приводят к перегрузке сопротивлением?

Варианты ответов

- а) Нарушение питания сердечной мышцы
- б) Полицимия
- в) Травмы сердца
- г) *Гипертоническая болезнь
- д) Действие высоких концентраций разобщителей дыхания и окислительного фосфорилирования
- е) *Стенозирующий порок

11. Какие положительные моменты существуют при переходе сердца на анаэробный гликолиз?

Варианты ответов

- а) Образуется сравнительно небольшое количество АТФ.
- б) *Не происходит разобщения окисления и фосфорилирования.
- в) *Гликолиз возможен в условиях гипоксии.
- г) При гликолитическом типе получения энергии образуются масляная и пировиноградная кислота.
- д) Ацидоз вызывает ингибирование гликолитических ферментов.

12. Какой основной окислительный субстрат в энергетическом обмене сердца:

Варианты ответов

- а) Глюкоза
- б) Аминокислоты
- в) *Жирные кислоты
- г) Аммиак

13. Какие причины разобщения окисления и фосфорилирования в митохондриях кардиомиоцитов?

Варианты ответов

- а) *накопление ионов Ca^{2+}

- б) *недостаток кислорода
- в) избытке кортизола
- г) *избыток в миокарде адреналина,
- д) недостаток саматотропина
- е) *ишемия миокарда
- ж) *гипертиреоз

14. Перегрузка сердца сопротивлением сопровождается:

Варианты ответов

- а) *Увеличением силы сердечных сокращений без увеличения длины мышечных волокон
- б) Увеличением силы сердечных сокращений со снижением напряжения
- в) Увеличением длины мышечных волокон с увеличением силы сердечных сокращений
- г) Увеличением напряжения со снижением длины мышечных волокон
- д) Тонической дилатацией
- е) Снижением силы сердечных сокращений с увеличением длины мышечных волокон

15. Какой тип гипоксии развивается при острой сердечной недостаточности?

Варианты ответов

- а) Дыхательная
- б) *Циркуляторная
- в) Гемическая
- г) Тканевая
- д) Субстратная

16. Какие существуют механизмы срочной адаптации сердца к нагрузкам?

Варианты ответов

- а) Брадикардия
- б) Аритмия
- в) *Тахикардия
- г) *Усиление сердечных сокращений
- д) Гипертрофия миокарда
- е) *Тоногенная дилатация

17. Увеличение фильтрации воды из сосудов вследствие повышения объема циркулирующей крови соответствует:

Варианты ответов

- а) *Нейрогуморальному механизму развития отеков
- б) Гидродинамическому механизму развития отеков
- в) Мембраногенному механизму развития отеков

18. Какие существуют механизмы долговременной адаптации сердца к нагрузкам?

Варианты ответов

- а) Брадикардия
- б) Аритмия
- в) Тахикардия
- г) Усиление сердечных сокращений
- д) *Гипертрофия миокарда
- е) Тоническая дилатация

19. Какое основное осложнение острой левожелудочковой сердечной недостаточности?

Варианты ответов

- а) *Отек легкого
- б) Бронхоэктатическая болезнь
- в) Эмфизема легкого
- г) Асцит
- д) Перитонит
- е) Лагингоспазм

20. Какой пусковой механизм развития гипертрофии миокарда?

Варианты ответов

- а) Увеличение количества катехоламинов
- б) Увеличение количества тироксина
- в) Увеличение количества кортизола
- г) *Накопление метаболитов изнашивания
- д) Накопление ионов магния
- е) Гиперкапния

21. В какую стадию развивается кардиофиброз?

Варианты ответов

- а) 1 стадия теории Меерсона
- б) 2 стадия теории Меерсона
- в) *3 стадия теории Меерсона

22. Увеличение фильтрации воды из сосудов вследствие увеличения гидростатического давления соответствует:

Варианты ответов

- а) Нейрогуморальному механизму развития отеков

б) *Гидродинамическому механизму развития отеков

в) Мембраногенному механизму развития отеков

*Примечание - * отмечен правильный ответ.*

3.3. Темы курсовых проектов

Не предусмотрены учебным планом

3.4. Вопросы к зачету

1. Определение патологической физиологии, методы изучения патологических физиологии.
2. Общая нозология. Норма, аномалия, нормореакция, здоровье и болезнь, пограничное состояние.
3. Общая нозология. Патологическая реакция. Осложнение. Патологический процесс. Патологическое состояние.
4. Стадии болезни.
5. Принципы классификаций болезней.
6. Профилактика болезней.
7. Терапия болезней. Виды терапии.
8. Этиология болезней. Учения о причинах болезней.
9. Классификация причин болезней.
10. Основные понятия общего патогенеза. Пути распространения болезнетворных агентов в организме.
11. Значение вида, породы и возраста животных в патогенезе. Восстановление нарушенных функций.
12. Основы патогенетической терапии.
13. Воспаление. Определение, стадии, биологическая роль. Классификация причин воспаления.
14. Стадия альтерации. Механизм альтерации. Классификация медиаторов воспаления.
15. Расстройства кровообращения и микроциркуляции при воспалении. Артериальная и венозная гиперемия.
16. Стадия экссудации. Виды экссудата.
17. Миграция лейкоцитов. Механизмы миграции.
18. Стадия пролиферации. Эндогенные противоспалительные вещества.
19. Механизм пролиферации.
20. Классические признаки воспаления.
21. Влияние очага воспаления на организм.
22. Нарушение обмена веществ в воспаленной ткани.
23. Нейрогормональная регуляция воспалительного процесса.
24. Лихорадка. Определение, этиология.
25. Механизмы действия пирогенов.
26. Стадии лихорадочной реакции. Механизмы развития стадии повышения температуры

27. При лихорадке.
28. Факторы, влияющие на выраженность лихорадочной реакции.
29. Механизмы развития стадии стояния высокой температуры при лихорадке.
30. Механизмы развития стадии снижения температуры при лихорадке. Литическое и критическое снижение температуры.
31. Типы лихорадочных реакций.
32. Отличия лихорадки от гипертермии.
33. Значение лихорадки для организма.
34. Изменение функционального состояния различных органов и систем при лихорадке.
35. Нарушения углеводного обмена. Причины нарушений переваривания и всасывания
36. Углеводов в пищеварительном тракте.
37. Причины нарушений синтеза и расщепления гликогена в печени.
38. Причины нарушений транспорта углеводов в клетки и их усвоения.
39. Гипо- и гипергликемические состояния.
40. Нарушения белкового обмена. Количественная и качественная белковая недостаточность.
41. Нарушения синтеза белков.
42. Нарушения обмена аминокислот
43. Нарушения конечных этапов белкового обмена.
44. Гипопротеинемия. Гиперпротеинемия. Диспротеинемия. Парапротеинемия
45. Нарушения переваривания и всасывания жиров.
46. Нарушения транспорта жиров в ткани
47. Нарушения отложения жира в жировой ткани.
48. Нарушения промежуточного обмена жира.
49. Особенности патомеханизма кетоза у крупного рогатого скота.
50. Основные показатели кислотно-основного состояния.
51. Этиология и патогенез негазового ацидоза.
52. Этиология и патогенез газового ацидоза
53. Этиология и патогенез негазового алкалоза.
54. Этиология и патогенез газового алкалоза.
55. Экзогенные гипоксии: виды, причины.
56. Эндогенные гипоксии: виды, причины.
57. Дыхательная (респираторная) гипоксия. Циркуляторная гипоксия.
58. Гемическая гипоксия.
59. Тканевая (гистотоксическая) гипоксия.
60. Субстратная гипоксия. Перегрузочная гипоксия. Смешанная гипоксия.
61. Срочные механизмы компенсации при гипоксии.
62. Долговременные механизмы компенсации при гипоксии.

63. Патологические нарушения в тканях при гипоксии.
64. Определение патофизиологического понятия «шок».
65. Патогенетические формы шока.
66. Стадии шока. Механизмы развития эректильной стадии травматического шока.
67. Патологическое депонирование крови при шоке.
68. Механизмы развития торпидной фазы травматического шока. Стадия компенсации.
69. Механизмы развития торпидной фазы травматического шока. Стадия декомпенсации.
70. Принципы патогенетической терапии шока.

3.5. Вопросы к экзамену

1. Определение патологической физиологии, методы изучения патологических физиологии.
2. Общая нозология. Норма, аномалия, нормореакция, здоровье и болезнь, пограничное состояние.
3. Общая нозология. Патологическая реакция. Осложнение. Патологический процесс. Патологическое состояние.
4. Стадии болезни.
5. Принципы классификаций болезней.
6. Профилактика болезней.
7. Терапия болезней. Виды терапии.
8. Этиология болезней. Учения о причинах болезней.
9. Классификация причин болезней.
10. Основные понятия общего патогенеза. Пути распространения болезнетворных агентов в организме.
11. Значение вида, породы и возраста животных в патогенезе. Восстановление нарушенных функций.
12. Основы патогенетической терапии.
13. Воспаление. Определение, стадии, биологическая роль. Классификация причин воспаления.
14. Стадия альтерации. Механизм альтерации. Классификация медиаторов воспаления.
15. Расстройства кровообращения и микроциркуляции при воспалении. Артериальная и венозная гиперемия.
16. Стадия экссудации. Виды экссудата.
17. Миграция лейкоцитов. Механизмы миграции.
18. Стадия пролиферации. Эндогенные противовоспалительные вещества.
19. Механизм пролиферации.
20. Классические признаки воспаления.
21. Влияние очага воспаления на организм.
22. Нарушение обмена веществ в воспаленной ткани.
23. Нейрогормональная регуляция воспалительного процесса.
24. Лихорадка. Определение, этиология.
25. Механизмы действия пирогенов.
26. Стадии лихорадочной реакции. Механизмы развития стадии повышения температуры при лихорадке.

27. Факторы, влияющие на выраженность лихорадочной реакции.
28. Механизмы развития стадии стояния высокой температуры при лихорадке.
29. Механизмы развития стадии снижения температуры при лихорадке. Литическое и критическое снижение температуры.
30. Типы лихорадочных реакций.
31. Отличия лихорадки от гипертермии.
32. Значение лихорадки для организма.
33. Изменение функционального состояния различных органов и систем при лихорадке.
34. Нарушения углеводного обмена. Причины нарушений переваривания и всасывания
35. Углеводов в пищеварительном тракте.
36. Причины нарушений синтеза и расщепления гликогена в печени.
37. Причины нарушений транспорта углеводов в клетки и их усвоения.
38. Гипо- и гипергликемические состояния.
39. Нарушения белкового обмена. Количественная и качественная белковая недостаточность.
40. Нарушения синтеза белков.
41. Нарушения обмена аминокислот
42. Нарушения конечных этапов белкового обмена.
43. Гипопротеинемия. Гиперпротеинемия. Диспротеинемия. Парапротеинемия
44. Нарушения переваривания и всасывания жиров.
45. Нарушения транспорта жиров в ткани
46. Нарушения отложения жира в жировой ткани.
47. Нарушения промежуточного обмена жира.
48. Особенности патомеханизма кетоза у крупного рогатого скота.
49. Основные показатели кислотно-основного состояния.
50. Этиология и патогенез негазового ацидоза.
51. Этиология и патогенез газового ацидоза
52. Этиология и патогенез негазового алкалоза.
53. Этиология и патогенез газового алкалоза.
54. Экзогенные гипоксии: виды, причины.
55. Эндогенные гипоксии: виды, причины.
56. Дыхательная (респираторная) гипоксия. Циркуляторная гипоксия.
57. Гемическая гипоксия.
58. Тканевая (гистотоксическая) гипоксия.
59. Субстратная гипоксия. Перегрузочная гипоксия. Смешанная гипоксия.
60. Срочные механизмы компенсации при гипоксии.
61. Долговременные механизмы компенсации при гипоксии.
62. Патологические нарушения в тканях при гипоксии.

63. Определение понятия «опухоль». Химические канцерогены.
64. Физические канцерогены.
65. Биологические канцерогены.
66. Вирусно-генетическая теория рака.
67. Представление о протоонкогенах и онкогенах.
68. Механизмы превращения протоонкогенов в клеточные онкогены.
69. Онкобелки и их роль в опухолевой трансформации клеток.
70. Антионкогенные системы клеток и их значение в механизмах канцерогенеза
71. Представление о механизмах канцерогенеза.
72. Стадия трансформации (инициации) опухолевого роста.
73. Стадия активации (промоции) опухолевого роста.
74. Стадия опухолевой прогрессии.
75. Факторы, способствующие опухолевому росту.
76. Морфологический атипизм опухолевых клеток.
77. Метаболический атипизм.
78. Функциональный атипизм.
79. Местное и системное влияние опухоли на организм.
80. Механизмы метастазирования злокачественных опухолей.
81. Определение патофизиологического понятия «шок».
82. Патогенетические формы шока.
83. Стадии шока. Механизмы развития эректильной стадии шока.
84. Патологическое депонирование крови при шоке.
85. Механизмы развития торпидной фазы шока. Стадия компенсации.
86. Механизмы развития торпидной фазы шока. Стадия декомпенсации.
87. Принципы патогенетической терапии шока.
88. Анемии – определение. Патологические формы эритроцитов.
89. Классификация анемий.
90. Этиология и патогенез острой постгеморрагической анемии
91. Этиология и патогенез железодефицитной анемии.
92. Этиология и патогенез В₁₂-фолиеводефицитных анемий
93. Этиология и патогенез гипо- и апластических анемий.
94. Аутоиммунные гемолитические анемии.
95. Лейкопения: виды, этиология, патогенез и изменения в лейкоцитарной формуле.
96. Лейкоцитозы: виды, этиология, патогенез и изменения в лейкоцитарной формуле.
97. Лейкемоидная (лейкозоподобная) реакция.
98. Патогенез лейкоза.

99. Этиология и виды сердечной недостаточности.
100. Патогенез миокардиальной формы сердечно недостаточности.
101. Патогенез перегрузочной формы сердечной недостаточности.
102. Механизмы срочной адаптации сердца к нагрузкам.
103. Механизмы долговременной адаптации сердца к нагрузкам.
104. Гемодинамические изменения при сердечной недостаточности
105. Определение понятия «дыхательная недостаточность». Виды дыхательной недостаточности и их причины.
106. Нарушение альвеолярной вентиляции легких.
107. Нарушение диффузионной способности легких.
108. Нарушение кровообращения и вентиляционно-перфузионных отношений в легких
109. Одышка: виды, этиология и патогенез.
110. Причины и механизмы гиперсаливации.
111. Патология ротового пищеварения, обусловленная расстройством процесса жевания.
112. Причины и механизмы гиперсекреции желудочного сока. Последствия гиперсекреции желудочного сока.
113. Причины и механизмы гипосекреции желудочного сока. Последствия гипосекреции желудочного сока.
114. Нарушения моторной функции желудка. Механизм рвоты.
115. Причины воспалительного поражения слизистой желудка.
116. Этиология и механизмы развития гастрита.
117. Этиология и патогенез острой язвы желудка.
118. Этиология и патогенез язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки. Недостаточное образование слизи и нарушение ее качественного состава.
119. Этиология и патогенез язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки. Нарушение кровоснабжения.
120. Этиология и патогенез язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки. Нарушение регенерации слизистой.
121. Роль *Helicobacter pylori* в патогенезе язвы желудка и 12-перстной кишки.
122. Отличия в патогенезе язвы желудка и 12-перстной кишки.
123. Нарушения желчеотделения. Последствия холестаза.
124. Нарушения внешнесекреторной функции поджелудочной железы. Последствия нарушения внешнесекреторной функции поджелудочной железы.
125. Нарушения мембранного пищеварения.
126. Синдром мальабсорбции и мальдигестии. Нарушения всасывания.
127. Патофизиология и механизмы развития диареи.
128. Нарушения пищеварения в преджелудках.
129. Нарушения клубочковой фильтрации, ее причины и механизмы.
130. Протеинурия: виды, этиологические факторы
131. Гематурия: виды, этиологические факторы
132. Структурные изменения эпителия канальцев. Расстройства ферментативных систем реабсорбции.

- 133. Нарушение концентрационной функции почек.
- 134. Иммунокомплексный механизм развития гломерулонефритов
- 135. Антимембранный механизм развития гломерулонефритов.
- 136. Общие патогенетические факторы развития гломерулонефритов.
- 137. Гломерулонефриты нефритического типа: клинические проявления.
- 138. Нефротический синдром: виды, причины и механизмы развития.
- 139. Острая почечная недостаточность: виды, причины и механизмы развития.
- 140. Стадии острой почечной недостаточности
- 141. Стадии хронической почечной недостаточности.
- 142. Инсулин: основные свойства, регуляция синтеза и секреции.
- 143. Панкреатическая форма инсулиновой недостаточности и механизмы ее развития.
- 144. Внепанкреатическая форма инсулиновой недостаточности и механизмы ее развития
- 145. Инсулинорезистентность тканей: ее причины и механизмы.
- 146. Диабетическая гипергликемия и ее последствия.
- 147. Тиреоидные гормоны и их основные биологические эффекты.
- 148. Гипотиреозы: виды, причины и механизмы развития
- 149. Гипертиреозы: виды, причины и механизмы развития.
- 150. Гиперпаратиреозы: виды, причины и механизмы развития
- 151. Синдром Кушинга.

3.2.1 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					

Патологическая физиология	3-4	3-4	-	ОПК-1.	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	- Основные разделы дисциплины патофизиология - общая нозология, этиология, патогенез, частная патофизиология - общая нозология, типовые патологические процессы, частная патофизиология - типовые патологические процессы, частная патофизиология - этиология, патогенез, частная патофизиология - Причина болезни - может способствовать развитию болезни - не обязательна для развития некоторых болезней - обязательна для возникновения болезни - все ответы неправильные - Общая патофизиология – это учение о - патологических реакциях, процессах, состояниях организма и принципах их профилактики и лечения - причинах и механизмах заболеваний и принципах их профилактики и лечения - основных закономерностях возникновения, течения и исхода расстройств разных уровней организации организма и принципах их профилактики и лечения - приспособительных и патологических изменений в организме и принципах их коррекции - Патогенные факторы могут вызвать развитие - патологических реакций - патологических процессов - патологических состояний - все ответы правильные - Повреждающие факторы могут вызывать - патологические реакции - патологические процессы - рецидивы болезней - все ответы правильные - Нозология – это наука о - выздоровлении организма - причинах болезней - механизмах болезней - все ответы неправильные

								7. Чем характеризуются типовые патологические процессы? 8. Какие изменения вызывает вторичный пироген в нейронах гипоталамических терморегулирующих центров 9. Примером чего является рубец на месте ожога 10. Как называется признак, характерный для данного заболевания 11. Что такое патогенетический фактор 12. Для какого периода болезни характерны данные симптомы: астения, анорексия, повышение температуры тела 13. Решающее значение в развитии заболевания, необходимое для развертывания всех звеньев патогенеза и предшествующее им, именуется 1) патогенетическим фактором 2) ведущим звеном патогенеза 3) основным звеном патогенеза 4) порочным кругом 14. Болезни объединяются в одну группу «воспалительные» или «аллергические», или «онкологические» по принципу общности 1) этиологии 2) патогенеза 3) географической распространенности 4) все ответы неправильные 15. Наиболее правильная характеристика понятия «гипоксия» 16. Для гипоксии какого типа характерно нормальное содержание кислорода в артериальной крови, сочетающееся с гипокапнией, при одновременной гипоксемии венозной крови, сочетающейся с

							лактатацидемией 17. Эндогенная респираторная гипоксия развивается при расстройствах 1) центральных механизмов регуляции дыхания 2) структуры и функции аппарата внешнего дыхания 3) процессов вентиляции и диффузии легких 4) всего перечисленного 18. Длительное нахождение организма в горной местности приводит к увеличению 1) в эритроцитах 2,3-дифосфоглицерата 2) содержания опиоидных пептидов 3) объема кардиомиоцитов и всего миокарда 4) все ответы верные 19. Чем характеризуется гипоксия циркуляторного типа 20. Гипоксия циркуляторного типа характеризуется 1) снижением линейной скорости капиллярного кровотока 2) уменьшением объемной скорости капиллярного кровотока 3) увеличением артерио-венозной разницы по кислороду 4) всем перечисленным
						ОПК-1.2	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для 21. Чем характеризуется гипоксия тканевого типа 22. Сродство гемоглобина к кислороду уменьшается при 1) метаболическом ацидозе 2) дыхательном ацидозе 3) оба ответа правильные 4) оба ответа неправильные

							определения биологического статуса животных 23. К важным патогенетическим факторам гипоксического повреждения клеток относятся 1) накопление в клетках Na^+ и Ca^{2+} 2) активизация фосфолипазы a_2 3) усиленное высвобождение гидролаз из лизосом 4) все перечисленное 24. Что такое гипоксия 25. Что такое асфиксия 26. Какой тип гипоксии наблюдается при острой массивной кровопотере 27. Какая «очерёдность» эмиграции различных видов лейкоцитов в очаг острого гнойного воспаления согласно закона Мечникова? 28. Выберите правильный ответ 1) альтерация — изменение структуры клеток тканей и органов 2) альтерация — изменения метаболизма, структуры и функции клеток, приводящие к нарушению нормальных жизненных процессов 29. Какой гормон является дестабилизатором мембран лизосом при воспалении альдостерон 30. Активатором кининов является 1) фактор хagemана 2) прекалликреин 3) калликреин 4) все ответы правильные 31. Действие серотонина при воспалении проявляется 1) повышением проницаемости микрососудов 2) активацией тромбообразования 3) расширение венул 4) все ответы правильные

								32. Венозный стаз характерен для следующего процесса (компонента) воспаления 1) альтерации 2) экссудации 3) пролиферации 4) все ответы правильные 33. Экссудат в отличие от транссудата 1) содержит больше клеток крови 2) содержит больше белка 3) имеет более низкие значения Ph 4) все ответы правильные 34. При хроническом воспалении в очаге преобладают 35. Важную роль в процессе развития пролиферации при воспалении играют следующие клетки 1) эндотелиоциты капилляров 2) гистиоциты 3) фибробласты 4) все ответы правильные 36. Гиперосмотичность тканей при альтерации вызывается 1) массивным выходом K^+ из клеток 2) алкалозом тканей 3) понижением онкотического давления в тканях 4) всем перечисленным 37. При остром геморрагическом воспалении в очаге воспаления преобладают 38. Экссудативное воспаление может быть 1) серозным 2) геморрагическим 3) гнойным 4) все ответы правильные 39. Транссудат в отличие от экссудата 1) содержит меньше клеток крови 2) содержит мало белка 3) имеет более высокие значения рН

							4) все ответы правильные
							40. Признаки воспаления
					ОПК-1.3	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	41. Какой медиатор воспаления прежде всего определяет боль? 42. Воспаление рассматривается как адаптивная реакция организма, потому что 1) ограничивает место повреждения, препятствуя распространению флогогенного фактора и продуктов альтерации в организме 2) инактивирует флогогенный агент и продукты альтерации тканей 3) способствует восстановлению или замещению повреждённых тканевых структур 4) мобилизует специфические и неспецифические факторы защиты организма 5) верно все перечисленное 43. Какие факторы способствуют развитию отёка в очаге воспаления 1) повышение онкотического давления плазмы крови 2) постепенное снижение онкотического давления межклеточной жидкости 3) резкое снижение онкотического давления межклеточной жидкости 4) повышение проницаемости сосудистой стенки 5) снижение осмотического давления межклеточной жидкости 44. Последствиями активации комплемента являются 1) стимуляция высвобождения гистамина тучными клетками 2) лизис атакуемых клеток 3) активация полиморфоядерных лейкоцитов 4) возбуждение окончаний болевых нервов 5) верно все, кроме №4 45. Медиаторы воспаления, образующиеся из фосфолипидов клеточных мембран 46. Какой из перечисленных экссудатов характеризуется наличием в нем муцина

							47. Какие из указанных условий являются обязательными для прилипания лейкоцитов к эндотелию микроциркуляторных сосудов при воспалении 1) замедление кровотока 2) стаз 3) образование тромбов в сосудах 4) появление на мембране молекул адгезии для лейкоцитов 48. Какие из приведенных утверждений характеризуют гистамин 1) хемоаттрактант для нейтрофилов 2) содержится в гранулах базофилов 3) увеличивает проницаемость сосудов 4) содержится в гранулах тучных клеток 5) верно все, кроме №1 49. Воспаление характеризуют 50. Основные различия транссудата и гнойного экссудата при воспалении заключаются в том, что последний содержит 1) большое количество клеток крови (лейкоцитов и др.) 2) большое количество разрушенных и повреждённых тканевых элементов 3) небольшое количество белка 4) большое количество белка 5) правильно №1, №2, №4 51. Факторы, способствующие образованию экссудата при воспалении 1) увеличение онкотического давления крови 2) увеличение проницаемости микроциркуляторных сосудов 3) понижение гидростатического давления в капиллярах 4) резкое снижение онкотического давления интерстициальной жидкости 5) постепенное снижение онкотического давления интерстициальной жидкости 52. Быстрое повышение температуры тела при пиретической лихорадке, как правило, сопровождается

							53. При каком типе лихорадки необходимо применять жаропонижающие препараты 54. Повышение температуры тела в 1 стадию лихорадки возникает в результате 55. Какое состояние ослабляет развитие лихорадки 56. Какие гормоны в большей степени выбрасываются в кровь при лихорадке? 57. При каком типе снижения температуры может развиваться коллапс? 1) литическом снижении температуры 58. Для какой лихорадки характерны суточные колебания температуры в 3-5°? 59. Быстрое повышение температуры тела при пиретической лихорадке, как правило, сопровождается 60. Что является основной причиной становления второй стадии лихорадки?
				ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4,1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности 10. Как называется признак, характерный для данного заболевания 11. Что такое патогенетический фактор 12. Для какого периода болезни характерны данные симптомы: астения, анорексия, повышение температуры тела 13. Решающее значение в развитии заболевания, необходимое для развертывания всех звеньев патогенеза и предшествующее им, именуется 1) патогенетическим фактором 2) ведущим звеном патогенеза 3) основным звеном патогенеза 4) порочным кругом 14. Болезни объединяются в одну группу «воспалительные» или «аллергические», или «онкологические» по принципу общности

					альных задач		1) этиологии 2) патогенеза 3) географической распространенности 4) все ответы неправильные 15. Наиболее правильная характеристика понятия «гипоксия» 16. Для гипоксии какого типа характерно нормальное содержание кислорода в артериальной крови, сочетающееся с гипокапнией, при одновременной гипоксемии венозной крови, сочетающейся с лактатацидемией 17. Эндогенная респираторная гипоксия развивается при расстройствах 1) центральных механизмов регуляции дыхания 2) структуры и функции аппарата внешнего дыхания 3) процессов вентиляции и диффузии легких 4) всего перечисленного 18. Длительное нахождение организма в горной местности приводит к увеличению 1) в эритроцитах 2,3-дифосфоглицерата 2) содержания опиоидных пептидов 3) объема кардиомиоцитов и всего миокарда 4) все ответы верные 19. Чем характеризуется гипоксия циркуляторного типа 20. Гипоксия циркуляторного типа характеризуется 1) снижением линейной скорости капиллярного кровотока 2) уменьшением объемной скорости капиллярного кровотока 3) увеличением артерио-венозной разницы по кислороду 4) всем перечисленным

						ОПК-4.2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	21. Чем характеризуется гипоксия тканевого типа 22. Сродство гемоглобина к кислороду уменьшается при 1) метаболическом ацидозе 2) дыхательном ацидозе 3) оба ответа правильные 4) оба ответа неправильные 23. К важным патогенетическим факторам гипоксического повреждения клеток относятся 1) накопление в клетках Na^+ и Ca^{2+} 2) активизация фосфолипазы a_2 3) усиленное высвобождение гидролаз из лизосом 4) все перечисленное 24. Что такое гипоксия 25. Что такое асфиксия 26. Какой тип гипоксии наблюдается при острой массивной кровопотере 27. Какая «очерёдность» эмиграции различных видов лейкоцитов в очаг острого гнойного воспаления согласно закона Мечникова? 28. Выберите правильный ответ 1) альтерация — изменение структуры клеток тканей и органов 2) альтерация — изменения метаболизма, структуры и функции клеток, приводящие к нарушению нормальных жизненных процессов 29. Какой гормон является дестабилизатором мембран лизосом при воспалении альдостерон 30. Активатором кининов является 1) фактор хагемана 2) прекалликреин

								3) калликреин 4) все ответы правильные 31. Действие серотонина при воспалении проявляется 1) повышением проницаемости микрососудов 2) активацией тромбообразования 3) расширение венул 4) все ответы правильные 32. Венозный стаз характерен для следующего процесса (компонента) воспаления 1) альтерации 2) экссудации 3) пролиферации 4) все ответы правильные 33. Экссудат в отличие от транссудата 1) содержит больше клеток крови 2) содержит больше белка 3) имеет более низкие значения Ph 4) все ответы правильные 34. При хроническом воспалении в очаге преобладают 35. Важную роль в процессе развития пролиферации при воспалении играют следующие клетки 1) эндотелиоциты капилляров 2) гистиоциты 3) фибробласты 4) все ответы правильные 36. Гиперосмотичность тканей при альтерации вызывается 1) массивным выходом K^+ из клеток 2) алкалозом тканей 3) понижением онкотического давления в тканях 4) всем перечисленным 37. При остром геморрагическом воспалении в очаге воспаления преобладают

								38. Экссудативное воспаление может быть 1) серозным 2) геморрагическим 3) гнойным 4) все ответы правильные 39. Транссудат в отличие от экссудата 1) содержит меньше клеток крови 2) содержит мало белка 3) имеет более высокие значения pH 4) все ответы правильные 40. Признаки воспаления

						ОПК-4.3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	41. Какой медиатор воспаления прежде всего определяет боль? 42. Воспаление рассматривается как адаптивная реакция организма, потому что 1) отграничивает место повреждения, препятствуя распространению флогогенного фактора и продуктов альтерации в организме 2) инактивирует флогогенный агент и продукты альтерации тканей 3) способствует восстановлению или замещению повреждённых тканевых структур 4) мобилизует специфические и неспецифические факторы защиты организма 5) верно все перечисленное 43. Какие факторы способствуют развитию отёка в очаге воспаления 1) повышение онкотического давления плазмы крови 2) постепенное снижение онкотического давления межклеточной жидкости 3) резкое снижение онкотического давления межклеточной жидкости 4) повышение проницаемости сосудистой стенки 5) снижение осмотического давления межклеточной жидкости 44. Последствиями активации комплемента являются 1) стимуляция высвобождения гистамина тучными клетками 2) лизис атакуемых клеток 3) активация полиморфоядерных лейкоцитов 4) возбуждение окончаний болевых нервов 5) верно все, кроме №4 45. Медиаторы воспаления, образующиеся из фосфолипидов клеточных мембран 46. Какой из перечисленных экссудатов характеризуется наличием в нем муцина 47. Какие из указанных условий являются обязательными для прилипания лейкоцитов к эндотелию микроциркуляторных сосудов при воспалении 1) замедление кровотока

							2) стаз 3) образование тромбов в сосудах 4) появление на мембране молекул адгезии для лейкоцитов 48. Какие из приведенных утверждений характеризуют гистамин 1) хемоаттрактант для нейтрофилов 2) содержится в гранулах базофилов 3) увеличивает проницаемость сосудов 4) содержится в гранулах тучных клеток 5) верно все, кроме №1 49. Воспаление характеризуют 50. Основные различия транссудата и гнойного экссудата при воспалении заключаются в том, что последний содержит 1) большое количество клеток крови (лейкоцитов и др.) 2) большое количество разрушенных и повреждённых тканевых элементов 3) небольшое количество белка 4) большое количество белка 5) правильно №1, №2, №4 51. Факторы, способствующие образованию экссудата при воспалении 1) увеличение онкотического давления крови 2) увеличение проницаемости микроциркуляторных сосудов 3) понижение гидростатического давления в капиллярах 4) резкое снижение онкотического давления интерстициальной жидкости 5) постепенное снижение онкотического давления интерстициальной жидкости 52. Быстрое повышение температуры тела при пиретической лихорадке, как правило, сопровождается 53. При каком типе лихорадки необходимо применять жаропонижающее препараты 54. Повышение температуры тела в 1 стадию

								лихорадки возникает в результате 55. Какое состояние ослабляет развитие лихорадки 56. Какие гормоны в большей степени выбрасываются в кровь при лихорадке? 57. При каком типе снижения температуры может развиваться коллапс? 1) литическом снижении температуры 58. Для какой лихорадки характерны суточные колебания температуры в 3-5°? 59. Быстрое повышение температуры тела при пиретической лихорадке, как правило, сопровождается 60. Что является основной причиной становления второй стадии лихорадки?

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2020 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 31 августа 2020 года.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Деникин Сергей Александрович
5.	Вид и форма заданий	Опрос
6.	Время для выполнения заданий	15- 45минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Деникин Сергей Александрович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Деникин Сергей Александрович
5.	Вид и форма заданий	Опрос
6.	Время для выполнения заданий	45минут

7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Деникин Сергей Александрович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГГУ

4.2.3. Зачет

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Деникин Сергей Александрович
5.	Вид и форма заданий	Зачет
6.	Время для выполнения заданий	
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Деникин Сергей Александрович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачетную книжку/доводится до сведения обучающихся
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГГУ

4.2.4. Экзамен

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Деникин Сергей Александрович
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	40 – 45 минут
7.	Возможность использования дополнительных	Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами

	материалов:	
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Деникин Сергей Александрович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачетную книжку/доводится до сведения обучающихся
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГГУ

4.3. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Патологическая физиология	3-4	3-4	-	ОПК-1	ОПК-1.1	1. 2) 2. 3) 3. 3) 4. 4) 5. 4) 6. 4) 7. типовые патологические процессы протекают стереотипно у разных видов живых существ 8. ослабление образования простагландинов группы Е 9. патологического состояния 10. патогномичный 11. Любое изменение, возникающее в процессе болезни, влияющее на ее течение и исход 12. продромального 13. 3) 14. 2) 15. патологический процесс, характеризующийся недостаточностью процессов биологического окисления 16. циркуляторного 17. 4) 18. 4) 19. отсутствием изменения парциального напряжения кислорода в артериальной крови (РАО ₂) и снижением парциального напряжения кислорода в венозной крови (РВО ₂) 20. 4)
					ОПК-1.2	21. Угнетением активности ферментов тканевого дыхания 22. 3) 23. 4) 24. Уменьшение доставки и использования кислорода в тканях 25. Прекращение дыхательных движений

						26. Гемическая 27. Нейтрофилы, моноциты, лимфоциты 28. 2) 29. альдостерон 30. 4) 31. 4) 32. 2) 33. 4) 34. Лимфоциты и моноциты 35. 4) 36. 1) 37. нейтрофилы и эритроциты 38. 4) 39. 4) 40. Местный жар, покраснение, припухлость, нарушение функции, боль
					ОПК-1.3	41. брадикинин 42. 5) 43. 4) 44. 5) 45. Простагландины 46. Катаральный 47. 4) 48. 5) 49. Альтерация, экссудация, пролиферация 50. 5) 51. 2) 52. бледностью кожных покровов и ознобом, снижением потоотделения 53. фебрильная лихорадка 54. снижения теплоотдачи и повышения теплопродукции 55. гиперглюкокортицизм 56. АКТГ и глюкокортикоиды 57. критическом снижении температуры 58. гектической лихорадки 59. бледностью кожных покровов и ознобом 60. активация парасимпатической нервной системы
				ОПК-4	ОПК-4.1	11. Любое изменение, возникающее в процессе болезни, влияющее на ее течение и исход 12. продромального 13. 3) 14. 2) 15. патологический процесс, характеризующийся недостаточностью процессов биологического окисления

						16. циркуляторного 17. 4) 18. 4) 19. отсутствием изменения парциального напряжения кислорода в артериальной крови (РАО2) и снижением парциального напряжения кислорода в венозной крови (РВО2) 20. 4)
					ОПК-4.2	21. Угнетением активности ферментов тканевого дыхания 22. 3) 23. 4) 24. Уменьшение доставки и использования кислорода в тканях 25. Прекращение дыхательных движений 26. Гемическая 27. Нейтрофилы, моноциты, лимфоциты 28. 2) 29. альдостерон 30. 4) 31. 4) 32. 2) 33. 4) 34. Лимфоциты и моноциты 35. 4) 36. 1) 37. нейтрофилы и эритроциты 38. 4) 39. 4) 40. Местный жар, покраснение, припухлость, нарушение функции, боль
					ОПК-4.3	41. брадикинин 42. 5) 43. 4) 44. 5) 45. Простагландины 46. Катаральный 47. 4) 48. 5) 49. Альтерация, экссудация, пролиферация 50. 5) 51. 2) 52. бледностью кожных покровов и ознобом, снижением потоотделения 53. фебрильная лихорадка 54. снижения теплоотдачи и повышения теплопродукции 55. гиперглюкокортицизм

							56. АКТГ и глюкокортикоиды 57. критическом снижении температуры 58. гектической лихорадки 59. бледностью кожных покровов и ознобом 60. активация парасимпатической нервной системы

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **ВИРУСОЛОГИЯ****

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+
ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Раз делы дисц иплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Техн ология форм ирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетвори тельно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-6							
1, 2	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Устройство вирусологического отдела лаборатории.	лекц ия лабора торные занятия само стоятельная работ а	устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)		
				тестирование	Р 3.4.1		
				коллоквиум	Р 3.5.1.		
1, 2	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Эпизоотология вирусных болезней		устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)		
				устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)		
				тестирование	Р 3.4.1		
				коллоквиум	Р 3.5.1.		
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)		
1, 2	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Идентификация выделенного вируса. Дифференциальная диагностика		устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)		
				тестирование	Р 3.4.1		

				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
ПК-8					
1, 2	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Взятие и пересылка вирусного патологического материала		устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
1, 2	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и	Хранение вирусного сырья. Консервация вирусов		устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
				устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)

	транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				
1, 2	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Постановка диагноза на вирусные инфекции		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р 3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
ПК-9					
1, 2	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля	Взятие и пересылка вирусного патологического материала	лек ция лабора торные занятия само	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р 3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1

	качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		стоятельная работ а	коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
1, 2	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Хранение вирусного сырья Консервация вирусов		устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
1, 2	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-	Постановка			устный опрос

	санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	диагноза на вирусные инфекции		(лекционный курс)	1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
ПК-10					
1, 2	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей	Специфическая терапия и профилактика вирусных инфекций	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)

	инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
1, 2	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	Выделение вируса из патологического материала.		устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)
1, 2	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла;	Отбор патологического материала на вирусные инфекции.		устный опрос (лекционный курс)	Р3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7); Р3.2.3 (тема 3.1)
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14)
				тестирование	Р 3.4.1
				коллоквиум	Р 3.5.1.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.6.3 (темы 3.1; 3.2; 3.3)

	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры				

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
О ПК-6	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экзамен	из пункта 3.1 № 1 – 108		
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах					
	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска					
К-8 П	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экзамен	из пункта 3.1 № 1 – 108		
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по					

	органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
К-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экза- мен	из пункта 3.1 № 1 - 108
П	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований;			

	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			
К-10	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экза- мен	из пункта 3.1 № 1 - 108
П	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла;			

	определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла			
	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры			

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворител ьно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворит ельно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки коллоквиума

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	5. полное раскрытие темы; 6. указание точных названий и определений; 7. правильная формулировка понятий и категорий; 8. приведение формул и соответствующей статистики и др.
«хорошо», повышенный уровень	4. недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 5. несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 6. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

«удовлетворительно», пороговый уровень	5. отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 6. наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 7. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	5. нераскрытие темы; 6. большое количество существенных ошибок; 7. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

2.6. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к устному опросу (лекционный курс)

3.1.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Введение в вирусологию. Химический состав вирусов:

11. Открытие вирусов. Отличие их от других инфекционных агентов.
12. Происхождение вирусов, место и роль их в природе.
13. Этапы развития вирусологии, связь с другими науками.
14. Основные причины преобладания вирусных болезней над болезнями другой этиологии.
15. Значение профилактики и диагностики в борьбе с вирусными заболеваниями.
16. Строение вирусных частиц.
17. Принцип структурной организации и типы симметрии вирусов.
18. Вирусные нуклеиновые кислоты.
19. Вирусные белки и их функции.
20. Вирусные липиды, углеводы, компоненты клетки - хозяина.

Тема 1.2. Репродукция вирусов:

9. Начало инфекции: адсорбция вируса на клетке, проникновение, депротеинизация.
10. Экспрессия вирусного генома: транскрипция, трансляция, репликация.
11. Сборка вируса и его выход из клетки.

Тема 1.3. Генетика вирусов:

14. Структурная организация вирусного генома.
15. Изменчивость вирусов.
16. Генетические и негенетические взаимодействия вирусов.
17. Генная инженерия вируса.

Тема 1.4. Экология вирусов и патогенез вирусных инфекций:

2. Устойчивость вирусов в окружающей среде.
3. Эпизоотология вирусных болезней.
4. Особенности циркуляции в природе отдельных групп вирусов.
5. Влияние антропогенных факторов на экологию вирусов.
6. Тропизм вирусов.
7. Пути проникновения вируса в организм.
8. Распространение вируса в организме.
9. Классификация вирусных инфекций на уровне организма.
10. Классификация вирусных инфекций на уровне клетки.
11. Цитопатология зараженной вирусом клетки.

Тема 1.5. Особенности противовирусного иммунитета:

3. Противовирусный иммунитет и вирусные антигены.
4. Гуморальный противовирусный иммунитет.
5. Клеточный противовирусный иммунитет.
6. Интерферон.
7. Иммунопатологические реакции.

Тема 1.6. Принципы диагностики вирусных инфекций:

1. Общие принципы диагностики вирусных инфекций.
2. Быстрая диагностика вирусных инфекций.
3. Выделение вируса.
4. Идентификация вируса.

Тема 1.7. Профилактика и химиотерапия вирусных болезней животных:

1. Принципы профилактики.
2. Живые вакцины.
3. Инактивированные вакцины.
4. Субъединичные вакцины.
5. Синтетические вакцины.
6. Генно-инженерные вакцины.
7. Контроли вакцинных препаратов и поствакцинальные осложнения у животных.
8. Поиск и отбор противовирусных препаратов.
9. Классификация противовирусных препаратов.
10. Интерферон как противовирусный препарат.
11. Принципы применения химиопрепаратов при вирусных болезнях.

3.1.2. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Обзор вирусов, общих нескольким видам животных:

9. Вирус бешенства.
10. Вирус оспы.
11. Вирус болезни Ауески.
12. Вирус ящура.
13. Вирусы гриппа.

Тема 2.2. Обзор вирусов жвачных:

7. Вирус чумы КРС и МРС.
8. Вирус парагриппа-3.
9. Вирус диареи КРС.
10. Респираторно-синцитиальный вирус КРС.
11. Вирус ИРТ КРС.
12. Аденовирусы КРС.
13. Вирус катаральной лихорадки овец.
14. Вирус контагиозной эктимы овец и коз.
15. Возбудители губкообразной энцефалопатии.
16. Вирус лейкоза КРС.

3.2. Вопросы к устному опросу (лабораторные занятия)

3.2.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Правила работы с вирусосодержащим материалом. Правила и методы получения и транспортировки вирусосодержащего материала от больных животных и трупов:

- Задание 1. Устройство вирусологической лаборатории.
- Задание 2. Техника безопасности в вирусологической лаборатории.
- Задание 3. Методы консервации вирусов.
- Задание 4. Патологический материал, направляемый в лабораторию при вирусных инфекциях.
- Задание 5. Упаковка вирусного материала для транспортировки в лабораторию.
- Задание 6. Транспортировка вирусного материала в лабораторию.
- Задание 7. Подготовка вирусного материала к исследованию (ткани и органы, смывы, фекалии, моча, корочки и чешуйки, стенки афт, кровь).

Тема 1.2. Индикация вирусов в патологическом материале путем обнаружения вирионов и телец – включений:

- Задание 1. Индикация вирусов в патологическом материале путем вирусоскопии.
- Задание 2. Индикация вирусов в патологическом материале путем обнаружения телец-включений.

Тема 1.3. Лабораторные животные и их использование в вирусологии:

- Задание 1. Цели использования лабораторных животных в вирусологии.
- Задание 2. Виды лабораторных животных.
- Задание 3. Требования, предъявляемые к лабораторным животным.
- Задание 4. Техника безопасности при работе с лабораторными животными.
- Задание 5. Уход и содержание лабораторных животных.
- Задание 6. Метка лабораторных животных.
- Задание 7. Методы заражения лабораторных животных.
- Задание 8. Признаки размножения вируса в организме лабораторных животных.
- Задание 9. Вскрытие лабораторных животных.

Тема 1.4. Куриные эмбрионы и их использование в вирусологии:

- Задание 1. Цели использование куриных эмбрионов в вирусологии.
- Задание 2. Требования, предъявляемые к куриным эмбрионам.
- Задание 3. Строение куриного эмбриона.
- Задание 4. Подготовка куриных эмбрионов к овоскопированию.
- Задание 5. Методы заражения куриных эмбрионов.
- Задание 6. Признаки размножения вируса в куриных эмбрионах.
- Задание 7. Вскрытие куриных эмбрионов.

Тема 1.5. Культуры клеток, их получение и использование в вирусологической практике:

- Задание 1. Виды культур клеток.
- Задание 2. Хранение культур клеток.
- Задание 3. Контаминация культур клеток.
- Задание 4. Растворы.
- Задание 5. Питательные среды.
- Задание 6. Посуда.
- Задание 7. Правила успешного культивирования культур клеток.
- Задание 8. Подбор культур клеток.
- Задание 9. Заражение культур клеток.
- Задание 10. Культивирование культур клеток.
- Задание 11. Индикация культур клеток (цитопатическое действие, гемадсорбция, бляшкообразование, цветная проба, интерференция).

Тема 1.6. Титрование вирусов:

- Задание 1. Инфекционные единицы локальных повреждений.
- Задание 2. Инфекционные единицы 50 % действия.
- Задание 3. Гемагглютинирующие единицы.

Тема 1.7. Коллоквиум №1:

- Задание 1. Тельца-включения.
- Задание 2. Патологический материал.
- Задание 3. Лабораторные животные.
- Задание 4. Куриные эмбрионы.
- Задание 5. Культуры клеток.

Тема 1.8. РН и РДП:

- Задание 1. Принцип РН.
- Задание 2. Постановка РН.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки РН.
- Задание 4. Принцип РДП.
- Задание 5. Постановка РДП.
- Задание 6. Учет результатов, достоинства и недостатки РДП.

Тема 1.9. РТГА, РНГА:

- Задание 1. Принцип РТГА.
- Задание 2. Постановка РТГА.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки РТГА.
- Задание 4. Принцип РНГА.
- Задание 5. Постановка РНГА.
- Задание 6. Учет результатов, достоинства и недостатки РНГА.

Тема 1.10. МФА:

- Задание 1. Принцип МФА.
- Задание 2. Постановка МФА.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки МФА.

Тема 1.11. ИФА:

- Задание 1. Принцип ИФА.
- Задание 2. Постановка ИФА.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки ИФА.

Тема 1.12. Метод ДНК-зондов:

- Задание 1. Принцип ДНК-зондов.
- Задание 2. Постановка ДНК-зондов.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки ДНК-зондов.

Тема 1.13. ПЦР:

- Задание 1. Принцип ПЦР.
- Задание 2. Постановка ПЦР.
- Задание 3. Учет результатов, достоинства и недостатки ПЦР.

Тема 1.14. Коллоквиум №2 по серологическим реакциям:

- Задание 1. РН.
- Задание 2. РДП (РИД).
- Задание 3. РТГА.
- Задание 4. РНГА.
- Задание 5. МФА.
- Задание 6. ИФА.
- Задание 7. ДНК-зонды.
- Задание 8. ПЦР.

3.2.2. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Лабораторная диагностика бешенства:

- Задание 1. Патологический материал, направляемый в лабораторию при подозрении на бешенство.
- Задание 2. РИФ при бешенстве.
- Задание 3. РДП при бешенстве.
- Задание 4. Биопроба на белых мышах при бешенстве.
- Задание 5. Тельца-включения при бешенстве.
- Задание 6. Специфическая терапия и профилактика при бешенстве.

Тема 2.2. Лабораторная диагностика оспы:

- Задание 1. Патологический материал, направляемый в лабораторию при подозрении на оспу.
- Задание 2. Вирусоскопия при оспе.
- Задание 3. Биопроба при оспе.
- Задание 4. Специфическая терапия и профилактика при оспе.

Тема 2.3. Определение вируса ящура в РСК и дифференциация вирусов Ньюкаслской болезни и гриппа птиц:

- Задание 1. Патологический материал, направляемый в лабораторию при подозрении на ящур.
- Задание 2. РСК.
- Задание 3. Биопроба при ящуре.
- Задание 4. Специфическая терапия и профилактика при ящуре.
- Задание 5. Патологический материал, направляемый в лабораторию при подозрении на грипп и ньюкаслскую болезнь птиц.
- Задание 6. РНГА.
- Задание 7. Биопроба.
- Задание 8. Специфическая терапия и профилактика при гриппе и ньюкаслской болезни птиц.

3.3. Тестовые задания

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ».

1. Кто открыл вирусы:

- е) Л. Пастер;
- ф) В. Бабеш;
- г) Д. Ивановский.

2. Как расположены белки в вирионе:

- е) Отдельными группами;
- ф) Произвольно;
- г) В виде оболочки.

3. Из чего состоят нуклеиновые кислоты:

- е) Из капсомеров;
- ф) Из остатков фосфорной кислоты;
- г) Из нуклеотидов.

4. Какое окончание согласно современной номенклатуре должно иметь семейство вирусов:

- е) Virales;
- ф) Viridae;
- г) Virus.

5. Как называется способность вирусов размножаться в клетках определенного вида:

- е) Агглютинация;
- ф) Цитопатическое действие;
- г) Тропизм.

6. Что обнаруживается в результате транскрипции:

- е) иРНК;
- ф) Белки;
- г) Полирибосомы.

7. Каким способом вирусы выходят из клетки:

- е) Диффузией;
- ф) Путем «взрыва»;
- г) Виропексисом.

8. Место размножение вируса:

- е) Вне клетки;
- ф) Внутри клетки;
- г) На питательных средах.

9. Как готовят патологический материал к исследованию:

- е) Прижигают;
- ф) Кладут в питательную среду;
- г) Готовят суспензию.

10. Как определяют жизнеспособность куриного эмбриона:

- е) Осмотром на свету;
- ф) Вскрытием;
- г) Овоскопированием.

11. Когда проводят заражение вирусом монослоя клеток:

- е) На 1-й день формирования монослоя;
- ф) На 3-й день формирования монослоя;
- г) На 7-й день формирования монослоя.

12. Какие растворы чаще используют для дезагрегации кусочков ткани при получении первичных культур клеток:

- е) Раствор Хенкса;
- ф) Раствор хлорида натрия;
- г) Раствор трипсина.

13. Что такое гемадсорбция:

- e) Адсорбция вируса на клетке;
- f) Адсорбция эритроцитов на зараженных вирусом клетках;
- g) Адсорбция белков вируса на клетке.

14. Какие признаки размножения вируса могут быть в культуре клеток:

- e) Гемагглютинация;
- f) Цитопатическое действие;
- g) Флуоресценция.

15. Что такое бляшка:

- e) Группа мертвых клеток в монослое, зараженных вирусом;
- f) Вирусные частицы в культуре клеток;
- g) Скопление вирионов в клетке.

3.4.2. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ВИРУСОЛОГИЯ».

1. Какой из перечисленных вирусов вызывает пневмоэнтериты у телят:

- e) Вирус болезни Ауески;
- f) Вирус ПГ-3;
- g) Вирус болезни Тешена.

2. К какому семейству относятся вирусы гриппа:

- e) Picornaviridae;
- f) Orthomyxoviridae;
- g) Poxviridae.

3. Какой клинический признак отсутствует у свиней при болезни Ауески по сравнению с другими животными:

- e) Кашель;
- f) Понос;
- g) Зуд.

4. Какой вирус, поражающий мелкий рогатый скот, вызывает образование афт:

- e) Реовирус;
- f) Вирус аденоматоза овец;
- g) Вирус ящура.

5. К какому семейству относится вирус болезни Марека:

- e) Picornaviridae;
- f) Herpesviridae;
- g) Reoviridae.

6. Какие вирусные болезни свиней вы знаете:

- e) Ньюкаслская болезнь;
- f) Болезнь Тешена;
- g) Контагиозная эктима.

7. На каком животном ставят биопробу при дифференциации болезни Ауески и болезни Тешена:

- e) На крысе;
- f) На свинье;
- g) На кролике.

8. Какой исследователь обнаружил вирус чумы плотоядных:

- e) Карре;
- f) Рубарт;
- g) Марек.

9. Какое заболевание у кошек протекает с преимущественным поражением респираторного тракта:

- e) Ринотрахеит;
- f) Лейкоз;
- g) Панлейкопения.

10. Каким из перечисленных заболеваний болеют кролики:

- e) Геморрагической болезнью;
- f) Гриппом;
- g) Инфекционным ларинготрахеитом.

11. На чем выделяют вирус оспы кур:

- e) На белых мышах;
- f) На культуре клеток почек телят;
- g) На куриных эмбрионах.

12. Какую клинику вызывает вирус ящура у свиней:

- e) Пневмонию;
- f) Зуд;
- g) Афты.

13. Какое вирусное заболевание лошадей сопровождается анемией:

- e) Оспа;
- f) Ринопневмония лошадей
- g) ИНАН.

14. Какой основной путь заражения вирусом бешенства:

- e) Через поврежденную кожу (укус);
- f) Алиментарный;
- g) Воздушно-капельный.

15. Какой патологический материал берут для постановки диагноза на оспу овец:

- e) Мочу;
- f) Содержимое везикул;
- g) Фекалии.

3.4. Вопросы к коллоквиумам

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Коллоквиум № 1 «Обнаружение вируса в патологическом материале, тест-объекты в вирусологии»:

1. Внутриклеточные вирусные тельца-включения.
2. Патологический материал при вирусных инфекциях.
3. Лабораторные животные в вирусологической практике.
4. Куриные эмбрионы в вирусологической практике.
5. Культуры клеток в вирусологической практике.

Коллоквиум № 2 «Серологические реакции в вирусологии»:

1. Внутриклеточные вирусные тельца-включения.
2. Патологический материал при вирусных инфекциях.
3. Лабораторные животные в вирусологической практике.
4. Куриные эмбрионы в вирусологической практике.
5. Культуры клеток в вирусологической практике.

3.5. Вопросы к устному опросу (самостоятельная работа)

3.5.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ» - самостоятельная работа по данному разделу дисциплины не предусмотрена.

3.5.2. РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»

Тема 2.1. Решение ситуационных задач:

Задание 1. На ферме крупного рогатого скота заболели две коровы и нетель. Заболевание сопровождалось следующими признаками: отсутствие аппетита, атония рубца, обильное слюнотечение, возбуждение, проявление агрессии к людям, стремление убежать. Через 3-4 дня параличи и гибель животных. При вскрытии павших животных установлено: катаральное воспаление слизистых оболочек верхних дыхательных путей и кишечника, кровеносные сосуды головного мозга расширены, на оболочках головного мозга точечные кровоизлияния.

Задание 2. На свиноферме заболели поросята-сосуны и отъемыши. Клинические признаки: угнетение, сонливость, повышение температуры тела до 41-42°C, слизистые истечения из носа и глаз, кашель, одышка. Внешне здоровые поросята внезапно впадают в состояние возбуждения, совершают маневренные движения, судорожно двигают конечностями, появляются судороги шейных и жевательных мышц, затем паралич мышц конечностей. Болезнь длится от нескольких часов до 3 суток. Гибель среди поросят до 60 %. У некоторых взрослых свиней отмечались признаки ринита и конъюнктивита, повышение температуры тела. Через 3-4 дня все взрослые свиньи выздоравливали. На вскрытии павших поросят установлено: слизистые оболочки носовой полости и гортани гиперемизированы, отечны, отек легких, очаги острой катаральной бронхопневмонии, катаральных гастроэнтерит. Оболочки головного и спинного мозга воспалены, с кровоизлияниями.

Задание 3. В свиноводческом хозяйстве вспыхнуло заболевание среди свиней всех возрастов, которое в течение 3-4 дней распространилось на все фермы данного хозяйства. Заболевание протекало со следующими клиническими признаками: повышение температуры тела до 41-42°C, у гноение, сонливость, нарез задней части туловища, учащенное поверхностное дыхание, кашель. На ушах, животе, нижней части шеи красно-фиолетовые пятна. У некоторых свиней понос, фекалии содержат кровь. Летальность - 90%. На вскрытии павших животных установлено: цианотичные пятна на ушах, животе, нижней части шеи. На серозных оболочках внутренних органов множество кровоизлияний. Висцеральные узлы геморрагичны, селезенка увеличена, сильно гиперемизирована с геморрагиями. Легкие отечны со студневидными междольчатыми перегородками. Печень и почки темно-вишневого цвета с кровоизлияниями.

Задание 4. В промышленном комплексе по откорму крупного рогатого скота заболели животные в возрасте от 4 до 8 месяцев, в течение недели заболели все телята неблагополучных групп. Заболевание протекало со следующими клиническими признаками: повышение температуры тела до 41-42 °C, угнетение, гиперемия слизистой оболочки носа, сухой кашель, обильные серозно-слизистые истечения из носа, слезотечение, обильная саливация. На слизистых оболочках носа и ротовой полости поверхностные язвочки, кал разжижен. У некоторых животных проявлялись признаки беспокойства, нарушение координации движений. Летальность – 5%. На вскрытии павших животных установлено: слизистые оболочки носа, гортани, глотки, трахеи гиперемизированы, отечны, с точечными кровоизлияниями, в трахее пенная жидкость; лимфатические узлы (заглоточные, медиастинальные и бронхиальные) увеличены с кровоизлияниями. У некоторых животных эмфизема легких и бронхопневмония. Катаральное воспаление тонкого

кишечника.

Тема 2.2. Дифференциация вирусов диареи, ИРТ и аденовирусов КРС:

Задание 1. Вирус диареи КРС.

Задание 2. Вирус ИРТ КРС.

Задание 3. Аденовирусы КРС.

Тема 2.3. Дифференциация вирусов инфекционного ларинготрахеита и оспы кур:

Задание 1. Вирус инфекционного ларинготрахеита птиц.

Задание 2. Вирус оспы кур.

Тема 2.4. Изучение вирусов лошадей:

Задание 1. Вирус ринопневмонии лошадей.

Задание 2. Вирус гриппа лошадей.

Задание 3. Вирусный везикулярный стоматит лошадей.

Задание 4. Вирусный артериит лошадей.

Задание 5. Аденовирусная инфекция лошадей.

Задание 6. Вирус инфекционной анемии лошадей.

Задание 7. Вирус африканской чумы лошадей.

Тема 2.5. Изучение вирусов свиней:

Задание 1. Парвовирусная инфекция свиней.

Задание 2. Цирковирусная инфекция свиней.

Задание 3. Коронавирусная инфекция свиней.

Задание 4. Вирус классической чумы свиней.

Задание 5. Вирус африканской чумы свиней.

Задание 6. Вирус болезни Тешена.

Задание 7. Вирусный трансмиссивный гастроэнтерит свиней.

Задание 8. Респираторно-репродуктивный синдром свиней.

Тема 2.6. Изучение вирусов плотоядных:

Задание 1. Коронавирусный энтерит собак.

Задание 2. Вирус инфекционного трехеобронхита.

Задание 3. Аденовироз собак.

Задание 4. Герпес собак и кошек.

Задание 5. Кальцивироз кошек.

Задание 6. Вирус чумы плотоядных.

Задание 7. Парвовирус собак.

Задание 8. Вирус алеутской болезни норок.

Задание 9. Вирус панлейкопении кошек.

Задание 10. Вирус инфекционного гепатита плотоядных.

Задание 11. Вирус инфекционного перитонита кошек.

Тема 2.7. Изучение вирусов птиц:

Задание 1. Вирусный гепатит утят.

Задание 2. Вирус болезни Ньюкасла.

Задание 3. Вирус инфекционного бронхита кур.

Задание 4. Вирус инфекционного бурсита кур.

Задание 5. Вирус инфекционного ларинготрахеита птиц.

Задание 6. Вирус болезни Марека.

Задание 7. Аденовирусы птиц.

Задание 8. Вирус лейкоза птиц.

Тема 2.8. Изучение вирусов грызунов:

Задание 1. Вирусное геморрагическое заболевание.

Задание 2. Экстремелия белых мышей.

Задание 3. Вирус лимфоцитарного хориоменингита.

Задание 4. Вирус инфекционного стоматита.

Задание 5. Вирусная пневмония.

Задание 6. Чума крыс.

3.6. Вопросы к экзамену

1. Вирусология. Этапы развития и связь с другими науками.
2. Природа и происхождение вирусов, уникальные черты, отличающие вирусы от других инфекционных агентов.
3. Место и роль вирусов в биосфере, сходство с другими формами жизни, роль в патологии животных и человека.
4. Основные причины преобладания вирусных болезней над болезнями другой этиологии. Экономический ущерб, наносимый вирусными заболеваниями, значение диагностики и профилактики в борьбе с вирусными заболеваниями.
5. Химический состав вирионов вирусов.
6. Структура вирионов (строение). Типы симметрии вирусных частиц, простые и сложные вирионы.

7. Вирусные нуклеиновые кислоты, их строение и функции, отличие от клеточных. Типы вирусных геномов.
8. Вирусные белки, их виды, свойства и функции, отличие от клеточных.
9. Основные принципы систематики и номенклатуры вирусов.
10. Краткая характеристика семейств безоболочечных ДНК-содержащих вирусов.
11. Краткая характеристика семейств оболочечных ДНК-содержащих вирусов.
12. Краткая характеристика семейств безоболочечных РНК-содержащих вирусов.
13. Краткая характеристика семейств оболочечных РНК-содержащих вирусов с позитивным геномом.
14. Краткая характеристика семейств оболочечных РНК-содержащих вирусов с негативным геномом.
15. Стадии репродукции вирусов: адсорбция, проникновение, депротенинизация.
16. Стадии репродукции вирусов: экспрессия вирусного генома (транскрипция, трансляция вирусных белков, репликация генома).
17. Стадии репродукции вирусов: сборка вирионов и выход их из клетки.
18. Культивирование вирусов в организме естественно восприимчивых и лабораторных животных.
19. Культивирование вирусов на куриных эмбрионах.
20. Культивирование вирусов на культурах клеток и тканей, преимущества клеточных культур перед лабораторными животными и куриными эмбрионами, значение в вирусологии.
21. Виды культур клеток: органнне, первично-трипсинизированные, диплоидные и перевиваемые; их свойства, особенности, области применения.
22. Действие на вирусы физических и химических факторов (температура, ультрафиолетовое облучение, кислоты, щелочи, жирорастворители, антибиотики). Методы уничтожения и консервации вирусов.
23. Пути и формы циркуляции вирусов в природе, сохранение популяции вирусов в межэпизоотический период.
24. Влияние антропогенных факторов на циркуляцию вирусов (загрязнение окружающей среды, использование вакцин, химиопрепаратов, пестицидов, концентрация животных и др.).
25. Генотип и фенотип вирусов. Наследственность, изменчивость, эволюция вирусов, генофонд вирусной популяции.
26. Генетические и негенетические взаимодействия вирусов.
27. Спонтанные и индуцированные мутации вирусов. Методы селекции и клонирования вирусов, отбор мутантов и их использование в профилактике вирусных болезней.
28. Классификация вирусных инфекций на уровне клетки. Цитопатология зараженной клетки.
29. Тропизм вирусов, проникновение в организм и распределение в нем. Классификация вирусных инфекций на уровне организма.
30. Клеточные и гуморальные факторы противовирусного иммунитета, их формирование, взаимодействие, значение для организма.
31. Иммунный ответ хозяина на вирусную инфекцию, особенности противовирусного иммунитета. Типы вирусных антигенов.
32. Иммунопатология вирусных инфекций, способы "ускользания" вирусов от иммунной защиты организма.
33. Интерферон: виды, свойства, индукторы. Применение интерферона и его индукторов в лечении вирусных заболеваний.
34. Специфическая профилактика вирусных болезней животных. Типы вирусных вакцин, их достоинства, недостатки, контроль вакцинных препаратов.
35. Химиотерапия вирусных болезней животных. Основные группы химиотерапевтических веществ.
36. Общая схема лабораторной диагностики вирусных инфекций: экспресс-методы, выделение вируса из патологического материала, идентификация вируса и доказательство его этиологической роли.
37. Устройство вирусологической лаборатории.
38. Правила работы с вирусосодержащим материалом.
39. Учет, хранение и этикетирование вирусного сырья в лаборатории.
40. Виды патологического материала и общие принципы его отбора.
41. Упаковка, транспортировка, хранение и консервирование вирусосодержащего материала.
42. Подготовка вирусосодержащего материала для исследования.
43. Вирусоскопия как метод диагностики вирусных инфекций. Световая, электронная, иммуноэлектронная микроскопия.
44. Устройство и принцип работы электронного микроскопа, приготовление препаратов для электронной микроскопии.
45. Тельца-включения при вирусных заболеваниях: морфология, состав, расположение в клетке, диагностическое значение.
46. Цели использования в вирусологии лабораторных животных, их виды, требования к ним, животные-гнотобиоты, СПФ-животные. Латентные инфекции лабораторных животных.
47. Методы экспериментального заражения лабораторных животных, признаки размножения вируса в их организме, "слепые пассажи".
48. Порядок и основные принципы вскрытия лабораторных животных, отбор патологического материала.
49. Цели использования в вирусологии куриных эмбрионов, их строение и требования, предъявляемые к ним.
50. Методы экспериментального заражения куриных эмбрионов.
51. Культивирование зараженных куриных эмбрионов, признаки размножения вирусов в них.

52. Порядок вскрытия куриных эмбрионов и отбор вирусосодержащего материала.
53. Способы и техника культивирования эукариотических клеток вне организма, преимущества и недостатки каждого метода.
54. Питательные среды и растворы для культивирования эукариотических клеток.
55. Хранение, консервирование и транспортировка культур клеток. Проблема контаминации клеточных культур и ее решение.
56. Культивирование вирусов в культурах клеток: подбор культуры, заражение, культивирование зараженных культур.
57. Методы индикации вирусов в культуре клеток.
58. Получение первично-трипсинизированной культуры клеток.
59. Титр вируса, единицы измерения, титрование вируса в инфекционных единицах локальных повреждений.
60. Титр вируса, единицы измерения, титрование вируса в инфекционных единицах 50 % действия на чувствительные объекты.
61. Титр вируса, единицы измерения, титрование вируса по гемагглютинирующей активности.
62. РТГА (задержки): принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
63. РНГА (пассивной): принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
64. РН: принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
65. РДП: принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
66. Метод флуорохромирования, принцип метода, приготовление препаратов, диагностическая ценность. Люминесцентная микроскопия, устройство и принцип работы люминесцентного микроскопа.
67. Метод флюоресцирующих антител (МФА): принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
68. Иммунопероксидазная (гистохимическая) реакция: принцип, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
69. Твердофазный иммуоферментный анализ: принцип реакции, компоненты, контроли, варианты постановки, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
70. Реакция связывания комплемента: принцип реакции, компоненты, контроли, учет результатов, цели применения, достоинства и недостатки.
71. Метод ДНК-зондов: принцип метода, получение ДНК-зондов, постановка реакции, цели применения, достоинства и недостатки метода.
72. Полимеразная цепная реакция (ПЦР): принцип метода, компоненты, постановка реакции, цели применения, достоинства и недостатки метода.
73. Вирус бешенства. Общая характеристика семейства, морфологические и биологические свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
74. Вирус ящура. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
75. Вирус оспы. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
76. Вирус болезни Ауески. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
77. Вирусы гриппа. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, антигенный дрейф и антигенный шифт, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
78. Возбудители губкообразной энцефалопатии. Общая характеристика, основные свойства, патогенез, диагностика и профилактика заболеваний.
79. Вирус чумы жвачных. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
80. Вирус ИРТ КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
81. Вирус парагриппа-3 КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства вируса, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
82. Респираторно-синцитиальный вирус КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
83. Возбудитель вирусной диареи КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
84. Возбудитель аденовирусной инфекции КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
85. Вирус лейкоза КРС. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и антигенные свойства, патогенез, диагностика и профилактика заболевания.
86. Вирус катаральной лихорадки овец. Общая характеристика семейства, морфологические, биологические и

дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ФО	ФО	ЗФО					
Вирусология				О ПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	О ПК-6.1	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	1. Кто открыл вирусы? 1. Л. Пастер 2. В. Бабеш 3. Д. Ивановский* 4. В. Жданов 2. Кто установил вирусную природу ящура? 1. Р. Кох 2. Ф. Леффлер* 3. Д. Ивановский 4. А. Боррель 3. Какой способ размножения (репродукции) у вирусов? 1. Деление 2. Спорообразование 3. Дисъюнктивный* 4. Почкование <i>Дайте определения</i> Адсорбция - Биотехнология –
						О ПК-6.2	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	4. Чем отличаются вирусы от бактерий? 1. Имеют ядро 2. Не имеют обмена веществ* 3. Имеют обмен веществ 4. Имеют лизосомы 5. Как расположены белки в вирионе? 1. Отдельными группами 2. Произвольно 3. В виде оболочки* 4. Тяжами 6. Какие вирусы имеют спиральный тип симметрии нуклеокапсида? 1. Герпесвирусы 2. Аденовирусы 3. Вирусы гриппа*

								4. Вирус ящура <i>Дайте определения</i> Адьюванты - Боксы бактериологические
						О ПК-6.3	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	7. Какие вирусы имеют кубический тип симметрии нуклеокапсида? 1. Вирусы гриппа 2. Аденовирусы* 3. Вирусы парагриппа 4. Вирус бешенства 8. Какие вирусы имеют смешанный (сложный) тип симметрии нуклеокапсида? 1. Вирус чумы плотоядных 2. Вирус болезни Марека 3. Вирус оспы* 4. Вирус респираторно-синцитиальной инфекции крупного рогатого скота 9. Из чего состоят нуклеиновые кислоты? 1. Из капсомеров 2. Из остатков фосфорной кислоты 3. Из нуклеотидов* 4. Из рибозы <i>Дайте определения</i> Донор - Единица вирулентности -
Вирусология				П К-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	П К-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по	10. Из чего состоит капсид? 1. Из белков* 2. Из липидов 3. Из нуклеотидов 4. Из азотистых оснований 11. Что располагается на поверхности вирусной частицы? 1. Белки* 2. Нуклеиновые кислоты 3. Азотистые основания 4. Остатки фосфорной кислоты 12. Как называется белковый слой вируса? 1. Нуклеотид

						организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	2. Капсид* 3. Капсомер 4. Азотистые основания <i>Дайте определения</i> Конъюнктивальная проба - Летальная (смертельная) доза -
					П К-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки сырья; животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	13. Кто разработал современную международную систематику вирусов? 1. Академик К. Львов 2. Международный комитет по таксономии вирусов* 3. Конгресс вирусологов 4. Д. Ивановский 14. Назовите основные таксономические уровни в систематике вирусов? 1. Вид, род, семейство* 2. Тип, класс, отряд 3. Штамм, вид, класс 4. Вид, группа, отряд 15. Какой признак является основным фундаментальным в систематике вирусов? 1. Антигенные свойства 2. Спектр патогенности 3. Тип нуклеиновой кислоты и стратегия вирусного генома* 4. Наличие суперкапсидной оболочки <i>Дайте определения</i> Конъюгация - Лизис микроорганизмов -

						Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	16. Какое окончание согласно современной номенклатуре должно иметь семейство вирусов? 1. Virales 2. Viridae* 3. Virinae 4. Virus 17. Как называется способность вирусов размножаться в клетках определенного вида? 1. Агглютинация 2. Цитопатическое действие 3. Тропизм* 4. Виропексис 18. С чего начинается размножение вируса в клетке? 1. Проникновение 2. Адсорбция* 3. Депротенинизация 4. Репликация 19. Каким способом вирусы проникают в клетку? 1. Эндоцитоза* 2. Почкования 3. Разрыва оболочки 4. Депротенинизации 20. Что необходимо иметь вирусной частице для адсорбции вируса? 1. Оболочку 2. Жгутики 3. Реснички 4. Рецепторы (прикрепительные белки)* 21. Что образуется в результате трансляции? 1. Вирусные нуклеиновые кислоты 2. иРНК 3. Белки* 4. Полирибосомы <i>Дайте определения</i> Мутация, мутационная изменчивость Нормальные антитела Реконвалесцент - Сенсибилизация -

Вирусология																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</

						подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	3. Азотистые основания 4. Нуклеиновые кислоты 27. Место размножения вируса 1. Вне клетки 2. Внутри клетки* 3. На питательных средах 4. В среде Сабуро <i>Дайте определения</i> Инфекция - Клон -
					П К-9.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов	28. На чем культивируют вирусы? 1. На живых системах* 2. На питательных средах 3. На МПА 4. На МПБ 29. Какие живые системы имеют наибольшее преимущество для культивирования вирусов? 1. Естественно-восприимчивые животные 2. Культуры клеток* 3. Лабораторные животные 4. Куриные эмбрионы 30. Признаки размножения вируса в культуре клеток? 1. Образование оспин 2. Округление клеток* 3. Агглютинация эритроцитов 4. Задержка гемолиза <i>Дайте определения</i> Иммунотерапия - Комплемент -

							растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
Вирусология				П К-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	П К-10.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31. Какие бывают мутации? 1. Спонтанные* 2. Простые 3. Сложные 4. Рекомбинированные 32. Что такое делеция? 1. Вставка нуклеотида 2. Выпадение нуклеотида* 3. Обмен нуклеотидами 4. Комплементация нуклеотидов 33. Что такое реверсия? 1. Прямая мутация 2. Обратная мутация* 3. Спонтанная мутация 4. Точечная мутация <i>Дайте определения</i> Мутагены - Нуклеотиды -
						П К-10.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим	34. Что получает экспериментатор в результате возникновения мутаций при пассировании вируса на живых системах? 1. Живые вакцинные штаммы* 2. Субъединичные вакцины 3. Генно-инженерные вакцины 4. Иммуномодуляторы

						свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы токсикологического контроля консервированных продуктов водного промысла	35. Что такое рекомбинация? 1. Изменение последовательности нуклеотидов 2. Изменение самих генов 3. Обмен генетическим материалом* 4. Реверсия нуклеотидов 36. Что такое межгенная рекомбинация? 1. Обмен участками одного и того же гена 2. Обмен полными генами* 3. Возникает при заражении клетки несколькими вирионами с поврежденными генами 4. Пересортировка генов <i>Дайте определения</i> Восприимчивость к инфекции - Гемолиз -
					П К-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	37. Что такое негенетические взаимодействия вирусов? 1. Множественная реактивация 2. Пересортировка генов 3. Взаимодействие на уровне продуктов генов* 4. Гетерозиготность 38. Что относится к неспецифическим факторам иммунитета? 1. Антитела 2. Интерферон* 3. Т-лимфоциты 4. Иммуноглобулины 39. Каков химический состав интерферона? 1. Аминокислота 2. Нуклеиновая кислота 3. Липиды 4. Белки* <i>Дайте определения</i> Вирулентность - Гемолизины -

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

4.1. Методические материалы

4.2. Ответы к заданиям

4.2.1. Коллоквиум

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Ломова Ю.В.
5	Вид и форма заданий	контрольная работа на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Ломова Ю.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.2. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Ломова Ю.В.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Ломова Ю.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.3. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру	Ломова Ю.В.

	контроля	
5	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Ломова Ю.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регуливающими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
с	с	с	б	с	б	б	б	с	с	а	с	б	б	а
РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ВИРУСОЛОГИЯ»														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
б	б	с	с	б	б	с	а	а	а	с	с	с	а	б

4.4. Ответы к заданиям

дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ФО	ФО	ЗФО					
Вирусология				ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	1. 4; 2. 2; 3. 3. Адсорбция - поверхностное поглощение, концентрирование и удержание газообразного или растворенного вещества (адсорбата) на поверхности твердого тела (адсорбента). Процесс продолжается до тех пор, пока не наступает равновесие между молекулами, связанными с поверхностью адсорбента и освободившимися (десорбция). Биотехнология - комплекс естественных или искусственно созданных технологических приемов для создания биологических систем или использования в промышленных и научных целях. Важнейшие направления

							биотехнологии следующие: энзимная, клеточная и эмбриологическая технология и автоматизированное управление вышеприведенных систем.
					О ПК-6.2	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	4. 2; 5.3; 6. 3. Адъюванты - неспецифические вещества различного происхождения, вспомогательные средства, введенные в организм вместе с антигенами. Они стимулируют и пролонгируют иммуногенез. В качестве адъювантов используют гидроксид алюминия, хлорид кальция, минеральные масла, сапонин, бактериальные полисахариды. Их применяют при изготовлении вакцин, получении гипериммунных сывороток и анатоксинов. Боксы бактериологические - изолированные застекленные камеры, предназначенные для микробиологических и вирусологических исследований в асептических условиях.
					О ПК-6.3	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	7. 2; 8.3; 9. 3. Донор - микроорганизм, передающий свои хромосомы (гены) другому микроорганизму и способный вызвать мутацию. Понятие донор применимо также к животным/людям, у которых берут органы/ткани для трансплантации, кровь для приготовления сывороток и переливания с лечебной целью. Единица вирулентности - величина, характеризующая степень патогенности микробов. За единицу вирулентности принимают наименьшее количество живых микробов, вызывающих в определенный срок гибель около 80 % лабораторных животных. Наиболее применима LD ₅₀ (доза, убивающая половину инфицированных животных), которая обеспечивает наименьшую ошибку в оценке вирулентности патогенных бактерий. Минимальная смертельная доза DLm (<i>dosis letalis minima</i>) вызывает смерть большинства подопытных животных.
Вирусология				П К-8	П К-8.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и	10. 1; 11. 1; 12. 2. Конъюнктивальная проба - один из методов оценки реакции гиперчувствительности замедленного типа. Применяют с целью диагностирования животных, больных туберкулезом, сапом. Для этого в конъюнктивальный мешок глаза закапывают с интервалом 24-48 ч несколько капель туберкулина (или маллеина). У больных животных реакция сопровождается воспалением конъюнктивы, появлением гнойных выделений. Здоровые животные не реагируют на введение аллергена или у них может наблюдаться легкое

						способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	слезотечение (конъюнктивит). Летальная (смертельная) доза - доза микроорганизмов, вызывающая смерть у 100 % экспериментально зараженных животных.
					П К-8.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы	13. 2; 14. 1; 15. 3. Конъюгация - процесс временного объединения двух особей у одноклеточных организмов, связанный с переносом генетического материала (части генома) из одной особи в другую; эволюционный аналог полового размножения. Лизис микроорганизмов - растворение микроорганизмов под влиянием специфических бактериолизатов, бактериофагов, лизоцима, антибиотиков и других средств.

						технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
					П К-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	16. 2; 17. 3; 18. 2; 19. 1; 20. 4; 21. 3. Мутация, мутационная изменчивость - наследуемые изменения гена или генов, контролирующих определенные наследственные признаки. Мутации подразделяют по происхождению на спонтанную и индуцированную. Они свойственны всем живым организмам - от вирусов до человека. Нормальные антитела (синоним - природные антитела) - антитела, которые могут реагировать с различными антигенами (вирусами, бактериями и т.д.), хотя ранее организм не подвергался иммунизации этими антигенами. Такие антитела получили название нормальных. Реконвалесцент - организм, находящийся в стадии выздоровления. В иммунопрофилактике и терапии инфекционных болезней реконвалесцент служит объектом для получения сыворотки, содержащей специфические антитела. Сенсибилизация - приобретение организмом специфической повышенной чувствительности к чужеродным веществам, чаще белковой природы, аллергенам. Сенсибилизацию могут вызвать бактерии, вирусы, сыворотки и химические вещества.	
Вирусологи				П К-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных	П К-9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения	22. 2; 23. 3; 24. 3. Стерилизация - уничтожение микробов с помощью высокой температуры или химических веществ. Таксономия - раздел систематики, изучающий принципы и правила классификации организмов, в том числе и микробов. Таксономические категории, таксоны, - соподчинение иерархическим группам объектов: вид, род, семейство, порядок,

					пищевых продуктов, пищевых яиц		ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	класс, отдел.
						П К-9.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и	25. 3; 26. 2; 27. 2. Инфекция - явление, специфической сущностью которого является внедрение и размножение инфекционного агента в макроорганизме с последующим развитием различных форм их взаимодействия - от носительства возбудителя до выраженного проявления болезни. Инфекционный процесс - комплекс реакций, возникающих в макроорганизме при инфекции и направленных на обеспечение гомеостаза и равновесия с окружающей средой. Клон - полученное бесплодным путем генетически однообразное вегетативное потомство одного вируса или одноклеточного (многоклеточного) организма. Клон служит предпосылкой для определения перманентной линии (культуры) клеток. Время существования клона как совокупности наследственно-однородных клеток ограничено, так как

						контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	среди родственных особей могут развиваться путем мутации клетки с новыми свойствами.
					П К-9.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	28. 1; 29. 2; 30. 2. Иммунотерапия - метод лечения инфекционных больных путем воздействия на иммунную систему организма. Применяют иммунные сыворотки, содержащие специфические антитела, гамма-глобулиновые препараты, вакцины. Комплемент - комплекс термолабильных белков свежей сыворотки крови животных и человека, играющий важную роль в иммунологических реакциях организма (вместе с амбоцептором третьего ряда лизирует - растворяет бактерии и другие клетки). Без комплемента амбоцептор неактивен.

Вирусология						Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31. 1; 32. 2; 33. 2. Мутагены - физические и химические факторы, вызывающие в организме стойкие наследственные изменения - мутации. Нуклеотиды - составные части ДНК и РНК. Каждый нуклеотид в молекуле ДНК состоит из одного азотистого основания, пятиуглеродного углевода, дезоксирибозы и остатка фосфорной кислоты. В РНК сахар представлен рибозой, а тимин заменен урацилом.
				П К-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и	34. 1; 35. 3; 36. 2. Восприимчивость к инфекции - способность организма отвечать на внедрение, размножение и жизнедеятельность патогенных агентов комплексом защитно-приспособительных реакций, развитием инфекции. Восприимчивость к инфекции - одно из проявлений реактивности организма, которое зависит от вида и возраста животных, физиологического состояния организма, наличия и напряженности иммунитета, патогенности и вирулентности агента, его дозы и других факторов. Гемолиз - процесс разрушения нормальных эритроцитов с выделением из них в окружающую среду гемоглобина. Гемолиз наблюдается при механических, химических или серологических воздействиях.

						гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	
					П К-10.3	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	37. 3; 38. 2; 39. 4. Вирулентность - степень патогенности и индивидуальных особенностей каждого штамма патогенного микроорганизма, направленная на преодоление естественных защитных сил макроорганизма определенного вида, способностью проникать в него, размножаться и образовывать токсины. Вирулентность обуславливает инвазивность, биологические свойства микроорганизма и резистентность макроорганизма. Она колеблется в широких пределах в зависимости от вида и возраста животных, условий их кормления и содержания. Утрату вирулентности называют авирулентностью. Гемолизины - вещества (антитела), вызывающие гемолиз. Различают неспецифические гемолизины (продукты жизнедеятельности многих бактерий, вирусов, паразитов, некоторые змеиные яды) и специфические иммуногемолизины (антитела).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по дисциплине **САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ****

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины				
		1	2	3	4	5
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+	+
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	+	+	+	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+	+	+	+
ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

аздел ы исциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Техн ология форм ирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					порого вый уровень (удовлетворительно)	повыш енный уровень (хоро)	высокий уровень (отлично)
ОПК-4							
, 2, 3, 4, 5	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Устройство ветеринарной лаборатории (серологического, вирусологического, бактериологического отделов)	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.		
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.		
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.		
, 2, 3, 4, 5	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Интерпретация результатов санитарно-микробиологических исследований		устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.		
				устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.		
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.		
, 2, 3, 4, 5	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Определение безопасности продуктов животного происхождения		коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.		
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.		
				устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.		
			тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.			
			коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.			
			устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.			
			ОПК-6				
, 2, 3, 4, 5	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	Виды санитарно-микробиологических исследований	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.		
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.		
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.		
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.		
, 2, 3,	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и	Индикация бактерий из продуктов		устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.		
			устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.			

4, 5	продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	животного происхождения	а	устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
, 2, 3, 4, 5	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Выполнение санитарно-микробиологических исследований согласно ГОСТам и правилам.		тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
				устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.				
ПК-8					
, 2, 3, 4, 5	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Правила проведения санитарно-микробиологических исследований.	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных	Индикация бактерий из продуктов животного происхождения		устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
				устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
			коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.	
			устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.	

	животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного-го и растительного происхождения				
, 2, 3, 4, 5	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Выполнение санитарно-микробиологических исследований согласно ГОСТам и правилам.		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
ПК-9					
, 2, 3, 4, 5	Знать государственные стандарты в области вете-ринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительно-го происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества	Правила проведения санитарно-микробиологических исследований.	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.

	продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохо-зяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех зве-ньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техно-химического контроля кон-сервированных продуктов животного и растительного происхождения	Правила отбора проб для санитарно-микробиологических исследований		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
, 2, 3, 4, 5	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и мето-дикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической без-опасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля про-дуктов растительного происхождения и кормов	Составление сопроводительного документа на отобранный материал для санитарно-микробиологического исследования		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
ПК-10					
, 2, 3, 4, 5	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению	Правила проведения санитарно-микробиологических исследований.	лекц ия лабора торные занятия	устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.

	зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		само стоятельная работ а	устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
, 2, 3, 4, 5	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	Индикация бактерий из продуктов животного происхождения		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.
, 2, 3, 4, 5	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	Выполнение санитарно-микробиологических исследований согласно ГОСТам и правилам.		устный опрос (лекционный курс)	Р 3.3.1; Р 3.3.2; Р 3.3.3; Р 3.3.4; Р 3.3.5.
				устный опрос (лабораторные занятия)	Р 3.4.1; Р 3.4.2; Р 3.4.3; Р 3.4.4; Р 3.4.5.
				тестирование	Р 3.5.1; Р 3.5.2; Р 3.5.3.
				коллоквиум	Р 3.6.1; Р 3.6.2; Р 3.6.3; Р 3.6.4.
				устный опрос (самостоятельная работа)	Р 3.7.1; Р 3.7.2; Р 3.7.3.

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 50 из пункта 3.2. № 1 – 72		
	Уметь применять современные технологии 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.					
ПК-6	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 50 из пункта 3.2. № 1 – 72		
	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.					
	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.					
К-8	Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 50 из пункта 3.2. № 1 – 72		
	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных;					

К-9	П	проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
		Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет , экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 50 из пункта 3.2. № 1 – 72

	растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			
К-10	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет , экзамен	из пункта 3.1. № 1 – 50 из пункта 3.2. № 1 – 72

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты

уровень	расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки коллоквиума

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	9. полное раскрытие темы; 10. указание точных названий и определений; 11. правильная формулировка понятий и категорий; 12. приведение формул и соответствующей статистики и др.
«хорошо», повышенный уровень	7. недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 8. несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 9. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«удовлетворительно», пороговый уровень	8. отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 9. наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 10. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	8. нераскрытие темы; 9. большое количество существенных ошибок; 10. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

2.7. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 2 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 3 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70 % баллов за задания блока 3 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 2 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

46. Предмет и задачи санитарной микробиологии в повышении качества и безопасности мясных и молочных продуктов.
47. Значение санитарной микробиологии в общей профилактической работе по охране окружающей среды.
48. Основные признаки индикации патогенных микроорганизмов в воде, почве, воздухе, пищевых продуктах.
49. Перечень санитарно-показательных микроорганизмов (СПМ). Требования, предъявляемые к ним.
50. Бактерии кишечника – как санитарно-показательные.
51. СПМ воздуха.
52. СПМ почвы.
53. СПМ воды.
54. Санитарное значение почвы, воды, воздуха.
55. Классификация пищевых отравлений.
56. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений.
57. Пищевые токсикоинфекции.
58. Микотоксикозы.
59. Профилактика пищевых отравлений микробной природы.
60. Гнилостные бактерии.
61. Плесневые грибы и дрожжи.
62. Актиномицеты.
63. Микрококки.
64. Молочнокислые бактерии.
65. Микробактерии и их биологические свойства.
66. Маслянокислые бактерии.
67. Уксуснокислые бактерии.
68. Микрофлора мяса и ее происхождение.
69. Приборы и оборудование бактериологической лаборатории.
70. Изучение биологических свойств СПМ – стафилококки.
71. Изучение биологических свойств СПМ – стрептококки.
72. Изучение биологических свойств СПМ – энтерококки.
73. Изучение биологических свойств СПМ – бактерии группы кишечных палочек.
74. Изучение биологических свойств СПМ – *Proteus*.
75. Изучение биологических свойств СПМ – *Cl. perfringens*.
76. Изучение биологических свойств СПМ – кишечные бактериофаги.
77. Микрофлора воды.
78. Микробиологическое исследование водопроводной воды и воды открытых водоемов.
79. Микрофлора почвы.
80. Микрофлора воздуха.
81. Микробиологические исследования почвы.
82. Микробиологические исследования воздуха.
83. Пищевые токсикозы, вызванные токсигенными стафилококками.
84. Пищевые токсикозы, вызванные токсигенными *Cl. Botulinum*.
85. Изучение биологических свойств микотоксикозов.
86. Методы диагностики микотоксикозов.
87. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Vac. cereus*. Изучение биологических свойств возбудителей.
88. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Cl. perfringens*. Изучение биологических свойств возбудителей.
89. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – плесневые грибы.
90. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – дрожжи.
91. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – актиномицеты.
92. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – гнилостные микроорганизмы.
93. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – молочнокислые бактерии.
94. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – масляно-кислые бактерии.
95. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – микрококки.

3.2. Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи санитарной микробиологии в повышении качества и безопасности мясных и молочных продуктов.
2. Значение санитарной микробиологии в общей профилактической работе по охране окружающей среды.
3. Основные признаки индикации патогенных микроорганизмов в воде, почве, воздухе, пищевых продуктах.
4. Перечень санитарно-показательных микроорганизмов (СПМ). Требования, предъявляемые к ним.

5. Бактерии кишечника – как санитарно-показательные.
6. СПМ воздуха.
7. СПМ почвы.
8. СПМ воды.
9. Санитарное значение почвы, воды, воздуха.
10. Классификация пищевых отравлений.
11. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений.
12. Пищевые токсикоинфекции.
13. Микотоксикозы.
14. Профилактика пищевых отравлений микробной природы.
15. Гнилостные бактерии.
16. Плесневые грибы и дрожжи.
17. Актиномицеты.
18. Микрококки.
19. Молочнокислые бактерии.
20. Микробактерии и их биологические свойства.
21. Маслянокислые бактерии.
22. Уксуснокислые бактерии.
23. Микрофлора мяса и ее происхождение.
24. Микробиология колбасных изделий.
25. Микробиология консервов.
26. Микробиология яиц и яичных продуктов.
27. Микробиология эндокринного, кожевенного сырья.
28. Микробиология мехового сырья и кишечных продуктов.
29. Микробиология сырого молока.
30. Микробиология питьевого молока.
31. Закваски.
32. Микробиология сыра.
33. Микробиология масла.
34. Микробиология кисломолочных продуктов.
35. Приборы и оборудование бактериологической лаборатории.
36. Изучение биологических свойств СПМ – стафилококки.
37. Изучение биологических свойств СПМ – стрептококки.
38. Изучение биологических свойств СПМ – энтерококки.
39. Изучение биологических свойств СПМ – бактерии группы кишечных палочек.
40. Изучение биологических свойств СПМ – *Proteus*.
41. Изучение биологических свойств СПМ – *Cl. perfringens*.
42. Изучение биологических свойств СПМ – кишечные бактериофаги.
43. Микрофлора воды.
44. Микробиологическое исследование водопроводной воды и воды открытых водоемов.
45. Микрофлора почвы.
46. Микрофлора воздуха.
47. Микробиологические исследования почвы.
48. Микробиологические исследования воздуха.
49. Пищевые токсикозы, вызванные токсигенными стафилококками.
50. Пищевые токсикозы, вызванные токсигенными *Cl. Botulinum*.
51. Изучение биологических свойств микотоксикозов.
52. Методы диагностики микотоксикозов.
53. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Vac. cereus*. Изучение биологических свойств возбудителей.
54. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Cl. perfringens*. Изучение биологических свойств возбудителей.
55. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – плесневые грибы.
56. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – дрожжи.
57. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – актиномицеты.
58. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – гнилостные микроорганизмы.
59. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – молочнокислые бактерии.
60. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – масляно-кислые бактерии.
61. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – микрококки.
62. Показатели органолептического и микроскопического исследования мяса на свежесть.
63. Методика микробиологического исследования мяса.
64. Методика микробиологического исследования колбас.
65. Микробиологические исследования яиц и яйцепродуктов.
66. Микробиологическое исследование консервов после стерилизации.
67. Определение различных групп микроорганизмов в молоке (групповой качественный анализ молока).
68. Методика микробиологического исследования молока.
69. Микробиологический контроль качества заквасок для приготовления молочнокислых продуктов.

70. Методика микробиологического исследования сыра.
71. Методика микробиологического исследования масла.
72. Методика микробиологического исследования молочнокислых продуктов.

3.3. Вопросы к устному опросу (лекционный курс)

3.3.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Вводная лекция:

21. Цели и задачи санитарной микробиологии.
22. Типы взаимодействия между микроорганизмами.

Тема 1.2. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах:

7. Индикация патогенных микроорганизмов в воде, почве, воздухе, пищевых продуктах.
8. Перечень санитарно-показательных микроорганизмов (СПМ). Требования, предъявляемые к ним.

Тема 1.3. Микробиология объектов внешней среды:

12. Микробиология почвы и санитарное значение.
13. Микробиология воды и санитарное значение.
14. Микробиология воздуха и санитарное значение.

3.3.2. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»

Тема 2.1. Возбудители пищевых отравлений:

17. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений.
18. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.
19. Пищевой токсикоз, вызванный *Cl. botulinum*.
20. Возбудители пищевых токсикоинфекций: энтерококки, или фекальный стрептококк *E. faecalis*.
21. Возбудители пищевых токсикоинфекций: кишечная палочка и протей обыкновенный.
22. Возбудители пищевых токсикоинфекций: возбудитель холеры.
23. Возбудители пищевых токсикоинфекций: палочка перфрингенса.
24. Пищевые отравления грибковой этиологии.
25. Пищевые сальмонеллы.
26. Профилактика пищевых отравлений.

3.3.3. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ»

Тема 3.1. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения:

7. Гнилостные бактерии.
8. Плесневые грибы и дрожжи.
9. Актиномицеты.
10. Микрококки.
11. Молочнокислые бактерии, микробактерии и их биологические свойства.
12. Маслянокислые бактерии.
13. Уксуснокислые бактерии

3.3.4. РАЗДЕЛ «МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ЯЙЦЕПРОДУКТОВ»

Тема 4.1. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожаного и мехового сырья и кишечных продуктов:

1. Микрофлора мяса и ее происхождение.
2. Микробиология колбасных изделий.
3. Микробиология консервов.
4. Микробиология яиц и яичных продуктов.
5. Микробиология рыбы, рыбных продуктов и моллюсков.

3.3.5. РАЗДЕЛ «МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 5.1. Микробиология молока (сырое и питьевое), заквасок, сыра, масла, кисломолочных продуктов:

1. Источники загрязнения молока.
2. Изменение микрофлоры молока при хранении и транспортировке.
3. Пороки молока микробного происхождения.
4. Возбудители инфекционных болезней, передаваемых через молоко.
5. Сохранение молока физическими методами.
6. Санитарно-микробиологическая характеристика молока.
7. Продукты молочнокислого брожения.
8. Продукты смешанного брожения.
9. Микробиология масла.

10. Микробиология сыроделия.

11. Закваски.

3.4. Вопросы к устному опросу (лабораторные занятия)

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Правила работы в бактериологической лаборатории. Техника безопасности. Приборы и оборудование:

Задание 1. Правила работы в бактериологической лаборатории.

Задание 2. Техника безопасности.

Задание 3. Приборы и оборудование.

Задание 4. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований.

Тема 1.2. Изучение биологических свойств СПМ – стафилококки, стрептококки и энтерококки:

Задание 1. Стафилококки.

Задание 2. Стрептококки.

Задание 3. Энтерококки.

Тема 1.3. Изучение биологических свойств СПМ – БГКП и Proteus:

Задание 1. БГКП.

Задание 2. Proteus.

Тема 1.4. Изучение биологических свойств СПМ – Cl. perfringens, кишечные бактериофаги:

Задание 1. Cl. perfringens.

Задание 2. Кишечные бактериофаги.

Тема 1.5. Коллоквиум № 1 «Учение о санитарно-показательных микроорганизмах»:

Задание 1. Коллоквиум.

Тема 1.6 Микрофлора воды. Микробиологическое исследование водопроводной воды и воды открытых водоемов:

Задание 1. Отбор проб воды.

Задание 2. Определение общего микробного числа воды.

Задание 3. Определение коли-титра воды.

Задание 4. Определение коли-индекса воды.

Тема 1.7. Учет результатов предыдущего занятия – идентификация выделенных культур. Микрофлора почвы, воздуха. Микробиологические исследования почвы, воздуха:

Задание 1. Методы бактериологического исследования воздуха.

Задание 2. Отбор проб почвы.

Задание 3. Определение общего количества микробов в почве методом серийных разведений.

Задание 4. Определение коли-титра почвы методом бродильных проб с использованием среды Кесслера.

3.4.2. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»

Тема 2.1. Пищевые токсикозы, вызванные стафилококками, Cl. botulinum, B. cereus и Cl. perfringens:

Задание 1. Пищевые токсикозы, вызванные стафилококками.

Задание 2. Пищевые токсикозы, вызванные Cl. botulinum.

Задание 3. Пищевые токсикозы, вызванные B. cereus.

Задание 4. Пищевые токсикозы, вызванные Cl. perfringens.

Тема 2.2. Возбудители микотоксикозов. Изучение биологических свойств возбудителей. Методы диагностики.

Коллоквиум № 2: «Возбудители пищевых отравлений»:

Задание 1. Аспергиллотоксикозы.

Задание 2. Фузариотоксикозы.

Задание 3. Стахиоботриотоксикозы.

Задание 4. Лабораторная диагностика микотоксикозов.

Задание 5. Коллоквиум.

3.4.3. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ»

Тема 3.1. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – плесневые грибы, дрожжи и актиномицеты:

Задание 1. Плесневые грибы.

Задание 2. Дрожжи.

Задание 3. Актиномицеты.

Тема 3.2. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения – гнилостные, молочнокислые, маслянокислые бактерии и микрококки. Коллоквиум № 3 «Возбудители порчи продуктов животного происхождения»:

Задание 1. Гнилостные бактерии.

Задание 2. Молочнокислые бактерии.

Задание 3. Маслянокислые бактерии.

Задание 4. Микрококки.

Задание 5. Коллоквиум.

3.4.4. РАЗДЕЛ «МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ЯЙЦЕПРОДУКТОВ»

Тема 4.1. Проведение органолептического и микроскопического исследования мяса на свежесть. Освоение методики микробиологического исследования мяса:

Задание 1. Отбор проб для бактериологического исследования мяса.

Задание 2. Органолептическая оценка мяса.

Задание 3. Микроскопическое исследование мяса.

Задание 4. Определение общего количества микробов.

Задание 5. Индикация кишечной палочки в пробах мяса.

Задание 6. Индикация сальмонелл в пробах мяса.

Задание 7. Обеззараживание условно-годного мяса.

Задание 8. Бактериологическое исследование мяса птиц.

Тема 4.2. Освоение методики и проведение микробиологического исследования колбас:

Задание 1. Отбор проб колбас для бактериологического исследования.

Задание 2. Определение общего количества микробов в пробах колбас.

Задание 3. Индикация кишечной палочки в пробах колбас.

Задание 4. Индикация сальмонелл в пробах колбас.

Задание 5. Индикация стафилококков в пробах колбас.

Задание 6. Индикация сульфитредуцирующих клостридий в пробах колбас.

Тема 4.3 Микробиологические исследования яиц и яйцепродуктов:

Задание 1. Отбор проб яиц и яйцепродуктов для бактериологического исследования.

Задание 2. Определение общего количества микробов.

Задание 3. Индикация кишечной палочки в пробах.

Задание 4. Индикация сальмонелл в пробах.

Задание 5. Бактериологическое исследование яичных продуктов.

Тема 4.4. Микробиологическое исследование консервов после стерилизации:

Задание 1. Отбор проб для бактериологического исследования.

Задание 2. Подготовки к микробиологическому исследованию.

Задание 3. Определение промышленной стерильности.

Задание 4. Индикация кишечной палочки в пробах.

Задание 5. Индикация сальмонелл в пробах.

Задание 6. Индикация сульфитредуцирующих клостридий в пробах.

Задание 7. Индикация ботулинического токсина.

Тема 4.5 Коллоквиум № 4: «Микробиология мяса, мясных продуктов, яиц и яйцепродуктов»:

Задание 1. Коллоквиум.

3.4.5. РАЗДЕЛ «МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 5.1. Определение различных групп микроорганизмов в молоке. Освоение методики и проведение микробиологического исследования молока:

Задание 1. Отбор проб молока для бактериологического исследования.

Задание 2. Определение общего количества микробов в пробах молока.

Задание 3. Определение степени чистоты проб молока.

Задание 4. Проба молока на редуктазу.

Задание 5. Определение наличия ингибирующих веществ в молоке.

Задание 6. Определение эффективности пастеризации.

Тема 5.2. Исследование кисломолочных продуктов. Микробиологический контроль качества заквасок. Освоение методики и проведение микробиологического исследования сыра, мала:

Задание 1. Микробиологический контроль заквасок.

Задание 2. Микробиологический контроль сыра.

Задание 3. Микробиологическое исследование масла.

Задание 4. Микробиологическое исследование кисломолочных продуктов.

3.5. Тестовые задания

3.5.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ».

1. Вирусы:

- h) растут на питательных средах;
 - i) являются облигатными внутриклеточными паразитами;
 - j) имеют клеточные структуры;
 - k) размножаются почкованием.
- 2. Для морфологии стрептококков характерно:**
- a) спорообразование;
 - b) гроздевидное расположение в мазке;
 - c) расположение в виде цепочки;
 - d) наличие жгутиков.
- 3. Микробное число воды:**
- a) количество кишечных палочек в 1 л воды;
 - b) количество всех микробов в 1 мл воды;
 - c) количество стафилококков в 1 л воды;
 - d) минимальное количество воды, в котором содержится 1 кишечная палочка.
- 4. Санитарно-показательные микроорганизмы для питьевой воды:**
- a) стафилококки;
 - b) стрептококки;
 - c) туберкулезная палочка;
 - d) БГКП.
- 5. Коли-титр воды:**
- a) количество кишечных палочек в 1 л воды;
 - b) количество микробов в 1 мл воды;
 - c) минимальное количество воды, в котором содержится 1 кишечная палочка;
 - d) количество кишечных палочек в 10 л воды.
- 6. Патогенные микробы, способные длительно (годами) сохраняться в почве:**
- a) возбудитель брюшного тифа;
 - b) клостридии газовой гангрены;
 - c) стафилококки;
 - d) туберкулезная палочка.
- 7. Для санитарно-бактериологического исследования воды используют метод:**
- a) бумажных дисков;
 - b) серийных разведений;
 - c) мембранных фильтров;
 - d) седиментационный.
- 8. Коли-индекс:**
- a) количество кишечных палочек в 1 л воды;
 - b) количество микробов в 1 мл воды;
 - c) минимальное количество воды, в котором содержится 1 кишечная палочка;
 - d) количество кишечных палочек в 10 л воды.
- 9. Для санитарно-бактериологического изучения загрязненности воздуха в помещении используют метод:**
- a) мембранных фильтров;
 - b) седиментационный;
 - c) бумажных дисков;
 - d) Шукевича.
- 10. Явление бактериофагии было открыто:**
- a) Д'Эреллем;
 - b) Пастером;
 - c) Кохом;
 - d) Мечниковым.

3.5.2. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ».

1. Селективной для стафилококков является среда:

- h) сахарный агар;
- i) желточно-солевой агар;
- j) среда Кесслера;
- k) мясо-пептонный агар.

2. Дифференциация свойств бактерий на среде Эндо основана:

- a) расщеплении сахарозы;
 - b) расщеплении лактозы;
 - c) расщеплении глюкозы;
 - d) расщеплении пептона.
- 3. В процессе окраски по Граму используют:**
- a) серную кислоту;
 - b) спирт;
 - c) метиленовый синий;
 - d) хлористый натрий.
- 4. Для клостридий ботулизма характерно:**
- a) форма барабанных палочек;
 - b) грамнегативная окраска;
 - c) аэробный тип дыхания;
 - d) наличие ядра.
- 5. Признаки патогенности стафилококков:**
- a) образование капсулы;
 - b) продукция уреазы;
 - c) образование гемагглютининов;
 - d) лецитиназная активность.
- 6. Пищевые токсикоинфекции характеризуются:**
- a) коротким инкубационным периодом;
 - b) стойким иммунитетом после перенесенного заболевания;
 - c) хроническим течением;
 - d) трансмиссивным путем заражения.
- 7. Для биохимической идентификации бактерий используют:**
- a) чувствительность к антибиотикам;
 - b) антигенное строение;
 - c) морфологические свойства;
 - d) сахаролитические и протеолитические свойства.
- 8. Элективными называют питательные среды:**
- a) применяемые для выращивания многих бактерий;
 - b) для избирательного накопления и выращивания микробов определенного вида;
 - c) жидкие среды;
 - d) плотные среды.
- 9. Морфология кишечных палочек:**
- a) мелкие палочки с закругленными концами;
 - b) образуют капсулу на питательных средах;
 - c) имеют грамположительную окраску;
 - d) имеет центрально расположенные споры.
- 10. Материалом для исследований при пищевых токсикоинфекциях является:**
- a) рвотные массы;
 - b) слизь из носоглотки;
 - c) моча;
 - d) кровь.

3.5.3. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ».

1.Метод Шукевича используют для выявления:

- e) протей;
- f) кишечной палочки;
- g) бактериофага;
- h) стафилококков.

2. Распад белков вызывают:

- a) гнилостные бактерии;
- b) молочнокислые бактерии;
- c) маслянокислые бактерии;
- d) уксусно-кислые бактерии.

3. Грамотрицательная палочка, образующая на питательной среде ярко-красные колонии:

- a) дизентерийная палочка;
- b) кишечная палочка;
- c) чудесная палочка;
- d) флуоресцирующая палочка.

4. Антагонисты гнилостных бактерий:

- a) дрожжи;
- b) маслянокислые;
- c) уксуснокислые;
- d) молочнокислые.

5. Подвижная грамположительная палочка, образующая корневидные колонии серо-белого цвета, напоминающие мицелий гриба:

- a) восковидная палочка;
- b) грибовидная палочка;
- c) капустная палочка;
- d) картофельная палочка.

6. Микроорганизмы, вызывающие распад белков:

- a) гнилостные;
- b) молочнокислые;
- c) маслянокислые;
- d) уксуснокислые.

7. Среда Кесслера используется для культивирования:

- a) сальмонелл;
- b) кишечной палочки;
- c) протей;
- d) молочнокислого стрептококка.

8. Возбудителем плесневения является:

- a) сальмонеллы;
- b) кишечной палочки;
- c) протей;
- d) грибы.

9. Микроорганизмы, для выращивания которых в питательные среды добавляют сыворотку и глюкозу:

- a) стрептококки;
- b) стафилококки;
- c) кишечная палочка;
- d) сальмонеллы.

10. На среде Сабуро выращивают:

- a) протей;
- b) возбудителя туберкулеза;
- c) грибы;
- d) палочку перфрингенса.

Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
b	b	b	d	c	b	c	a	b	a
РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
b	b	b	a	d	a	d	b	a	a
РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ»									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	a	b	d	b	a	b	d	a	c

3.6. Вопросы к коллоквиумам

3.6.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Коллоквиум № 1 «Учение о санитарно-показательных микроорганизмах»:

6. Перечень санитарно-показательных микроорганизмов.
7. Требования, предъявляемые к санитарно-показательным микроорганизмам.
8. Стафилококки как санитарно-показательные микроорганизмы.
9. Стрептококки как санитарно-показательные микроорганизмы.
10. Энтерококки как санитарно-показательные микроорганизмы.
11. Бактерии группы кишечных палочек как санитарно-показательные микроорганизмы.
12. Протей как санитарно-показательный микроорганизм.
13. Палочка перфрингенса как санитарно-показательный микроорганизм.
14. Кишечные бактериофаги как санитарно-показательные микроорганизмы.

3.6.2. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»

Коллоквиум № 2 «Возбудители пищевых отравлений»:

6. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений.
7. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии.
8. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии
9. Пищевой токсикоз, вызванный *Cl. botulinum*.
10. Возбудители пищевых токсикоинфекций: энтерококки, или фекальный стрептококк *E. faecalis*.
11. Возбудители пищевых токсикоинфекций: кишечная палочка.
12. Возбудители пищевых токсикоинфекций: протей обыкновенный
13. Возбудители пищевых токсикоинфекций: восковидная палочка.
14. Возбудители пищевых токсикоинфекций: палочка перфрингенса.
15. Пищевые отравления грибковой этиологии.
16. Пищевые сальмонеллы.
17. Профилактика пищевых отравлений.

3.6.3. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ»

Коллоквиум № 3 «Возбудители порчи продуктов животного происхождения»:

1. Гнилостные бактерии.
2. Плесневые грибы и дрожжи.
3. Актиномицеты.
4. Микрококки.
5. Молочнокислые бактерии, микробактерии и их биологические свойства.
6. Маслянокислые бактерии.
7. Уксуснокислые бактерии.

3.6.4. РАЗДЕЛ «МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ЯЙЦЕПРОДУКТОВ»

Коллоквиум № 4: «Микробиология мяса, мясных продуктов, яиц и яйцепродуктов»:

1. Микробиологическое исследование мяса.
2. Микробиологическое исследование колбас.
3. Микробиологическое исследование консервов после стерилизации
4. Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов.

3.7. Вопросы к устному опросу (самостоятельная работа)

3.7.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Тема 1.1. Объекты изучения санитарной микробиологии:

- Задание 1. Микрофлора воды.
- Задание 2. Микрофлора почвы.
- Задание 3. Микрофлора воздуха.
- Задание 4. Микрофлора пищевых продуктов.
- Задание 5. Санитарно-микробиологическое исследование навоза.

Тема 1.2. Проведение микробиологического контроля санитарных смывов с оборудования, посуды, столов, рук, халатов:

- Задание 1. Отбор проб.
- Задание 2. Микробиологический контроль смывов с оборудования, посуды, столов, рук, халатов.

3.7.2. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»

Тема 2.1. Возбудители микотоксикозов:

- Задание 1. Лабораторная диагностика микотоксикозов.

Тема 2.2 Профилактики и лечение пищевых отравлений микробной природы:

- Задание 1. Лечение пищевых отравлений микробной этиологии.

Задание 2. Профилактика пищевых отравлений микробной этиологии.

3.7.3. РАЗДЕЛ «ВОЗБУДИТЕЛИ ПОРЧИ»

Тема 3.1. Возбудители порчи рыбы и рыбных продуктов:

Задание 1. Изучение биологических свойств и методов выявления возбудителей рыбы и рыбных продуктов.

3.1.2 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Санитарная микробиология	5, 6	-	-	ОПК-4.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы:
								1. При окраске по Грамму, грамположительные микроорганизмы окрашиваются в цвет.(вставить слово)
								2. По химическому составу в бактериальной клетке содержится до 80 % (вставить слово)
								3. Микробиология - (написать определение)
								4. Форма микроорганизмов, у которых спора имеет больший диаметр, чем сама вегетативная клетка, называется – (вставить слово)
								5. Укажите диапазон оптимальной температуры для мезофилов
						ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	6. Активный перенос, при питании бактериальной клетки -
								7. Индуцибельные ферменты -
								8. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например при варке варенья) – это (вставь слово)
								9. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:
								а) ауотрофы б) гетеротрофы в) паразиты г) фагоциты
								10. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:
								а) бактерии б) вирусы в) прионы г) простейшие
								11. Носителями генетической информации у бактерий являются:
								а) молекулы ДНК; б) молекулы РНК; в) плазмиды; г) транспозоны
								12. Мутация заключается:
								а) в изменениях первичной структуры ДНК, которые выражаются в наследственно закрепленном изменении или утрате какого-либо признака; б) в процессе восстановления наследственного материала;

							в) в процессе передачи генетического материала донора реципиентной клетке.
						ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий 13. Для окраски микроорганизмов наиболее часто используют следующие красители: а) фуксин, генцианвиолет, эритрозин; б) тушь, метиленовый синий, генцианвиолет; в) фуксин, метиленовый синий, генцианвиолет; г) фуксин, метиленовый синий, тушь, эритрозин 14. Основными функциями бактериальной споры являются: а) обеспечивает адгезивность; б) защита от неблагоприятных факторов внешней среды; в) участвует в передаче генетического материала; г) образование ферментов) 15. Подвижность бактерий обеспечивается: а) вращением жгутиков; б) фимбриями; в) сокращением клеточной стенки; г) пиллями. 16. Рыба является продуктом наиболее загрязненным (вставить слово). 17. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы - .(вставить слово) 18. Аутотрофы -(дать определение)
				ОПК-6.	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространен	ОПК-6.1.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных 19. При размножении каких бактерий образуется порок молока «красное молоко»

					ия заболеваний различной этиологии	заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных службы	20. Какая пастеризация проводится без выдержки, при температуре 85-87 °С? 21. Ферменты – 22. Микотоксикозы – (дать определение) 23. Во что сбраживается сахар при квашении?
						ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	24. Условиями, стимулирующими капсулообразование у бактерий, являются: а) рост бактерий в организме человека или животных; б) рост на синтетических средах; в) рост при высокой концентрации кислорода; г) рост на средах, содержащих большое количество углеводов) 25. Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам: а) мезофилы б) психрофилы в) термофилы г) сапрофиты 26. Для выращивания анаэробных микроорганизмов используют следующие питательные среды: а) среда Китта-Тароцци; б) среда Чистовича; в) среда Вильсона-Блера; г) тиогликолевая среда) 27. Наиболее распространенным методом стерилизации питательных сред является: а) сухожаровой; б) автоклавирование; в) фильтрация; г) кипячение

						ОПК-6.3.	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	28. Для определения подвижности бактерий можно применять следующие методы: а) метод серебрения по Морозову; б) метод «висячей капли»; в) посев по Шукевичу; г) метод Вейнберга) 29. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы а) пищевые инфекции б) пищевые отравления в) зоонозы г) микотоксикозы 30. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха , ультрафиолетового облучения относится к а) химическим методам дезинфекции б) физическим методам дезинфекции в) биологическим методам дезинфекции г) физиологическим методам дезинфекции
				ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	31. Пастеризация протекает при температуре - (вставить значение) 32. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов – (вставить слово) 33. Коли-титр – это..... (дать определение)

							животного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы,	

						благоприятству ющие их распространен ию; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйст венной продукции; давать оценку	34. Процесс превращения углеводов молочнокислыми бактериями в молочную кислоту, называется... 35. Как называются вещества, которые выделяются патогенными микроорганизмами в окружающую среду? 36.Коли индекс -(дать определение) 37. Тиндализация -(дать определение)

							пригодности подконтрольн ой продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований; контролироват ь режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводчес кого сырья; организовыват ь и контролироват ь погрузку и транспортиров ку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; определять видовую принадлежност ь мяса животных; проводить бактериологиче ский анализ мяса и мясных продуктов; использовать	

						методы технохимическ ого контроля консервирован ных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйст венной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологиче ских исследований животноводчес кой продукции; техникой отбора проб, консервирован ия материала и транспортиров ки в ветеринарную лабораторию для бактериологиче	38. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название.
							39. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования? а) на изменении температуры б) на изменении влажности в) на изменении давления г) на изменении реакции среды
							40. При какой температуре протекает метод стерилизации? а) 30-60°C б) 60-90°C в) 90-100°C г) 100-120°C

							ского, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	

							растительного происхождения	
				ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения ; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения	41. Микроорганизмы, которые живут при pH > 8, называются: а) Нейтрофилы б) Ацидофилы в) Мезофилы г) Алкалофилы 42. В реакциях распада происходит: а) Превращение простых веществ в сложные б) Превращение сложных веществ в простые в) Поглощение энергии г) Выделение энергии 43. Метод, позволяющий определить минимальную концентрацию антибиотика, подавляющего рост исследуемой культуры бактерий: а) метод диффузии в агар б) метод дисков в) метод серийных разведений г) антибиотикограмма

							; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения , продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в	

						том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и	44. Для количественного учета почвенных микроорганизмов используют: а) аппликационный метод б) метод титров в) метод питательных пластин в сочетании с методом последовательных разведений г) метод отмыва корней 45. При исследовании воды поверхностных водоисточников показателями фекального загрязнения являются следующие микроорганизмы: а) E.coli; б) Streptococcus faecalis; в) Citrobacter freundii; г) Staphylococcus aureus.

							контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимическ	Вопросы: 46. Фермент, относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана – муреина, поэтому обладает противобактериальным действием.

						ого контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения ; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и	
							47. Полное уничтожение микроорганизмов (деконтаминация) (включая бактерии, грибы, вирусы и прионы) и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах. Осуществляется термическим, химическим, радиационным, фильтрационным методами.
							48. Перечислите признаки недоброкачества тушки птицы
							49. Укажите пути обсеменения пищевых продуктов 50. Порок яиц «малое пятно» вызывают: а) плесневые грибы б) БГКП в) молочнокислые бактерии г) спорообразующие бактерии

							бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-	

						санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
				ПК-10.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-10.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; 51. Лизоцим – это..... 52. Пастеризация – это..... 53. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»? а) пигментация б) закисание в) плесневение г) гниение

							правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных	

						болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК-10.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного	54. Где заражается мясо здорового скота? (несколько вариантов ответа) а) при жизни животного б) при транспортировке в) при убое г) при кормлении 55. Приемы хранения и переработки с использованием низких температур: а) Замораживание б) Пастеризация в) Охлаждение г) Все ответы правильные 56. Способ хранения продуктов, при котором консервирующие вещества вырабатывают микроорганизмы а) Анабиоз б) Абиоз в) Ценоанабиоз

							помысла; давать оценку пригодности подконтрольно й продукции по органолептичес ким свойствам и результатам лабораторных исследований; контролироват ь режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовыват ь и контролироват ь погрузку и транспортиров ку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежност ь рыбы и гидробионтов; проводить бактериологиче ский анализ рыбы и гидробионтов; использовать	г) Биоз 57. Какой метод обработки лучше использовать при приготовлении мясных консервов? а) Пастеризация б) Тиндализация в) Маринование г) Автоклавирование

						методы технохимическ ого контроля консервирован ных продуктов водного промысла	
						ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологиче ских исследований продукции; техникой отбора проб, консервирован ия материала и транспортиров ки в ветеринарную лабораторию для бактериологиче ского,	58. Для пищевых токсикоинфекций характерно: а) выделение из пищевого продукта определенного вида микроорганизмов; б) массивное выделение определенного вида микроорганизмов; в) выявление токсинов
							59. О возможности загрязнения почвы патогенными энтеробактериями свидетельствует индекс санитарно-показательных микроорганизмов БГКП (колиформ) и энтерококков в количестве: а. до 10 клеток на 1 г почвы б. 10 и более клеток на 1 г почвы в. до 100 клеток на 1 г почвы г. 10 и более клеток на 10 г почвы
							60. Для стафилококкового пищевого токсикоза характерно: а) накопление в пищевом продукте стафилококкового энтеротоксина; б) отсутствие жизнеспособных клеток стафилококка в пищевом продукте; в) массивное накопление в пищевом продукте живых клеток золотистого стафилококка)

							вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля	

							продукции водного промысла и аквакультуры	

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

а. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.3. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крючкова Н.Н.
5	Вид и форма заданий	Вопросы для устного опроса
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Крючкова Н.Н.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.4. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крючкова Н.Н.
5	Вид и форма заданий	Тестовые задания
6	Время для выполнения заданий	1 академический час

7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Крючкова Н.Н.

9	Методы оценки результатов	эксп
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и до лабораторном зан
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном норматив образовательный проц

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задание (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО					
Санитарная микробиология	3, 4	-	ПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1. синий 2. воды 3. Наука о мельчайших организмах, невидимых невооруженным глазом 4. клостридии 5. +25 - +35 6. перенос вещества, протекающий из области низкой концентрации в область высокой, с затратой энергии.
					ПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	7. это ферменты микроорганизма, концентрация которых зависит от наличия соответствующего субстрата. 8. плазмолиз 9. б 10. б 11. а 12. а

					О ПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	13. в 14. б 15. а 16. микроорганизмами 17. грибы 18. микроорганизмы, усваивающие углерод из неорганических соединений (углекислоты воздуха или карбонатов)
			О ПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	О ПК-6.1.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	19. Чудесная палочка 20. моментальная 21. специфические белки биологического происхождения, выполняющие роль катализаторов химических реакций, происходящих в микробных (бактериальных) клетках. 22. патологические состояния, вызванные поступлением в организм токсичных грибковых метаболитов. 23. Молочную кислоту
					О ПК-6.2.	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,	24. а 25. б 26. а 27. б

						осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	
					О ПК-6.3.	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	28. б 29. б 30. б
			П К-8	Способе и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	П К-8.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;	31. 60-90°С 32. микотоксины 33. наименьший объём воды, в котором обнаруживают колиформные бактерии

					нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					П К-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку	34. молочнокислое брожение 35. экзотоксины 36. количество колиформных бактерий в 100 мл воды. 37. многократная (3-4-кратная) обработка стерилизуемого материала текучим паром с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для

						пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	прорастания спор.
					П К-8.3.	Владеть методами ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов,	38. автоклав 39. г 40. г

					проведения биохимических и бактериологиче- ских исследований животноводческ- ой продукции; техникой отбора проб, консервировани- я материала и транспортировк- и в ветеринарную лабораторию для бактериологиче- ского, вирусологическ- ого, физико- химического, микологическог- о, токсикологичес- кого и радиометрическ- ого исследования; способами и методикой транспортировк- и убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения	

			К-9 П Способе н проводить ветеринарно- санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	К-9.1. П Знать государственны е стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактическ ие мероприятия по предотвращени ю зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатываю щих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировк и животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства;	41. г 42. б 43. в

					биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					П К-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную обработку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований,	44. в 45. а 46. Лизоцим 47. стерилизация

					контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					П Владеть К-9.3. методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,	48. поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв 49. Экзо- и эндогенный 50. а

						консервировани я материала и транспортировк и в ветеринарную лабораторию для бактериологиче ского, вирусологическ ого, физико- химического, микологическог о, токсикологичес кого и радиометрическ ого исследования; способами и методикой транспортировк и животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
			П н	Способе проводить	П К-10.1.	Знать государственны	51. фермент,

			К-10.	ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		е стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки и продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и	относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана — муреина, поэтому лизоцим обладает противобактериальным действием. 52. Процесс уничтожения вегетативных форм микроорганизмов (кроме термофильных) в жидких средах, пищевых продуктах путём однократного и непродолжительного их нагрева до температур ниже 100 °С, обычно путём нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60 °С в течение 60 минут или при температуре 70—80 °С в течение 30 минут 53. г

						термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					П К-10.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность	54. б, г 55. г 56. в 57. г

					рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	
					П К-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки	58. б 59. б 60. а, б

						и рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	

** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60

** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-4	способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-6	способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2	способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-8	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено	Зачтено		

2.2. Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4							
1-8	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	дезинфекционная техника	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	проведение контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий. Оценивать результаты лабораторных исследований	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	использование дезинфекционной техники при проведении мероприятий	лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

ОПК-6							
1-8	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	дезинфицирующие химические и физические средства, применяемые на предприятиях мясной и молочной промышленности. Профилактические и истребительные мероприятия при дезинсекции. Порядок проведения дезинсекции. Методы борьбы с мышевидными грызунами	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	контроль качества дезинфекции, дезинсекции, дератизации	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	методы дезинфекции, дезинсекции, дератизации	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
ПК-2							
1-8	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	правила по утилизации биологических отходов	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-	проведение контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	лекции, лабораторные занятия,	устный опрос, тестирование,	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов		практические занятия, самостоятельна я работа	е, зачет, экзамен			
ПК-4							
1-8	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующи е их распространению	виды документов учета и отчетности в подразделениях государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельна я работа	устный опрос, тестировани е, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	правила заполнения формы ветеринарной документации в подразделении государственного ветеринарного надзора	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции	обработка транспортных средств дезинфицирующими препаратами; дезинфекционная техника; препараты, используемые для дезинфекции	лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота						
ПК-5							
1-8	ПК-5.1. Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	свойства средств, предназначенных для дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезинвазии. Профилактическая и вынужденная дезинфекция, дезинсекция, дератизация, дезинвазия. Концентрация, расход, экспозиция, способ применения средств	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ПК-5.2. Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	выявление взаимосвязи между факторами окружающей среды и возникновением заразных болезней животных	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.
	ПК-5.3. Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях	обращения с дезинфицирующей техникой, заполнения необходимой документации, расчет препаратов	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	перерабатывающей промышленности						
ПК-8							
1-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и	правила заполнения формы ветеринарной документации в подразделении государственного ветеринарного надзора. Свойства средств, предназначенных для дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезинвазии. Ветеринарно-санитарные мероприятия при заразных болезнях.	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований;	правила по утилизации биологических отходов. Оценивать результаты лабораторных исследований	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.

	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических	обработка транспортных средств дезинфицирующими препаратами; заполнение ветеринарной документации	лекции, лабораторные занятия, практические занятия	устный опрос, тестирование, зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	Вопросы пункта 3.1.: Р 3.1.1 – Р 3.1.8.	

	исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологическог о, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов						

	растительного происхождения						

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 19		
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 2, 3, 4 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 12		
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13, 17, 18, 22 Вопросы пункта 3.3.: 70 Вопросы пункта 3.4.: 3, 12		
ОПК-6	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-29 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 5-13, 18-19		
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17		
	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур	лекции, лабораторные	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50,		

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	занятия, самостоятельная работа		57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17		
ПК-2	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1, 5-12, 20, 21, 28-29 Вопросы пункта 3.3.: 1-9, 14-19, 35-37, 61-63, 65-70, 72 Вопросы пункта 3.4.: 1-4, 18-19		
	ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 23-27 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		
	ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19, 39-42 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 11-16, 20-29 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
С	убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем					
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 28, 29 Вопросы пункта 3.3.: 2, 3, 89 Вопросы пункта 3.4.: 12		
ПК-5	ПК-5.1. Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 11-16, 20-29 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		
	ПК-5.2. Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 13-19 Вопросы пункта 3.3.: 10-13, 20-34, 38-42, 44-47, 50, 57-60, 64, 71 Вопросы пункта 3.4.: 5-17, 24, 26		
	ПК-5.3. Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 28, 29 Вопросы пункта 3.3.: 2, 3, 89 Вопросы пункта 3.4.: 12		
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 11-16, 20-26 Вопросы пункта 3.3.: 11-19, 20-26, 59,66-68, 69-89 Вопросы пункта 3.4.: 1-19		

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество					
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 11-13 Вопросы пункта 3.3.: 11-13, 59,66-68, 69-89 Вопросы пункта 3.4.: 1-19		

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 11-13 Вопросы пункта 3.3.: 11-13, 68-89 Вопросы пункта 3.4.: 1-19		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии

«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

3.1.1. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ, ЕЕ РОЛЬ И МЕСТО В СИСТЕМЕ ВЕТЕРИНАРНЫХ НАУК»

Тема 1.1 Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария»:

23. Предмет Ветеринарная санитария. Цель, задачи, методы. Связь с другими дисциплинами.
24. Гигиена и санитария
25. Областные (краевые, республиканские) ветеринарно-санитарные станции
26. Городские ветеринарно-санитарные станции
27. Дезинфекционные отряды
28. Ветеринарно-санитарные отряды
29. Дезинфекционные отряды мясокомбинатов
30. Дезинфекционно-промывочные станции (ДПС) и дезинфекционно-промывочные пункты (ДПП)

Тема 1.2 Источники обсеменения сырья и продуктов животного происхождения патогенными микроорганизмами и возбудителями инвазионных болезней:

1. Видовой и количественный состав микроорганизмов почвы, воды, воздуха
2. Почва
3. Вода
4. Воздух
5. Выживаемость условно-патогенных и патогенных микроорганизмов паразитирующих

насекомых, клещей, личинок и яиц гельминтов на и в объектах внешней среды

Тема 1.3 Гигиена и санитария на предприятиях мясной промышленности:

15. Классификация патогенных возбудителей болезни
16. Сроки выживаемости патогенных возбудителей

3.1.2. РАЗДЕЛ «ДЕЗИНФЕКЦИЯ»

Тема 2.1 Дезинфицирующие химические и физические средства, применяемые на предприятиях мясной и молочной промышленности. Их свойства и применение:

1. Химические средства.
2. Физические средства.
3. Факторы, влияющие на эффективность санации.

Тема 2.2 Дезинфекция:

1. Номенклатура моющих и дезинфицирующих средств
2. Порядок подготовки объектов к дезинфекции, способы приготовления моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная дезинфекция
4. Дезинфекция аэрозолями
5. Техника безопасности при работе с химическими средствами мойки и дезинфекции
6. Бактериологический контроль качества дезинфекции

Тема 2.3 Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов и убойных пунктов и площадок:

27. Виды сточных вод. Загрязненность сточных вод микроорганизмами, растворенными и взвешенными веществами органического и неорганического происхождения..
28. Биологический метод очистки сточных вод аэротенках, их устройство и принцип действия.
29. Технология очистки сточных вод на полях фильтрации.

Тема 2.4 Санитария почвы и её обеззараживание:

1. Микроорганизмы почвы.
2. Обеззараживание почвы.
3. Самоочищение почвы

Тема 2.5 Средства и способы дезинфекции сырья животного происхождения:

1. Классификация сырья животного происхождения
2. Дезинфекция шкур.
3. Дезинфекция щетины, волоса, шерсти.
4. Дезинфекция пуха и пера

3.1.3. РАЗДЕЛ «ДЕЗИНСЕКЦИЯ»

1. Средства, используемые для дезинсекции.
2. Меры борьбы с двукрылыми насекомыми, тараканами, клопами, блохами, вшами.

3.1.4. РАЗДЕЛ «ДЕРАТИЗАЦИЯ»

Тема 4.1. Средства и способы дератизации объектов пищевых производств:

1. Номенклатура дератизационных средств
2. Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения
3. Профилактические и истребительные мероприятия. Контроль качества дератизации и дезинсекции
4. Техника безопасности при работе с ядами

3.1.5. РАЗДЕЛ «ДЕЗИНВАЗИЯ»

Тема 5.1. Средства и методы дезинвазии:

1. Дезинвазия. Устойчивость возбудителей инвазионных болезней.
2. Виды дезинвазии. Средства, используемые для дезинвазии.
3. Контроль качества дезинвазии.
4. Обеззараживание навоза, помета

3.1.6. РАЗДЕЛ «ДЕЗОДОРАЦИЯ»

Тема 6.1. Дезодорация воздуха производственных помещений пищевых производств от вредных неприятнопахнущих веществ (НПВ). Состояние охраны воздушной среды от вредных выбросов в атмосферу:

1. Классификация дезодорирующих средств
2. Влияние факторов окружающей среды на появление и распространение неприятных запахов
3. Источниками неприятного запаха
4. Этапы и методы дезодорации

3.1.7. РАЗДЕЛ «УТИЛИЗАЦИЯ И УНИЧТОЖЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ»

Тема 7.1. Утилизация и уничтожение биологических отходов:

1. Номенклатура биологических отходов
2. Виды сырья
3. Порядок сбора, доставки и подготовки сырья к переработке
4. Сжигание трупов животных
5. Биотермическая яма

3.1.8. РАЗДЕЛ «УТИЛИЗАЦИЯ И УНИЧТОЖЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ»

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках:

1. Общие требования по ветеринарно – санитарной защите птицеводческих предприятий
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция
4. Дератизация
5. Групповые методы вакцинации

Тема 8.2. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве:

1. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к животноводческим зданиям
2. Ветеринарно-санитарные требования к доильному оборудованию
3. Дезинфекция спецодежды и обуви. Правила личной гигиены

Тема 8.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ящуре:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при бруцеллезе:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.6. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе:

1. Общие сведения о болезни

2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сальмонеллезе:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при роже свиней:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме свиней (африканской, классической):

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при Эмкаре:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при некробактериозе:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

Тема 8.12. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сапе лошадей:

1. Общие сведения о болезни
2. Мероприятия по профилактике заболевания
3. Мероприятия при обнаружении заболевания

3.2. Вопросы к зачету

1. Закон о ветеринарии.
2. Санитарно-микробиологический контроль рук рабочих, спецодежды, оборудования, инвентаря, воздуха производственных помещений.
3. Дезинфицирующие средства: щелочи (едкий натр, ниртан, гашеная и негашеная известь, сода кальцинированная, поташ), кислоты (соляная кислота, щавелевая кислота, муравьиная кислота, молочная кислота, уксусная кислота, дезоксон), альдегиды (формальдегид, формалин, тиазон, окись этилена, бромистый метил, ОКЭБМ), хлорсодержащие препараты (хлор, хлорная известь, гипохлор, хлорамин, однохлористый йод), фенолы (креолин, ксилонафт, оксифенолят натрия).
4. Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности.
5. Определение активного хлора в хлорной извести.
6. Задачи ветеринарной санитарии.
7. Организация и структура ветеринарно-санитарной службы РФ (областные ветеринарно-санитарные станции, городские ветеринарно-санитарные станции, дезинфекционные отряды, ветеринарно-санитарные отряды, ДПС, ДПП, дезинфекционные отряды мясокомбинатов, дезинфекционные отряды кожевенно-сырьевых заводов)
8. Источники обсеменения животноводческой продукции патогенными микроорганизмами. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды и продуктов животноводства.
9. Видовой и количественный состав микрофлоры почвы, воды, воздуха, помещений.
10. Выживаемость условно-патогенных и патогенных микроорганизмов и возбудителей

инвазионных болезней.

11. Гигиена и санитария. Цели и задачи.

12. Требования к микроклимату рабочего места.

13. Личная гигиена, медицинское освидетельствование, санитарный минимум, медицинский инструктаж, санитарный пост, санитарный день.

14. Дезинфицирующие химические средства (щелочи, кислоты, фенолы, окислители, соли тяжелых металлов)

15. Дезинфицирующие физические средства (свет, высушивание, ионизирующие излучения).

16. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекции.

17. Автодезустановка ДУК.

18. Дезустановка УДС 7.

19. Огневая паровоздушная пароформалиновая камера.

20. Порядок подготовки объектов к дезинфекции.

21. Влажная дезинфекция.

22. Дезинфекция аэрозолями.

23. Техника безопасности при работе с химическими средствами и ядами.

24. Контроль качества дезинфекции.

25. Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения.

26. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов.

27. Дезинвазия. Устойчивость возбудителей инвазионных болезней.

28. Контроль качества дезинвазии.

29. Обеззараживание навоза, помета.

3.3. Вопросы к экзамену

1. Закон о ветеринарии.

2. Санитарно-микробиологический контроль рук рабочих, спецодежды, оборудования, инвентаря, воздуха производственных помещений.

3. Дезинфицирующие средства: щелочи (едкий натр, ниртан, гашеная и негашеная известь, сода кальцинированная, поташ), кислоты (соляная кислота, щавелевая кислота, муравьиная кислота, молочная кислота, уксусная кислота, дезоксон), альдегиды (формальдегид, формалин, тиазон, окись этилена, бромистый метил, ОКЭБМ), хлорсодержащие препараты (хлор, хлорная известь, гипохлор, хлорамин, однохлористый йод), фенолы (креолин, ксилонафт, оксидифенолят натрия).

4. Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности.

5. Определение активного хлора в хлорной извести.

6. Задачи ветеринарной санитарии.

7. Организация и структура ветеринарно-санитарной службы РФ (областные ветеринарно-санитарные станции, городские ветеринарно-санитарные станции, дезинфекционные отряды, ветеринарно-санитарные отряды, ДПС, ДПП, дезинфекционные отряды мясокомбинатов, дезинфекционные отряды кожевенно-сырьевых заводов)

8. Источники обсеменения животноводческой продукции патогенными микроорганизмами. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды и продуктов животноводства.

9. Видовой и количественный состав микрофлоры почвы, воды, воздуха, помещений).

10. Выживаемость условно-патогенных и патогенных микроорганизмов и возбудителей инвазионных болезней.

11. Гигиена и санитария. Цели и задачи.

12. Требования к микроклимату рабочего места.

13. Личная гигиена, медицинское освидетельствование, санитарный минимум, медицинский инструктаж, санитарный пост, санитарный день.

14. Дезинфицирующие химические средства (щелочи, кислоты, фенолы, окислители, соли тяжелых металлов)
15. Дезинфицирующие физические средства (свет, высушивание, ионизирующие излучения).
16. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекции.
17. Автодезустановка ДУК.
18. Дезустановка УДС 7.
19. Огневая паровоздушная пароформалиновая камера.
20. Порядок подготовки объектов к дезинфекции.
21. Влажная дезинфекция.
22. Дезинфекция аэрозолями.
23. Техника безопасности при работе с химическими средствами и ядами.
24. Контроль качества дезинфекции.
25. Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения.
26. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов.
27. Дезинвазия. Устойчивость возбудителей инвазионных болезней.
28. Контроль качества дезинвазии.
29. Обеззараживание навоза, помета.
30. Состояние охраны воздушной среды от вредных выбросов в атмосферу.
31. Источники НПВ, их классификация.
32. Технические средства дезодорации, их устройство и эффективность.
33. Номенклатура дезодорационных средств.
34. Сущность процесса дезодорации. Контроль качества дезодорации.
35. Виды сточных вод. Загрязненность сточных вод микроорганизмами, растворенными и взвешенными веществами органического и неорганического происхождения.
36. Биологический метод очистки сточных вод аэротенках, их устройство и принцип действия.
37. Технология очистки сточных вод на полях фильтрации.
38. Средства, методы и режимы дезинфекции и стерилизации сточных вод (химический и физический способы).
39. Контроль качества обеззараживания сточных вод.
40. Микрофлора почвы, степень микробной контаминации.
41. Физические и химические методы обеззараживания почвы при особо опасных инфекциях.
42. Технология обеззараживания сибиреязвенных скотомогильников.
43. Контроль качества санации почвы. Техника безопасности при проведении дезинфекционных мероприятий.
44. Номенклатура биологических отходов, их бактериальная обсемененность.
45. Технология утилизации биоотходов на мясокомбинатах, птицефабриках и ветсанутильзаводах.
46. Технология уничтожения биологических отходов в ямах Беккари, методом сжигания в специальных установках, печах и наземных сооружениях, с применением современных топлив высокотемпературного нагрева
47. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов утилизации и получаемой кормовой продукции.
48. Техника безопасности при сжигании особо опасных биологических отходов.
49. Номенклатура сырья животного происхождения и их бактериальная обсемененность.
50. Средства и способы дезинфекция шкур при неспорообразующих инфекциях.
51. Обеззараживание пушно-мехового сырья, при особо опасных инфекциях с применением гамма-излучения.
52. Обеззараживание щетины, волоса, и шерсти.

- 53.Обеззараживание пуха и пера.
- 54.Контроль качества дезинфекции сырья животного происхождения.
- 55.Сопроводительная документация на доставленную птицу.
- 56.Порядок приема и осмотра птицы.
- 57.Технология дезинфекции спецавтотранспорта и тары.
- 58.Средства и режимы профилактической влажной и аэрозольной дезинфекции цехов птицекомбинатов.
- 59.Номенклатура транспортных средств, используемых для перевозки сырья и продуктов животного происхождения, и их категории.
- 60.Ветеринарно-санитарные требования к вагонам, автомашинам, самолетам и другим транспортным средствам.
- 61.Требования при перевозке сырья животного происхождения и животных.
- 62.Мероприятия при обнаружении в пути следования трупов животных при незаразных и особо опасных инфекциях.
- 63.Методы обеззараживания и уничтожения механических загрязнений - навоза, помета, соломы, сена, зернофуража, остающихся после выгрузки животных.
- 64.Нормы технологического проектирования мясокомбинатов, заводов, птицекомбинатов, прифермских убойных пунктов, колбасных и консервных цехов.
- 65.Устройство, технические характеристики и особенности работы дезинфекционно-промышленных станций, дезинфекционных пунктов и блоков, общезаводских и внутрицеховых дезинфекционных барьеров, санитарных пропускников и других объектов ветеринарного надзора.
- 66.Выживаемость возбудителей на объектах внешней среды.
- 67.Моющие и дезинфицирующие средства, способы и режимы их применения при обработке транспортных средств, территорий, баз предубойного содержания животных и основных производственных цехов в теплое и холодное время года.
- 68.Средства и методы дератизации.
- 69.Методы раскладывания приманок.
- 70.ВСМ при сибирской язве.
- 71.ВСМ при ящуре.
- 72.ВСМ при туберкулезе.
- 73.ВСМ при бруцеллезе.
- 74.ВСМ при сальмонеллезе.
- 75.ВСМ при энтеротоксмии.
- 76.ВСМ при анаэробной дизентерии.
- 77.ВСМ при бродзоте.
- 78.ВСМ при роже свиней.
- 79.ВСМ при чуме свиней.
80. ВСМ при некробактериозе.
- 81.ВСМ при эмфизематозном карбункуле.
82. ВСМ при болезни Ауески.
83. ВСМ при чуме КРС.
84. ВСМ при паратуберкулезе.
85. ВСМ при псевдотуберкулезе.
86. ВСМ при злокачественном отеке.
87. ВСМ при сапе.
88. ВСМ при мыте.
89. ВСМ при инфекционной анемии лошадей.

90. ВСМ при ларинготрахеите птиц

91. ВСМ при инфекционном бронхите птиц.

3.3.1. Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Ветеринарная санитария	7-8			ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1.	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Вопросы: 1. Перечень работ, осуществляемый с помощью дезинфекционных машин. 2. Область применения автопередвижной установки ДУ-2 3. Операции, выполняемые дезинфицирующей установкой УДМ-1. 4. Машины и установки для крупных ферм и комплексов. 5. Предназначение стационарной дезустановки СДУ-2 Тестовые задания: 1. Производительность ДУК: a. 3000 м²/ч b. 1500 м²/ч c. 600-1000 м²/ч d. 5000 м²/ч 2. Предназначение огневой парового пароформалиновой камеры: a. дезинфекция спецодежды и обуви b. дезинфекция инвентаря c. дезинфекция автотранспорта d. верны а и b 3. Какая установка применяется для получения озона? a. автодезустановки АДВ b. «Аист-8»: c. ОЗУФ d. ДУК 4. Дезинфекционная техника для пенной дезинфекции: a. УДС b. УДП-М c. ЛСД d. все 3 варианта верны 5. Дезинфекционная камера – это a. установка для дезинфекции и дезинсекции одежды, обуви, инвентаря b. камера, предназначенная для дезинфекции спецодежды

							с. установка, предназначенная для сушки одежды d. нет верных вариантов
						ОПК-4.2.	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты Вопросы: 1. 2. 3. 4. 5. Тестовые задания: 1. При профилактической дезинфекции: a. допустим рост 90 % b. рост недопустим c. допустим рост 10 % d. допусти рост 50 % 2. При текущей дезинфекции: a. допустим рост 90 % b. рост недопустим c. допустим рост 10 % d. допусти рост 50 % 3. При заключительной дезинфекции: a. допустим рост 90 % b. рост недопустим c. допустим рост 10 % d. допусти рост 50 % 4. Численность грызунов определяют: a. визуальным способом b. по численности жилых нор c. по количеству съеденной приманки d. все выше перечисленные способы 5. Обеззараживание биологических отходов считается эффективным, если отсутствуют тест-микроорганизмы в a. 2 пробах b. 5 пробах c. 8 пробах d. 10 пробах
						ОПК-4.3.	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий Вопросы: 1. Составные части дезинфицирующей установки УДП (УДПМ). 2. Основное назначение УДП (УДПМ)? 3. Предназначение ЛСД. 4. В условиях каких предприятий используется установка АДВ? 5. Операции, выполняемые дезинфицирующей установкой УДМ-1. Тестовые задания: 1. Дезинфекционная камера – это

							а. установка для дезинфекции и дезинсекции одежды, обуви, инвентаря б. камера, предназначенная для дезинфекции спецодежды с. установка, предназначенная для сушки одежды д. нет верных вариантов 2. Дезинфекционная техника для пенной дезинфекции: а. УДС б. УДП-М с. ЛСД д. все 3 варианта верны 3. Производительность «Аист-8»: а. 50 л/мин б. 15 л/мин с. 5-30 л/мин д. 50 л/мин 4. ОЗУФ – а. установка для пенной дезинфекции б. установка для влажной дезинфекции с. пароформалиновая камера д. установка для получения озона 5. Дезинфекцию спецодежды проводят в а. ДУК б. дезинфекционной камере с. ЛСД д. УДОМ-2
			ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих их ветеринарных служб	Вопросы: - Дератизация и ее виды - Яды острого действия, используемые для проведения дератизации - Определение численности грызунов визуальным методом - Профилактическая дезинфекция - Химический метод дезинсекции Тестовые задания: 1. Дезинфекция – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение а. микроорганизмов б. грызунов с. насекомых д. членистоногих 2. Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение грызунов

							a. дезинфекция b. дезинсекция c. дератизация d. стерилизация 3.Обжигание металлических лотков – метод дезинфекции a. механический b. физический c. химический d. биологический 4.Химический метод дезинфекции a. термофильные микроорганизмы b. огонь паяльной лампы c. УФ-излучение d. хлорная известь 5. Профилактическую дезинфекцию проводят: a. в благополучных хозяйствах b. в случае обнаружения заболевания c. перед снятием карантина d. после побелки стен
					ОПК-6.2.	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Вопросы: 1. Физические средства дезинсекции. 2. Объекты дезодорации. 3. Биологические средства дератизации 4. Механический способ дератизации 5. Перечислите кумулятивные яды Тестовые задания: 1. УФ-излучение относится к: a. Химический метод b. Физический метод c. Биологический метод d. Комбинированный метод 2. Контактные инсектициды a. проникает через наружные покровы b. проникает через кишечник c. проникают через органы дыхания d. обладают отпугивающим действием 3. Дезинсекция – это a. комплекс мер, направленных на уничтожение вредных насекомых и клещей. b. комплекс мер, направленных на уничтожение микроорганизмов c. комплекс мер,

							направленных на уничтожение грызунов d. комплекс мер, направленных на уничтожение паразитических простейших 4. Термин «дезинсекция» ввел a. И.И. Мечников b. В.А. Хавкин c. И.П. Павлов d. Н.Ф. Гамалея 5. Репелленты- это a. средства для проведения аэрозольной дезинфекции b. средства, отпугивающие насекомых и клещей. c. средства, отпугивающие грызунов d. средства, отпугивающие патогенные микроорганизмы
					ОПК-6.3.	Владеть навыками проведения процедур идентификации , выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Вопросы: 1. Физические средства дератизации 2. Дератизация с применением биологических средств 3. Бесприманочный метод дератизации 4. Истребление личинок кровососущих двукрылых насекомых, тараканов, клопов, блох, клещей 5. Характеристика едкого натра. Тестовые задания: 1. Виды дератизации: a. предпусковая и технологическая b. текущая и заключительная c. очаговая d. профилактическая и истребительная 2. Использование капканов и мышеловок это a. химический метод b. агротехнологический метод c. биологический метод d. механический метод 3. Использование дезинфектантам относится к: a. химический метод b. агротехнологический метод c. биологический метод d. механический метод 4. Биотермической обеззараживание навоза

							осуществляется по средствам: a. дезинфектантов b. токов высокой частоты c. термофильных микроорганизмов d. ядов острого действия 5. Профилактическую дезинфекцию проводят: a. в благополучных хозяйствах b. в случае обнаружения заболевания c. перед снятием карантина d. после побелки стен
			ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	ПК-2.1.	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Вопросы: 1. Профилактическая дератизация. 2. Яды острого действия, используемые для проведения дератизации 3. Перечислите способы определения численности грызунов. 4. Хлорная известь. 5. Химический метод дезинсекции. Тестовые задания: 1. Йод, перекись водорода, перманганат калия относятся к: a. щелочам b. солям тяжелых металлов c. альдегидам d. окислителям 2. Н.Ф. Гамалея ввел термин a. дезинфекция b. дератизация c. утилизация d. дезинсекция 3. Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение микроорганизмов a. дезинфекция b. дезинсекция c. дератизация d. дезинвазия 4. Дезинвазия – это a. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде возбудителей инвазионных болезней на различных стадиях развития b. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде возбудителей

							инфекционных заболеваний с. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение мышевидных грызунов d. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение насекомых 5. Дезодорация – это a. уничтожение неприятного запаха b. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение насекомых с. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение мышевидных грызунов d. комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде возбудителей инвазионных болезней на различных стадиях развития
					ПК-2.2.	Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Вопросы: 1. Что относится к биологическим отходам? 2. Как и в каких случаях допускается уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю? 3. При каких инфекционных болезнях биологические отходы сжигают на месте? 4. Как проводят сжигание инфицированного навоза? 5. Как проводятся захоронение биологических отходов при радиоактивном загрязнении их? Тестовые задания: 1. Скотомогильник (биотермическая яма) размещен на сухом возвышенном участке земли площадью не менее: a. 600 м² b. 400 м² с. 10 м² d. 5 м² 2. Территория скотомогильника (биотермической ямы) огорожена глухим забором высотой не менее: a. 2 м b. 1 м с. 1,5 м

							d. 10 м 3. Почву (место), где лежал труп или другие биологические отходы, дезинфицируют: a. сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м b. сухой хлорной известью из расчета 1кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 15 см c. сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 25 см d. сухой хлорной известью из расчета 15 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 5 см 4. Территория и производственный корпус заводы разделены на 2 зоны: a. правую и левую b. красную и черную c. благополучную и неблагополучную d. санитарную и хозяйственную 5. Биологическими отходами являются: a. трупы животных и птиц b. абортiroванные и мертворожденные плоды c. ветеринарные конфискаты d. все выше перечисленное
					ПК-2.3.	Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществление м карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Вопросы: 1. Контроль качества обеззараживания навоза. 2.Этапы проведения контроля качества дезинфекции. 3.Длительность хранения биологических отходов в зависимости от температуры 4. Допустима ли переработка особоопасных биологических отходов? 5.Правила транспортировки биологических отходов. Тестовые задания: 1. Экспертный контроль качества дератизации проводится: a. комиссией b. силами исполнителей дератизации c. силами контрольной бригады или специалистов d. силами сторонней организации

							2. Внутренний контроль качества дератизации проводится: a. комиссией b. силами исполнителей дератизации c. силами контрольной бригады или специалистов d. силами сторонней организации 3. Самоконтроль качества дератизации проводится: a. комиссией b. силами исполнителей дератизации c. силами контрольной бригады или специалистов d. силами сторонней организации 4. При обнаружении следов жизнедеятельности грызунов после проведенной дератизации a. обработку повторяют b. предприятие закрывают c. накладываются ограничения d. накладывается карантин 5. Кратность исследования проб для определения эффективности обеззараживания биологических отходов a. однократное b. двукратное c. трехкратное d. все варианты неверны
				ПК-4	ПК-4.1.	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей	<i>Вопросы:</i> 1. Станция по борьбе с болезнями животных. 2. Объекты ветеринарного надзора 3. Методы ветеринарно-санитарного надзора 4. Кем осуществляется производственный ветеринарно-санитарный надзор? 5. Понятие о дезинвазии. <i>Тесты:</i> 1. Инструкция – a. документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии b. документ, определяющий технику и методику выполнения ветеринарной работы c. документ, определяющий

						инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	обязательную методику выполнения ветеринарной работы. d. документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора. 2. Наставление – a. документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии b. документ, определяющий технику и методику выполнения ветеринарной работы c. документ, определяющий обязательную методику выполнения ветеринарной работы. d. документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора. 3. Методические указания – a. документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии b. документ, определяющий технику и методику выполнения ветеринарной работы c. документ, определяющий обязательную методику выполнения ветеринарной работы. d. документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора. 4. Сколько разделов содержит Закон «О ветеринарии»? a. 1 b. 3 c. 5

							d. 7 5. Сколько статей входит в Закон «О ветеринарии»? a. 10 b. 15 c. 20 d. 25
					ПК-4.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	<i>Вопросы:</i> 1.Что подлежит ветеринарному учету? 2.Что относится к нарушениям ветеринарных правил? 3.Какие химические средства используются для дезинфекции молочного оборудования? 4.В чем осуществляется доставка трупов мелких животных и птиц? 5.Что размещается в «чистой» зоне утилизационного завода? <i>Тесты:</i> 1. Журнал для регистрации больных животных: a. форма № 1-вет b. форма № 2-вет c. форма № 3-вет d. форма № 4-вет 2. Журнал для записи противоэпизоотических мероприятий: a. форма № 1-вет b. форма № 2-вет c. форма № 3-вет d. форма № 4-вет 3. Журнал для записи эпизоотического состояния района (города): a. форма № 1-вет b. форма № 2-вет c. форма № 3-вет d. форма № 4-вет 4. Журнал учета диагностических исследований птицы: a. форма № 1-вет b. форма № 2-вет c. форма № 3-вет d. форма № 4-вет 5. Форма № 1-ветА: a. отчет о противоэпизоотических мероприятиях b. отчет о заразных болезнях животных c. отчет о незаразных болезнях животных d. отчет серологических исследований крови

						ПК-4.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения ; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	<i>Вопросы:</i> 1.Что относится к ветеринарным конфискатам? 2.Как поступают с трупами животных в случае подозрения на особоопасное заболевание? 3.Что относят к особоопасным биологическим отходам? 4.Как проводят ветеринарно-санитарную обработку вагонов I категории? 5. Как проводят ветеринарно-санитарную обработку контейнеров II категории? <i>Тесты:</i> 1.К альдегидам относятся: а. хлорная известь, однохлористый йод, хлорамины б. 10 % взвесь свежегашеной извести, гашеная известь, гидроокись натрия с. формальдегид, параформ, парасод д. йод, перекись водорода, перманганат калия 2. К хлорсодержащим препаратам относятся относятся: а. хлорная известь, однохлористый йод, хлорамины б. 10 % взвесь свежегашеной извести, гашеная известь, гидроокись натрия с. формальдегид, параформ, парасод д. йод, перекись водорода, перманганат калия 3. К окислителям относятся относятся: а. хлорная известь, однохлористый йод, хлорамины б. 10 % взвесь свежегашеной извести, гашеная известь, гидроокись натрия с. формальдегид, параформ, парасод д. йод, перекись водорода, перманганат калия 4. К щелочам относятся: а. хлорная известь, однохлористый йод, хлорамины

							б. 10 % взвесь свежегашеной извести, гашеная известь, гидроокись натрия с. формальдегид, параформ, парасод d. йод, перекись водорода, перманганат калия 5. Ветеринарно-санитарную обработку вагонов по I категории осуществляют: а. ДПС б. ДПП с. ПП d. ДПС, ДПП, ПП
				ПК-5	ПК-5.1.	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	<i>Вопросы:</i> 1.Профилактическая дезинфекция. 2.Что относится к биологическим способам дезинсекции? 3.На что направлены профилактические меры появления мух в животноводческих помещениях? 4. Что относится к организации дератизационных мероприятий? 5. На чем основан способ газации при проведении дератизации? <i>Тесты:</i> 1. При обнаружении следов жизнедеятельности грызунов после проведенной дератизации а. обработку повторяют б. предприятие закрывают с. накладываются ограничения d. накладывается карантин 2. Вынужденная дезинфекция делится на: а. предпусковая и технологическая б. текущая и заключительная с. очаговая d. истребительная и вынужденная 3. Дезинсекция комплекс мероприятий, направленных на уничтожение а. грызунов б. безнадзорных животных с. микроорганизмов d. насекомых 4. К ядам острого действия относится:

							а. Зоокумарин б. Бактокумарин с. Крысид д. Пенолацин 5. Репелленты- это а. средства для проведения аэрозольной дезинфекции б. средства, отпугивающие насекомых и клещей. с. средства, отпугивающие грызунов д. средства, отпугивающие патогенные микроорганизмы
					ПК-5.2.	Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	<i>Вопросы:</i> 1. Из скольких этапов состоит контроль качества дезинфекции? 2. Как осуществляют контроль качества заключительной дезинфекции при микозах? 3. Как осуществляют контроль качества заключительной дезинфекции при споровых инфекциях? 4. Перечислите три уровня контроля качества дезинфекции. 5. По каким показателям рассчитывают эффективность дератизационных работ? <i>Тесты</i> 1. Экспертный контроль качества дератизации проводится: а. комиссией б. силами исполнителей дератизации с. силами контрольной бригады или специалистов д. силами сторонней организации 2. Внутренний контроль качества дератизации проводится: а. комиссией б. силами исполнителей дератизации с. силами контрольной бригады или специалистов д. силами сторонней организации 3. Самоконтроль качества дератизации проводится: а. комиссией б. силами исполнителей дератизации с. силами контрольной бригады или специалистов д. силами сторонней организации

							4. Кратность исследования проб для определения эффективности обеззараживания биологических отходов а. однократное б. двукратное с. трехкратное д. все варианты неверны 5. Инструкция – а. документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии б. документ, определяющий технику и методику выполнения ветеринарной работы с. документ, определяющий обязательную методику выполнения ветеринарной работы. д. документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора.
					ПК-5.3.	Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	<i>Вопросы:</i> 1. Какие способы дезинфекции молочного оборудования используются? 2. Что включает комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий для рыбоводческих хозяйств? 3. Ветеринарно-санитарные правила на убойных пунктах при подозрении на сибирскую язву. 4. Как проводят дератизацию в холодильных камерах? 5. На каких объектах ветеринарно-санитарного надзора используют способ газации? <i>Тесты:</i> 1. Акт – это а. документ, составленный несколькими лицами для подтверждения установленного факта, события, действия б. документ, определяющий технику и

							методику выполнения ветеринарной работы с. документ, определяющий обязательную методику выполнения ветеринарной работы. d. документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора. 2. Для расчета необходимого количества дезинфицирующих средств учитывают: a. количество животных b. площадь и объем помещений c. кратность вакцинации d. количество специалистов, проводящих дезинфекцию 3. В убойном цехе после завершения убоя проводят: a. вывоз технической крови в цех утилизации b. мойку поверхностей всех помещений, оборудования и инструментов от механических загрязнений c. влажную дезинфекцию после удаления излишней влаги d. все выше перечисленное 4. Качество дезинфекции зависит от: a. подбора дезинфицирующих средств b. вида дезинфекции c. количества животных d. количества специалистов, проводящих дезинфекцию 5. Чем гасят жженую известь? a. водой b. спиртом c. формалином d. уксусом
				ПК-8	ПК-8.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и	<i>Вопросы:</i> 1. Какие дезинфицирующие средства относятся к окислителям? 2. Свойства гашеной извести.

						контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический	3.Перечень возбудителей инфекционных болезней, относящихся к устойчивым. 4.Объекты дезинвазии. 5.Источники обсеменения продукции животного происхождения. <i>Тесты:</i> 1. Профилактическая дезинсекция проводится с целью а. предупреждения появления и размножения насекомых b. предупреждения появления и размножения грызунов с. предупреждения появления и размножения микроорганизмов d. предупреждения появления и размножения грызунов паразитических простейших 2. Однохлористый йод представляет собой: а. порошок белого цвета b. жидкость черного цвета с. кашицеобразную массу зеленого цвета d. жидкость желтого цвета 3. Кальцинированная сода: а. кристаллический порошок белого цвета b. жидкость черного цвета с. кашицеобразную массу зеленого цвета d. жидкость желтого цвета 4. Трихлометафос-3 относится к: а. дезинфектантам b. родентицидам с. инсектицидам d. репелентам 5. Фосфид цинка представляет собой а. порошок черно-серого цвета b. порошок красного цвета с. порошок зеленого цвета d. порошок голубого цвета

							состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
						ПК-8.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ	<i>Вопросы:</i> 1. Требования, предъявляемые к транспорту для перевозки биологических отходов. 2. Процесс обеззараживания биологических отходов в биотермических ямах 3. К физическим методам обеззараживания навоза относятся.. 4. Кем контролируется процесс сжигания биологических отходов? 5. Правила захоронения биологических отходов при радиоактивном загрязнении <i>Тесты:</i> 1. Биологическими отходами являются: a. трупы животных и птиц b. абортированные и мертворожденные плоды c. ветеринарные конфискаты d. все выше перечисленное 2. Утилизация биологических отходов не осуществляется путем: a. захоронения в землю b. сжиганием c. переработкой на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах d. обеззараживанием в биотермических ямах 3. Особоопасными биологическими отходами считаются: a. трупы животных, павших от особо опасных заболеваний и заболеваний невыясненной этиологии b. отходы, образующиеся в результате постановки экспериментов на животных c. отходы, образующиеся при изготовлении биопрепаратов d. все вышеперечисленные 4. Кузов транспорта для перевозки павших животных должен быть: a. водонепроницаемым

						мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	b. иметь отверстия для выхода воздуха с. обиты материалами не нуждающимися в дезинфекции d. нет специальных требований 5. В «грязной» зоне осуществляют: a. прием сырья b. проводят термическую обработку сырья с. вскрытие трупов d. верно а и с
					ПК-8.3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	<i>Вопросы:</i> 1.Как осуществляется хранение биологических отходов? 2.Допустима ли утилизация особоопасных биологических отходов? 3.Контроль качества дезинфекции при микозах 4.Правила утилизации умеренно опасных биологических отходов. 5.Правила транспортировки биологических отходов. <i>Тесты:</i> 1. Автотранспорт после выгрузки биологических отходов a. дезинфицируют b. моют теплой водой с. не дезинфицируют d. обрабатывают репелентами 2. Экстренный убой животных в пути следования на боенские предприятия: a. допускается во всех случаях b. допускается в зависимости от региона с. не допускается d. допускается с последующим сжиганием 3. Биологические средства обеззараживания предусматривают: a. использование гашеной извести b. сжигание с. анаэробное сбраживание d. использование бактокумарина 4. Контроль качества обеззараживания навоза проводят при анаэробной ферментации: a. по выживаемости стафилококков

							; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	b. по выживаемости кишечной палочки с. по выживаемости энтерококков d. по выживаемости кишечной палочки и энтерококков 5. Сжигание биологических отходов проводят: a. под контролем ветеринарного специалиста в специализированных печах b. в биотермических ямах с. в скотомогильниках d. нет верного ответа

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. Нормативно-правовая база, организация и структура ветеринарно-санитарной службы Российской Федерации.
2. Медицинские осмотры, рентгенография, исследования на бактерио- и гельминтоносительство.
3. Санитарно-микробиологический контроль рук рабочих, спецодежды, оборудования, инвентаря, воздуха, производственных помещений.
4. Санитарный минимум. Медицинский инструктаж. Санитарные посты. Санитарный день
5. Санитарно-микробиологический контроль воздуха производственных помещений.
6. Влияние способов и режимов дезинфекции на товарное качество сырья кожевенного происхождения
7. Средства и методы дезинсекции
8. Средства и методы дератизации
9. Средства и методы дезинвазии. Зоонозные болезни
10. Средства и методы дезодорации
11. Биотермическая яма.
12. Сжигание.
13. Утильзавод
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при убойе животных
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и сырья животного происхождения
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении и переработке животноводческой продукции
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при браздоте. Энтеротоксимии, анаэробной дизентерии овец.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия при мытье, инфекционной анемии лошадей.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия при паратуберкулезе, псевдотуберкулезе, злокачественном отеке

3.5. Тестовые задания

3.5.2. РАЗДЕЛ «ДЕЗИНФЕКЦИЯ».

1.Целью дезинфекции является уничтожение...

- a. - всех животных
- b. - насекомых
- c. + вегетативных микроорганизмов
- d. - только споровых форм микроорганизмов

2.К видам дезинфекции относят...

- a. - механическую и биологическую
- b. - физическую и химическую
- c. + профилактическую и вынужденную
- d. - химическую, биологическую

3.Для контроля качества дезинфекции...

- a. + делают смывы с различных поверхностей с последующим посевом на питательные среды
- b. - ставят азопирамовую пробу
- c. - ставят фенолфталеиновую пробу
- d. - используют химические индикаторы

4.Свойство дезинфицирующего средства, обеспечивающее уничтожение грибов?

- a. - бактерицидное
- b. - вирулицидное
- c. + фунгицидное
- d. - бактериостатическое

5.К методам дезинфекции относят?

- a. - генеральную и текущую уборки
- b. + физическую и химическую
- c. - профилактическую и очаговую
- d. - текущую и заключительную

6.Свойство дезинфицирующего средства, обеспечивающее уничтожение вирусов?

- a. - бактерицидное
- b. + вирулицидное
- c. - фунгицидное
- d. - бактериостатическое

7.Целью стерилизации является уничтожение на изделиях?

- a. + всех микроорганизмов и их спор
- b. - только патогенных микроорганизмов
- c. - только условно-патогенных микроорганизмов
- d. - и патогенных, и условно-патогенных микроорганизмов

8.Свойство дезинфицирующего средства, обеспечивающее уничтожение бактерий?

- a. + бактерицидное
- b. - вирулицидное
- c. - фунгицидное
- d. - бактериостатическое

9. При дезинфекции погибают...

- a. + только вегетативные формы микробов
- b. - только споровые формы микробов
- c. - вегетативные и споровые формы микробов
- d. - только вирусы

10. Комбинированная дезинфекция – это сочетание методов...

- a. - физический + механический
- b. - физический + химический
- c. - механический + химический
- d. + механический+физический+химический

11. Физический метод дезинфекции – это...

- a. - стирка, мытье, проветривание
- b. - протирание дезсредствами
- c. + воздействие высокой температурой, паром, излучением
- d. - использование антибиотиков

12. Наибольшей устойчивостью во внешней среде обладают?

- a. - вирусы
- b. - грибы
- c. + споры
- d. - бактерии

13. К химическому методу дезинфекции относится...

- a. + обработка дезинфектантами
- b. - использование УФО
- c. - использование бактериальных фильтров
- d. - использование пара под давлением

14. Дезинфекционные мероприятия после удаления источника заболевания из очага – это какая дезинфекция?

- a. + заключительная
- b. - текущая
- c. - очаговая
- d. - профилактическая

15. Антисептика – это мероприятия, направленные на...

- a. - предупреждение попадания микробов в рану
- b. + уничтожение или уменьшение количества микробов в ране или организме в целом
- c. - уничтожение патогенных и условно-патогенных микробов на эпидемиологически значимых объектах больничной среды:
- d. - уничтожение всех микробов и их спор на изделиях медицинского назначения

3.5.3. РАЗДЕЛ «ДЕЗИНФЕКЦИЯ».

1.Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение членистоногих переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний, называется...

- a. - дезинфекцией
- b. + дезинсекцией
- c. - дератизацией
- d. - антисептикой

2.Дезинсекция - это...

- a. - уничтожение всех насекомых, имеющих санитарно – гигиеническое значение
- b. - уничтожение только членистоногих- переносчиков инфекционных заболеваний
- c. + уничтожение насекомых и клещей, являющихся переносчиками инфекций
- d. - уничтожение грибов

3. Насекомые, имеющие антисанитарное значение:

- a. - мошки, слепни
- b. + постельные клопы, вши, тараканы
- c. - стрекозы, бабочки
- d. -клещи, оводы

4.Платяные вши являются переносчиками каких болезней?

- a. - дизентерии
- b. - эпидемического паротита
- c. + возбудителей сыпного, возвратного тифа
- d. - пироплазмоза

5.В очагах паразитарных типов проводится...

- a. - дератизация
- b. + дезинсекция
- c. - дезинфекция
- d. - дезодорация

6.Дезинсекционные мероприятия делят на...

- a. - первичные
- b. - вторичные
- c. + профилактические
- d. - повторные

7.Профилактические меры в дезинсекции, это...

- a. - уничтожение членистоногих во всех стадиях их развития
- b. + предупреждение появления и размножения членистоногих вне жилища
- c. - уничтожение клещей
- d. - уничтожение грызунов в норах

8.Истребительные меры в дезинсекции...

- a. + уничтожение членистоногих во всех стадиях их развития
- b. - предупреждение появления и размножения членистоногих вне жилища

- c. - уничтожение бактерий и вирусов
- d. - профилактика паразитарных заболеваний

9.Механические средства дезинсекции?

- a. - использование химических средств
- b. - горячий воздух
- c. - птицы
- d. + обработка с помощью пылесоса

10.Физические средства дезинсекции?

- a. + кипячение
- b. - мелиоративные работы
- c. - защитные сетки
- d. - разъяснительная работа с населением

11.Биологические средства дезинсекции?

- a. - высокая температура
- b. + использование хищников
- c. - выколачивание
- d. - клейкие ленты

12.Химические средства дезинсекции?

- a. - мыши
- b. - увлажненный водяной пар
- c. + репелленты (вещества для отпугивания насекомых и клещей)
- d. - липкие ловушки

13.Приготовление рабочих растворов инсектицидов проводят?

- a. - в учебных аудиториях
- b. - в помещении
- c. + в вытяжных шкафах
- d. - в аптеках

14.При приготовлении рабочих растворов инсектицидов, применение индивидуальных средств защиты...

- a. + обязательно
- b. - не обязательно
- c. - не имеет значения
- d. - обязательно, только в жилых помещениях

15.Механическое средство для борьбы с тараканами?

- a. - вымораживание
- b. + ловушка
- c. - инсектицидный препарат
- d. - кипячение

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Гречникова В.Ю.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Гречникова В.Ю.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Гречникова В.Ю.
5	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе

6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Гречникова В.Ю.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3. Ключи к тестам

РАЗДЕЛ «ДЕЗИНФЕКЦИЯ»														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
с	с	а	С	б	б	а	а	а	д	с	с	а	а	б
РАЗДЕЛ «ДЕЗИНСЕКЦИЯ»														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
б	с	б	С	б	с	б	а	д	а	б	с	с	а	б

4.4. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Ветеринарная санитария	7-8			ОПК-4	ОПК-4.1.	<i>Вопросы:</i> 1. Мойку животных и помещений; дезинфекцию и дезинсекцию помещений горячими и холодными растворами, суспензиями, взвесьями и аэрозолями дезинфицирующих средств; дезинфекцию мягкого инвентаря, тары, шерсти.; побелку помещений свежегашеной известью и их санитарную промывку водой; обмывание и опрыскивание животных инсектицидами; термическую обработку инвентаря и твердых покрытий; обработку животных аэрозолями; санитарную промывку дорог и площадок. 2. Влажная дезинфекция и дезинсекция объектов ветеринарно-санитарного надзора; дезинфекция транспортных средств после перевозки животных, открытых площадок; мойка животных; другие работы с использованием

					воды и (или) водного раствора щелочей, органических и неорганических солей, а также других растворов. 3. Гидросмыв пола и оборудования водой, подаваемой под высоким давлением; влажную дезинфекцию и дезинсекцию животноводческих и птицеводческих помещений, складов, зерно- и овощехранилищ направленной струей подогретого или холодного дезинфекционного раствора или распыленными растворами; дезинфекцию транспортных средств после перевозки животных, а также открытых площадок; мойку животных направленной струей подогретых дезинфекционных растворов; побелку помещений растворами извести. 4. УДП, УДС, СДУ-2, моечно-дезинфекционная установка МО-5359-01 5. Предназначена для мойки, гидроочистки, влажной и аэрозольной дезинфекции, дезинсекции, дезодорации, лечебно-профилактической обработки. В животноводческих помещениях может работать как в присутствии, так и в отсутствие животных. <i>Тесты:</i> 1. с; 2. а; 3. с; 4. d ; 5. а
				ОПК-4.2.	<i>Вопросы:</i> 1. Контроль за эффективностью обеззараживания навоза, помета и навозных стоков осуществляют микробиологическими методами по выживаемости индикаторных (санитарно-показательных) микроорганизмов: бактерий группы кишечных палочек, стафилококков и спор рода <i>Bacillus</i>. При анаэробной ферментации жидкого навоза и помета контроль обеззараживания проводят по выживаемости кишечной палочки и энтерококков. При контаминации навоза, помета и стоков возбудителями туберкулеза качество обеззараживания их контролируют по выживаемости стафилококков и энтерококков. Качество обеззараживания при обсеменении органических отходов спорообразующими возбудителями сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, бродзота, злокачественного отека, а также возбудителей экзотических инфекций контролируют по наличию или отсутствию аэробных спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus</i>. Обеззараживание органических отходов считают эффективным при отсутствии в 10 г (куб. см) пробы кишечных палочек, стафилококков, энтерококков или аэробных спорообразующих микроорганизмов в зависимости от вида возбудителей инфекционных болезней при трехкратном исследовании. 2. Контроль качества проводят в три этапа: А) Контроль подготовки объектов к дезинфекции (проверяют степень очистки поверхностей, их увлажненность, защиту электрооборудования и

					приборов, герметизацию помещений) осуществляет ветеринарный специалист, ответственный за ее проведение; Б) Контроль за соблюдением установленных режимов дезинфекции (выбор препарата и метода дезинфекции, концентрация, температура раствора, равномерность увлажнения поверхностей дезинфицирующим раствором, соблюдение параметров производительности используемых машин и аппаратов, качество распыления раствора) проводит ветеринарный специалист, ответственный за это мероприятие; В) Бактериологический контроль качества дезинфекции осуществляет специалист ветеринарных лабораторий периодически или в сроки, установленные с учетом эпизоотической обстановки, технологии производства, целей дезинфекции и других конкретных особенностей. 3. Хранение биологических отходов должно осуществляться: при температуре от 4 до 0°C - до 2 суток; от минус 1 до минус 7°C - до 3 суток; от минус 8 до минус 10°C - до 7 суток; от минус 11 до минус 17°C - до 30 суток; от минус 18°C и ниже - до 12 месяцев. 4. Переработка особо опасных биологических отходов не допускается. 5. Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается. После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование. Почву (место), где лежал труп или другие биологические отходы, дезинфицируют сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 25 см. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения. <i>Тесты:</i> 1. b; 2. c; 3. d; 4. d ; 5. d
				ОПК-4.3.	<i>Вопросы:</i> 1. Смонтирована на малогабаритной трехколесной тележке и предназначена для эксплуатации с небольшим колесным трактором. Оснащена насосом с приводом от электродвигателя мощностью 4 кВт. Установка имеет основной резервуар вместимостью 220–230 л и две дополнительные канистры на 20 л для концентрированных дезсредств. Рабочее давление установки — до 2,0 МПа, максимальный расход жидкости — 85 л/мин. 2. Основное назначение — жидкая очистка и дезинфекция. 3. Предназначена для дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений горячим раствором, побелки, а также мытья и опрыскивания

						животных инсектицидными и дезинфицирующими средствами. Дезустановка может быть использована также для дезинфекции и дезинсекции предприятий по переработке сырья животного происхождения, территорий рынков и других мест скопления животных, скотобойных пунктов и площадок, мясокомбинатов, мест погрузки и выгрузки животных на железных дорогах и пристанях, железнодорожных вагонов и автомобилей после перевозки животных, зернохранилищ, овощехранилищ и т. д. 4. Используется на фермах, имеющих отделения, разбросанные на значительном расстоянии друг от друга, и в отгонных условиях, а также в ветсанотрядах. 5. Гидросмыв пола и оборудования водой, подаваемой под высоким давлением; влажную дезинфекцию и дезинсекцию животноводческих и птицеводческих помещений, складов, зерно- и овощехранилищ направленной струей подогретого или холодного дезинфекционного раствора или распыленными растворами; дезинфекцию транспортных средств после перевозки животных, а также открытых площадок; мойку животных направленной струей подогретых дезинфекционных растворов; побелку помещений растворами извести. <i>Тесты:</i> 1. а; 2. d; 3. c; 4. d; 5. b
				ОПК-6	ОПК-6.1.	<i>Вопросы:</i> 1. Дератизация – это комплекс мер, направленных на уничтожение мышевидных грызунов. Профилактические меры борьбы – предотвращение появления грызунов Профилактические мероприятия включают в себя санитарные, санитарно-технические и агротехнические меры. Санитарные мероприятия направлены на недопущение грызунов к воде, пище, убежищам. Санитарно-технические - при строительстве животноводческих объектов следует использовать также материалы, которые препятствовали бы проникновению грызунов внутрь помещений. В тех местах куда могут проникать грызуны, устанавливают металлические сетки, двери должны быть плотно подогнаны. Агротехнические мероприятия предусматривают создание неблагоприятных условий для существования грызунов вне животноводческих помещений. С этой целью проводят весеннюю обработку зяби, паров и полей под яровые. Вспашку необходимо проводить на установленную глубину. Следует также своевременно производить уборку с полей ненужной соломы, мякины и других отходов, а при их ненадобности необходимо уничтожать.

					Истребительные мероприятия направлены на уничтожение мышевидных грызунов. 2. Остродействующие яды: фосфид цинка, крысид, готовая приманка «Амус», «Родентан-Б». Препараты этой группы поражают сердечно-сосудистую систему животного, действуют на нервную систему. Эти яды, применяются однократно. 3. Визуальный метод. О численности грызунов судят по появлению их в разное время суток. Если мышевидные грызуны появляются только ночью - их немного (десятки), а в присутствии людей днем - то их много (сотни, тысячи). 4. Профилактическую дезинфекцию проводят в благополучных хозяйствах с целью предотвращения появления инфекционного заболевания. Такая дезинфекция снижает общую микробную обсемененность помещений и препятствует накоплению и распространению возбудителей инфекции в окружающей животных внешней среде, на предприятиях по переработке и хранению продуктов и сырья животного происхождения. Профилактическую дезинфекцию подразделяют на предпусковую и технологическую. <u>Предпусковую</u> проводят после завершения строительства объектов, накануне ввода в помещение животных или завоза кормов. <u>Технологическая</u> дезинфекция подразделяется на профилактическую дезинфекцию мелких ферм и крупных специализированных комплексов, которые производят продукцию на промышленной основе. Технология дезинфекции в них различна. 5. Для борьбы с насекомыми и клещами применяют различные химические соединения. Препараты, уничтожающие насекомых, называют инсектицидами, а клещей – акарицидами. Используют и средства, отпугивающие насекомых (репелленты), привлекающие их (аттрактанты), стерилизующие (хемостерилианты). В этих случаях насекомые теряют способность к размножению. Из химических средств наиболее широко применяются хлорофос, ДДВФ, карбофос, байтекс, амидофос, тролен, трихлорметарфос -3, севин, дикрезил, арсенит натрия, полихлорпипен. Различают три группы дезинсекционных средств: контактные, кишечные, фумиганты и системные. Контактные средства убивают насекомых и клещей при непосредственном соприкосновении с их внешними покровами. Кишечные средства действуют через пищеварительный тракт, куда они попадают вместе с кормом. Фумиганты проникают в организм членистоногих через органы дыхания. Системные яды попадают при питании членистоногих кровью животных, которым предварительно введено данное вещество. <i>Тесты:</i> 1. а; 2. с; 3. б; 4. д ; 5. а

					ОПК-6.2. <i>Вопросы:</i> 1. К ним физическим средствам дезинсекции относится: мученическая очистка, высокие температуры, низкие температуры. 2. Объекты дезодорации: животноводческие помещения и территория вокруг фермы, вспомогательные объекты животноводства, находящиеся в них технологическое оборудование и инвентарь по уходу за животными; убойные пункты, кормокухни, изоляторы, пункты переработки продукции, склады для хранения продуктов и сырья животного происхождения, лаборатории ветсанэкспертизы на рынках, включая холодильные камеры, прилавки и смотровые столы, спецодежда. 3. С целью уничтожения грызунков биологическими средствами используют: естественных врагов, применяются бактерии Мережковского и Исаченко, бактерия Данича. 4. Ловушки, капканы, мышеловки. 5. Зоокумарин, натриевая соль зоокумарина, пенокумарин, ракумин, дифенацин. <i>Тесты:</i> 1. b; 2. a; 3. a; 4. d ; 5. b
					ОПК-6.3. <i>Вопросы:</i> 1. Этот метод основан на применении ультразвука, что полностью исключает привыкание грызунов, причём частоты не превышают максимально разрешенную частоту (70кГц), и безвредны для человека.. 2. Для истребления грызунов применяются бактерии Мережковского и Исаченко, бактерия № 5170 (М.И. Прохоров), бактерия Данича. 3. Бесприманочный способ дератизации основан на биологической особенности грызунов очищать языком волосы и лапки. При этом яд механически попадает в ротовую полость, вызывая отравления и гибель грызунов. Истребление грызунов проводят посредством обработки нор, щелей, путей передвижений и мест скопления грызунов ядовитыми порошками, пенами и липкими композициями. 4. Для истребления личинок комаров водоемы около ферм и пастбищ обрабатывают дифосом, байтексом. Истребление личинок кровососущих мошек проводят путем введения инсектицидов в русла различных водоемов (рек, ручьев). С целью уничтожения личинок и куколок мух-жигалок, так же как и комнатных мух, в местах их выплода 1 раз в 2–3 нед. орошают из 0,1–0,2 %-ной водной эмульсией трихлорметафоса-3 или метатиона, а также 0,2–0,4%-ной эмульсией карбофоса из расчёта 2–5л/м². Для уничтожения личинок оводов применяют амидофос, байтекс, варбекс, гиподермин-хлорофос.

						5. Едкий натр - бесцветный, гигроскопический кристаллический порошок, растворим в воде. Используется для проведения дезинфекции, при неспоровых и вирусных используют 2-4 % растворы, при споровых 10 % растворы. <i>Тесты:</i> 1.d; 2. d; 3. а; 4. с ; 5. а
				ПК-2	ПК-2.1.	<i>Вопросы:</i> 1. Профилактические меры борьбы направленные на предотвращение появления грызунов Профилактические мероприятия включают в себя санитарные, санитарно-технические и агротехнические меры. Санитарные мероприятия направлены на недопущение грызунов к воде, пище, убежищам. Санитарно-технические - при строительстве животноводческих объектов следует использовать также материалы, которые препятствовали бы проникновению грызунов внутрь помещений. В тех местах куда могут проникать грызуны, устанавливают металлические сетки, двери должны быть плотно подогнаны. Агротехнические мероприятия предусматривают создание неблагоприятных условий для существования грызунов вне животноводческих помещений. С этой целью проводят весеннюю обработку зяби, паров и полей под яровые. Вспашку необходимо проводить на установленную глубину. Следует также своевременно производить уборку с полей ненужной соломы, мякины и других отходов, а при их ненадобности необходимо уничтожать. Не следует допускать развитие сорной растительности. 2.Остродействующие яды: фосфид цинка, крысид, готовая приманка «Амус», «Родентан-Б». Эти яды, как правило, применяются однократно. 3. Визуальный метод (появление грызунов в разное время суток), по численности жилых нор, по количеству поедаемой приманки. 4. Хлорная известь – белый порошок, гигроскопичный. Получают путем пропускания хлора через сухую гашеную известь. В продаваемой хлорной извести должно содержаться не менее 25% активного хлора; если же в ней меньше 15% хлора, то для дезинфекции она не пригодна. Для дезинфекции хлорную известь используют в виде осветленных растворов, взвесей и сухого порошка. Ее применяют для дезинфекции при болезнях, вызываемых спорообразующими возбудителями, в растворах, содержащих 5% активного хлора, а при неспорообразующих и вирусных инфекциях — 2% активного хлора.

						5. Применение инсектицидов. Из химических средств наиболее широко применяются хлорофос, ДДВФ, карбофос, байтекс, амидофос, тролен, трихлорметарфос -3, севин, дикрезил, арсенит натрия, полихлорпипен. Различают три группы дезинсекционных средств: контактные, кишечные, фумиганты и системные. Контактные средства убивают насекомых и клещей при непосредственном соприкосновении с их внешними покровами. Кишечные средства действуют через пищеварительный тракт, куда они попадают вместе с кормом. Фумиганты проникают в организм членистоногих через органы дыхания. Системные яды попадают при питании членистоногих кровью животных, которым предварительно введено данное вещество. <i>Тесты:</i> 1. d; 2. d; 3. а; 4. а ; 5. а.
					ПК-2.2.	<i>Вопросы:</i> 1. Биологическими отходами являются: трупы животных и птиц, в т.ч. лабораторных; абортинированные и мертворожденные плоды; ветеринарные конфискаты (мясо, рыба, другая продукция животного происхождения), выявленные после ветеринарно-санитарной экспертизы на убойных пунктах, хладобойнях, в мясо-рыбо-перерабатывающих организациях, рынках, организациях торговли и др. объектах; другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения. 2. Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается. В исключительных случаях при массовой гибели животных от стихийного бедствия и невозможности их транспортировки для утилизации, сжигания или обеззараживания в биотермических ямах, допускается захоронение трупов в землю только по разрешению Главного государственного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации. 3. При сибирской язвы, эмфизематозного карбункла, чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, бешенства, туляремии, столбняка, злокачественного отека, катаральной лихорадки крупного рогатого скота и овец, африканской чумы свиней, ботулизма, сапа, эпизоотического лимфангита, мелиоидоза (кожного сапа), миксоматоза, геморрагической болезни кроликов, чумы птиц, сжигают на месте; энцефалопатии скрепи, аденоматоза, висна-маеда, перерабатывают на мясокостную муку (в случае невозможности переработки они подлежат сжиганию); болезней, ранее не регистрировавшихся на территории России, сжигают. 4. Существует несколько простых и сложных сооружений для сжигания инфицированного навоза и среди них простейшее сооружение – траншея в земле. Глубина ее 75 см, ширина 75-100 см. На высоте 40-50 см от дна поперек траншеи кладут металлические брусья, служащие колосниками.

						Внизу под брусьями помещают горючий материал, сверху навоз. Если навоз сырой, его для более быстрого сгорания смешивают с сухим мусором. На некоторых железнодорожных дезпромывочных станциях существуют специальные печи для сжигания навоза. 5. При радиоактивном загрязнении биологических отходов в дозе – 61х 10 Кю/кг и выше они подлежат захоронению в специальных хранилищах в соответствии с требованиями, предъявляемыми к радиоактивным отходам <i>Тесты:</i> 1.а; 2. а; 3. с; 4. с ; 5. d
					ПК-2.3.	<i>Вопросы:</i> 1. Контроль за эффективностью обеззараживания навоза, помета и навозных стоков осуществляют микробиологическими методами по выживаемости индикаторных (санитарно-показательных) микроорганизмов: бактерий группы кишечных палочек, стафилококков и спор рода <i>Bacillus</i>. При анаэробной ферментации жидкого навоза и помета контроль обеззараживания проводят по выживаемости кишечной палочки и энтерококков. При контаминации навоза, помета и стоков возбудителями туберкулеза качество обеззараживания их контролируют по выживаемости стафилококков и энтерококков. Качество обеззараживания при обсеменении органических отходов спорообразующими возбудителями сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, бродзота, злокачественного отека, а также возбудителей экзотических инфекций контролируют по наличию или отсутствию аэробных спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus</i>. Обеззараживание органических отходов считают эффективным при отсутствии в 10 г (куб. см) пробы кишечных палочек, стафилококков, энтерококков или аэробных спорообразующих микроорганизмов в зависимости от вида возбудителей инфекционных болезней при трехкратном исследовании. 2. Контроль качества проводят в три этапа: А) Контроль подготовки объектов к дезинфекции (проверяют степень очистки поверхностей, их увлажненность, защиту электрооборудования и приборов, герметизацию помещений) осуществляет ветеринарный специалист, ответственный за ее проведение; Б) Контроль за соблюдением установленных режимов дезинфекции (выбор препарата и метода дезинфекции, концентрация, температура раствора, равномерность увлажнения поверхностей дезинфицирующим раствором, соблюдение параметров производительности используемых машин и аппаратов, качество распыления раствора) проводит ветеринарный специалист, ответственный за это мероприятие;

						В) Бактериологический контроль качества дезинфекции осуществляет специалист ветеринарных лабораторий периодически или в сроки, установленные с учетом эпизоотической обстановки, технологии производства, целей дезинфекции и других конкретных особенностей. 3. Хранение биологических отходов должно осуществляться: при температуре от 4 до 0°C - до 2 суток; от минус 1 до минус 7°C - до 3 суток; от минус 8 до минус 10°C - до 7 суток; от минус 11 до минус 17°C - до 30 суток; от минус 18°C и ниже - до 12 месяцев. 4. Переработка особо опасных биологических отходов не допускается. 5. Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается. После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование. Почву (место), где лежал труп или другие биологические отходы, дезинфицируют сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 25 см. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения. <i>Тесты:</i> 1. d; 2. c; 3. b; 4. a ; 5. c
				ПК-4	ПК-4.1.	<i>Вопросы:</i> 1. Станции по борьбе с болезнями животных – центральное звено ветеринарной службы каждого района. Совместно с участковыми лечебницами и пунктами, районной ветеринарной лабораторией, мясо-молочной и пищевой контрольной станцией, а также с ветеринарной службой колхозов, совхозов и других хозяйств станция по борьбе с болезнями животных призвана обеспечить проведение противоэпизоотических, лечебно-профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий 2. Объектами ветеринарного надзора являются: животноводческие хозяйства, в них все виды животных, зверей, птиц, рыб; помещения для животных; прифермские территории; навозохранилища; пастбища; водоемы, силосные сооружения, кормокухни, фуражные склады; предметы ухода за животными; транспортные средства (повозки, сани, упряжь, автомашины, тракторы); корма для животных; продукты и сырье животного происхождения; убойные пункты, утильустановки, скотомогильники, биотермические ямы; базы для передержки скота, скотооткормочные пункты; базы и склады, места для обеззараживания

					навоза; пути перегона и перевозки животных; животные, мясо, рыба, яйца, сырье, фураж и т.д. 3.В нашей стране приняты следующие методы ветеринарно-санитарного надзора: наблюдение за объектами ветсаннадзора; проверки, обследования, осмотры; специальные исследования; ветеринарно-санитарная оценка (экспертиза) объектов; проверка соответствующих документальных данных. 4. Производственный ветеринарный надзор на животноводческих фермах хозяйств разных форм собственности осуществляется специалистами производственной ветеринарной службы. 5. Дезинвазия –это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде яиц и личинок паразитических червей (глистов), вызывающих гельминтозные заболевания животных. Дезинвазии должна предшествовать механическая очистка помещений, уборка остатков корма, подстилки, навоза <i>Тесты:</i> 1.а; 2. b 3. c; 4. d ; 5. d
				ПК-4.2.	1. Ветеринарному учету подлежат: специальные работы, выполняемые ветеринарными специалистами государственной, ведомственной и производственной ветеринарных служб; ветеринарно-санитарное состояние животноводческих хозяйств и предприятий, связанных с животными, продуктами и сырьем животного происхождения; выявленные болезни животных (инфекционные, инвазионные, незаразные и т.д.); заболевшие и павшие животные, пункты, где регистрировались инфекционные и паразитарные болезни скота и птицы; животные, подвергнутые вакцинациям, лечебно-профилактическим обработкам и т.д.; случаи лечения больных животных; результаты ветеринарно-санитарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства, сырья животного происхождения на перерабатывающих предприятиях (мясокомбинатах, молокозаводах, убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы и других ветеринарных учреждениях); бактериологические, серологические, капроскопические, токсикологические, вирусологические и другие исследования патологического материала (крови, мочи, молока, кала, кормов, воды и других биологических объектов) в районных, межрайонных, зональных, городских, областных, краевых, республиканских лабораториях; ветеринарно-санитарный осмотр животных, продуктов и сырья животного происхождения на железнодорожном, воздушном, речном, морском транспорте, при экспортных и импортных операциях и т.д. 2. К нарушениям ветеринарных правил относятся: • совершение запрещенных процедур и операций, связанных с использованием,

					содержанием, кормлением домашних животных; • непроведение профилактических прививок; • несоблюдение карантинных правил; • несообщение о заболеваниях животных органам ветеринарного надзора; • убой скота с нарушением ветеринарных правил (отказ или отклонение от предварительного осмотра скота, несоблюдение санитарных нормативов при убое и т. д.). 3. Применяют химические вещества, не передающие молоку запахи, не корродирующие металл и не влияющие на качество молока. Для дезинфекции доильных аппаратов и молочного оборудования применяют хлорные препараты: хлорную известь, хлорамин, гипохлорит кальция и гипохлорит натрия, из которых в начале готовят основные растворы, содержащие 2,5 % активного хлора, а перед дезинфекцией рабочие с 0,025%-ной концентрацией активного хлора. 4. Трупы мелких животных, отходы птицефабрик доставляют транспортом предприятия в специализированных герметичных контейнерах. 5. В «чистой» зоне размещают объекты хозяйственного назначения, аппаратное отделение завода, горизонтальные котлы, склады. <i>Тесты:</i> 1. b 2. c; 3. d ; 4. d; 5. d
				ПК-4.3.	<i>Вопросы:</i> 1. Туши, части туш, органы, кровь убойных животных и мясопродукты, признанные непригодными для пищевых целей 2. Трупы вывозить на пункты сбора запрещается, их сжигают на месте. 3. Особо опасными биологическими отходами считаются: • трупы животных, павших от особо опасных заболеваний и заболеваний невыясненной этиологии; • сырье и продукты животного происхождения, обсемененные возбудителями особо опасных инфекций и возбудителями невыясненной этиологии; • отходы, образующиеся в результате постановки экспериментов на животных; • отходы, образующиеся при изготовлении биопрепаратов; • отходы, содержащие вредные химические вещества и радионуклиды. 4. Транспортные средства, подлежащие ветеринарно-санитарной обработке по I категории, сначала очищают от навоза, мусора, остатков груза и др. загрязнений, а затем промывают. Промывку проводят горячей водой. Струя воды у промываемой стенки должна иметь температуру не ниже 60 °С и

						давление при выходе из брандсбойта не менее 2 атм. В начале промывают пол и приспособления, затем стены, потолок и внутренние стороны дверей и решетки. Неотмытые загрязнения удаляют с помощью скребков, щеток и метел. Затем вторично промывают пол и приспособления до полного исчезновения помутнения стекающей воды. Заканчивают промывку обработкой стен. 5. Аэрозольную дезинфекцию контейнеров по II категории проводят в специально оборудованных камерах. Для дезинфекции применяют 38 - 40 % раствор формальдегида при норме расхода 40 мл/м³; 20 % раствор перекиси водорода при расходе 60 мл/м³; <i>Тесты:</i> 1. с 2. а; 3. d ; 4. b; 5. d
					ПК-5.1.	<i>Вопросы:</i> 1.Профилактическую дезинфекцию подразделяют на предпусковую и технологическую. <u>Предпусковую</u> проводят после завершения строительства объектов, накануне ввода в помещение животных или завоза кормов. <u>Технологическая</u> дезинфекция подразделяется на профилактическую дезинфекцию мелких ферм и крупных специализированных комплексов. 2. Используют естественных врагов паразитических насекомых, пожирающих или паразитирующих на них: рыбы, осы, стрекозы, пауки, муравьи, жуки (божьи коровки). 3. Профилактические меры направлены на создание на территории животноводческих ферм условий, препятствующих размножению мух, а также недопущение залёта мух в помещения. 4. К дератизационным мероприятиям относятся: 1. Обследование объектов 2. Составление плана мероприятий 3. Проведение истребительных работ 5. В объектах по хранению и переработке сырья и продуктов животного происхождения используют углекислый газ, который выпускают из баллонов. На 1 м³ помещения расходуют 600-700 г углекислоты, что создает концентрацию до 30 % по объему. При экспозиции 24-48 ч гибель грызунов достигает 100%. После дератизации углекислотой помещения проветривают и только после этого начинают там обычные работы. <i>Тесты:</i> 1. а 2. b; 3. d ; 4. c; 5. b
					ПК-5.2.	<i>Вопросы:</i> 1. Контроль качества проводят в три этапа: -Контроль подготовки объектов к дезинфекции -Контроль за соблюдением установленных режимов дезинфекции

					-Бактериологический контроль качества дезинфекции. 2. Качество заключительной дезинфекции при микозах контролируют по выделению стафилококков и микобактерий. 3. Качество заключительной дезинфекции при сибирской язве, эмфизематозном карбункуле, брэдзоте, злокачественном отеке, других споровых инфекциях и экзотических инфекциях – по наличию или отсутствию спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus</i>. 4. Контроль качества дератизации может проводиться на 3-х уровнях: а)самоконтроль (силами исполнителей дератизации); б)внутренний (силами контрольной бригады или специалистов); в)экспертный (силами сторонней организации). 5. Эффективность дератизационных работ рассчитывают по показателям экстенсивности и интенсивности заселения, полученным до и через 2-3 недели после выполнения мероприятий <i>Тесты:</i> 1. d 2. c; 3. b ; 4. c; 5. a
				ПК-5.3.	<i>Вопросы:</i> 1. Для дезинфекции молочного оборудования применяют: термическую обработку, химические средства, а чаще сочетание их - термохимический способ. 2. Комплекс общих ветеринарно-санитарных мероприятий, рекомендуемых для рыбоводных хозяйств, включает: а) предупреждение заноса в хозяйство возбудителей заразных заболеваний; б) профилактическую дезинфекцию и дезинвазию прудов, гидросооружений, орудий лова, инвентаря и живорыбной тары; в) рыбоводно-эпизоотическое обследование хозяйств: контроль за ростом и состоянием здоровья рыб; г) диагностические исследования рыб; д) профилактическое карантинирование завозимых рыб и кормовых животных; е) профилактическую выбраковку и изоляцию больных и подозреваемых в заболевании рыб из числа маточного поголовья; ж) выбраковку и уничтожение больных рыб. 3. При подозрении на сибирскую язву дальнейший убой животных приостанавливают. От подозрительной туши берут кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы и направляют в лабораторию для бактериоскопического и бактериологического исследований. До получения результатов исследований тушу и все органы изолируют в обособленное место. При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, направляют для уничтожения (сжиганием). 4. В холодильных камерах уничтожение крыс проводится путем закупорки крысиных нор и разрушений в теплоизоляционном слое тампонами из

						пакли и технической ваты, опыленной 1%-ным дустом зоокумарина или ратинданом. 5. На объектах по хранению и переработке сырья и продуктов животного происхождения. <i>Тесты:</i> 1. а 2. b; 3. d ; 4. а; 5. а
					ПК-8.1.	<i>Вопросы:</i> <u>Перманганат калия</u> (KMnO₄) обладает хорошей окислительной способностью, дезодорирующим и обеззараживающими свойствами. В виде 0,5-2%-ного раствора применяют для дезинфекции рук, 2-4%-ные растворы – для дезинфекции столов мясных палаток, тары из-под кишечного сырья и т.д. <u>Перекись водорода</u> (H₂O₂) – относится к группе окислителей. Выпускается промышленностью в виде водного раствора 30-40%-ной концентрации, медицинская и техническая марки А и В, которые представляют собой жидкость без запаха и цвета, горьковато-вяжущего вкуса. Препарат обладает сильно выраженными бактерицидными и спороцидными свойствами. Механизм действия перекиси водорода связан с тем, что при контакте с тканями и микробными клетками под влиянием содержащегося в них фермента каталазы перекись водорода разлагается с выделением молекулярного и атомарного кислорода, окисляющего органические компоненты микробной клетки. <u>2.Гашеная известь</u> – рыхлый белый порошок, очень плохо растворимый в воде. Готовится из негашеной извести путем гашения ее водой. При увеличении количества воды получают известковую взвесь. 3. Лейкоз, бруцеллез, колибактериоз, сальмонеллез, лептоспироз, листериоз, болезнь Ауески, пастереллез, трихомоноз, кампилобактериоз и др. 4 . территория ферм, животноводческих комплексов, все находящиеся на них животноводческие, вспомогательные и бытовые помещения, боенские пункты, другие сооружения и имеющееся в них оборудование, транспортные средства, используемые для перевозки животных, навоза, кормов, сырья и продуктов животного происхождения, инвентарь и предметы ухода за животными, одежда и обувь обслуживающего персонала, навоз и другие объекты, с которыми прямо или косвенно могут контактировать животные или обслуживающий персонал и которые могут быть фактором передачи возбудителей болезней здоровым животным от животных с клинической и субклинической (скрытой) формами болезней. 5. Источниками обсеменения служат кожный покров животных, содержимое желудочно-кишечного тракта, оборудование, воздух, транспортные средства, инструменты, руки, одежда работников, имеющих контакт с мясом.

						<i>Тесты:</i> 1. а; 2. d; 3. а ; 4. с; 5. а
					ПК-8.2.	<i>Вопросы:</i> 1. Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. 2. Яму устраивают на специально отведенном участке земли площадью 200 м², который огораживают прочным забором высотой не менее 2 м. С внутренней стороны забора роют канаву глубиной 1 м и шириной не менее 1 м. На середине участка выкапывают круглую яму глубиной 9...10 м, диаметром 3 м, которую выкладывают кирпичом. Стенки ямы делают выше уровня земли на 20 см. Вокруг стенок и на дно ямы укладывают глину. Сверху яму закрывают двумя плотными крышками с замком. Яма снабжена вытяжной трубой и навесом. Рядом с навесом строят небольшое помещение для вскрытия трупов. В биотермических ямах трупы разлагаются под действием термофильных бактерий. Температура при этом достигает 65...70 0С, что обеспечивает гибель патогенных микроорганизмов. 3. К физическим методам относится обеззараживание ультрафиолетовым облучением, ультразвуком, ионизирующим излучением, электрогидравлическим способом и обработка в электромагнитном поле постоянного и переменного токов различной частоты. 4. Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специализированных печах или земляных траншеях до образования негорючего неорганического остатка. 5. При радиоактивном загрязнении биологических отходов в дозе – 61х 10 Кю/кг и выше они подлежат захоронению в специальных хранилищах в соответствии с требованиями, предъявляемыми к радиоактивным отходам. <i>Тесты:</i> 1. d 2. b; 3. d ; 4. а; 5. d
					ПК-8.3.	<i>Вопросы:</i> 1. хранение биологических отходов должно осуществляться в ёмкостях для биологических отходов, расположенных в помещениях для хранения биологических отходов, оборудованных запирающими устройствами для предотвращения доступа к биологическим отходам посторонних лиц и животных. 2. Переработка особо опасных биологических отходов не допускается. 3. Качество заключительной дезинфекции при микозах контролируют по выделению стафилококков и микобактерий. 4. Утилизация умеренно опасных биологических отходов должна

						осуществляться путем сжигания в печах (крематорах, инсинераторах) или под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего остатка либо захоронения в скотомогильниках или отдельно стоящих биотермических ямах. 5. Перевозка биологических отходов, предназначенных для перемещения, должна осуществляться способами, исключающими вытекание (высыпание) биологических отходов. Кузов транспортного средства, в котором осуществляется перевозка биологических отходов, должен быть устойчивым к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. <i>Тесты:</i> 1. а 2. с; 3. с; 4. d; 5. а

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПАТОЛОГИЧЕСКАЯ АНАТОМИЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+	+
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	+	+	+	+

65. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 4-балльной шкале (экзамен)				
Академическая оценка по 2-балльной шкале (зачёт)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-4							
1-8	ИД-1опк-4. Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Пользование современным специализированным оборудованием, для решения задач по патологической анатомии животных	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
1-8	ИД-2опк-4. Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Использование различных современных технологий и методы исследований в патологической анатомии	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
1-8	ИД-3опк-4. Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач	Работа со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	при проведении исследований и разработке новых технологий.	при проведении исследований			Вопросы к тестам 3.4.1-65		
ПК-1							
1-8	ИД-1 ПК-1 Знать: Параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том	Знание Параметров функционального состояния животных в норме и при патологии; патологической анатомии животных при постановке посмертного диагноза	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	числе общих для человека и животных						
1-8	ИД-2 <i>пк-1</i> Уметь: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Умение правильно производить вскрытие трупов отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал, производить судебную ветеринарно-санитарную экспертизу	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1-8	ИД-3 <i>пк-1</i> Владеть: навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Оценка вет-сан объектов для утилизации, осуществление карантинных мероприятий, соблюдение правил утилизации био отходов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	ИД-1_{ОПК-4} . Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
	ИД-2_{ОПК-4} . Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
	ИД-3_{ОПК-4} . Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
				Вопросы к тестам 3.4.1-65		
ПК-1	ИД-1 <i>ПК-1</i> Знать: Параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
	ИД-2 <i>ПК-1</i> Уметь: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177 Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		
	ИД-3 <i>ПК-1</i> Владеть: навыками предубойной экспертизы животных и	лекции,	зачет, экзамен	Вопросы к устному опросу 3.1.1-177		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	лабораторные занятия, самостоятельная работа		Вопросы к зачету 3.2.1-40 Вопросы к экзамену 3.3.1-120 Вопросы к тестам 3.4.1-65		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени освоения	уровней	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции

компетенций		
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, лабораторно практическим занятиям и др. видам учебных занятий

1. Дайте полное определение смерти животного.
2. В чем разница между клинической и биологической смертью?
3. В чем разница между насильственной и ненасильственной смертью?
4. Как называется процесс умирания животного?
5. Как отличить прижизненные изменения в теле животного от посмертных?
6. Что такое трупное охлаждение?
7. Что такое трупное окоченение?
8. Назовите стадии образования трупных пятен.
9. В чём сущность аутолиза?
10. Что такое трупное разложение и когда появляются его первые признаки?
11. Что такое трупная эмфизема и каков механизм её образования?
12. Что такое трупная зелень, где и отчего она появляется?
13. Какое значение имеют агональные и трупные изменения при патологоанатомической
14. диагностике и судебной ветеринарной экспертизе?
15. Дайте определение некрозу ткани.
16. Что такое некробиоз клетки?
17. Из каких стадий состоит некробиоз клетки?
18. Опишите классификацию причин некроза.
19. Чем характеризуется сухой вид некроза и в каких органах он встречается?
20. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при сухом некрозе.
21. Чем характеризуется влажный вид некроза и в каких органах он встречается?
22. Назовите макро- и микроскопические изменения в тканях при влажном некрозе.
23. Назовите макро- и микроскопические изменения при различных видах гангрены.
24. Какие исходы возможны при некрозе?

25. Дайте полное определение дистрофии.
26. Расшифруйте пять механизмов развития дистрофий.
27. Как классифицируются дистрофии?
28. Опишите этиологию, патогенез, патоморфологию и исход зернистой дистрофии.
29. Опишите этиологию, патогенез, патоморфологию и исход гиалиново-капельной дистрофии.
30. Опишите этиологию, патогенез, патоморфологию и исход вакуольной дистрофии.
31. Что такое гиперкератоз, гипо- и паракератоз и где он встречается?
32. Что такое ихтиоз и лейкоплакия и где они встречаются?
33. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при мукоидном и фибриноидном набухании.
34. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при местном и системном гиалинозе.
35. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при местном и системном амилоидозе.
36. Перечислите гемоглобиногенные пигменты и патологии, при которых их количество возрастает.
37. При каких патологиях встречается увеличение, уменьшение в тканях меланина и отложение его в необычных местах?
38. Перечислите липидогенные пигменты и патологии, при которых их количество возрастает.
39. Что такое висцеральный мочекислый диатез и где он встречается?
40. Что такое подагра и где она встречается?
41. Что такое мочекислый инфаркт и где он встречается?
42. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при внутриклеточном ожирении.
43. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при общем ожирении.
44. Что такое метастатическое обызвествление и в каких органах оно встречается?
45. Что такое метаболическое обызвествление и в каких органах оно встречается?
46. Что такое дистрофическое обызвествление и в каких органах оно встречается?
47. Что такое рахит и у каких животных встречается?
48. Что такое остеомалация и у каких животных она встречается?

49. Что такое фиброзная остеодистрофия и у каких животных она встречается?
50. Чем различаются истинные и ложные энтеролиты?
51. Чем различаются фитоконкременты и конглобаты?
52. Чем различаются пилоконкременты и плюмоконкременты?
53. Опишите этиологию, патогенез, патоморфологию и классификацию уролитов.
54. Опишите этиологию, патогенез, патоморфологию и классификацию холелитов.
55. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах при артериальной гиперемии.
56. Назовите макро- и микроскопические изменения в органах и тканях при венозной гиперемии.
57. Опишите этиологию, патогенез, классификацию и патоморфологию тромбоза.
58. Опишите этиологию, патогенез, классификацию и патоморфологию эмболии.
59. Опишите этиологию, патогенез, классификацию и патоморфологию инфаркта.
60. В чём разница между кровотоком и кровоизлиянием?
61. Какие виды кровотечений вы знаете?
62. Что такое отёк и водянка, при каких условиях они возникают и в каких органах встречаются?
63. Что такое воспаление?
64. Какие виды экссудативного воспаления существуют и как они проявляются морфологически?
65. Что собой представляют альтеративное и продуктивное воспаления? Чем они отличаются от других видов воспаления и каково их морфологическое проявление?
66. Что такое специфическое воспаление?
67. Какое значение для организма имеет воспаление и каков его исход?
68. Что такое опухоль и чем она отличается от других форм патологического разрастания тканей?
69. Какие теории происхождения существуют?
70. В чём проявляется морфологический (тканевой, клеточный и субклеточный) атипизм в опухолях?
71. Чем различаются доброкачественные и злокачественные опухоли?
72. Опишите классификацию соединительнотканых опухолей
73. Опишите классификацию эпителиальных опухолей

74. Напишите классификацию нервных опухолей.
75. Напишите классификацию сосудистых опухолей.
76. Напишите классификацию мышечных опухолей.
77. Напишите классификацию сарком.
78. Что такое травматический перикардит и какие причины его вызывают?
79. Что такое миокардит? Каковы его виды и морфологическое проявление?
80. Какие виды эндокардитов встречаются у животных и как они проявляются морфологически?
81. Что такое атеросклероз и каковы причины его возникновения?
82. Назовите макро- и микроскопические изменения при аневризме артерий.
83. Назовите макро- и микроскопические изменения при варикозном расширении вен.
84. Назовите макро- и микроскопические изменения при лимфаденитах.
85. Какие патологические процессы наблюдаются в селезенке и как они проявляются?
86. Что такое эмфизема легких и каковы причины её возникновения?
87. Что такое ателектаз легких и каковы причины его возникновения?
88. Опишите стадии развития крупозной пневмонии.
89. Назовите макро- и микроскопические изменения в легких при катаральной бронхопневмонии.
90. Назовите макро- и микроскопические изменения в легких при гнойной пневмонии.
100. Назовите макро- и микроскопические изменения в легких при геморрагической пневмонии.
101. Когда возникает и как протекает плеврит? Какую связь он имеет с воспалением лёгких?
102. Что такое гастрит? Каковы его виды и причины? Макро-микро картина
103. Что такое энтерит? Каковы его виды и причины? Макро-микро картина
104. Что такое травматический ретикулит и каковы причины его возникновения?
105. Что такое тимпания рубца и каковы причины её возникновения?
106. Что такое острое расширение желудка у лошадей и каковы причины его возникновения?
107. Что такое дивертикулы пищеварительного тракта? Каковы механизмы их возникновения и значение для организма?
108. Назовите макро- и микроскопические изменения при стоматите.
109. Назовите макро- и микроскопические изменения при язве желудка.

110. Какие изменения наблюдают в печени при токсической гепатодистрофии?
111. Что такое цирроз печени? Какие виды циррозов известны у животных и их отличия друг от друга по макро- и микрокартине?
112. Какие болезни поджелудочной железы встречаются у животных и их значение для организма?
113. Что такое перитонит и чем он отличается от асцита?
114. Что такое нефроз и какова классификация нефрозов?
115. Что такое нефрит и какова классификация нефритов?
116. Что такое гидронефроз и отчего он возникает?
117. Напишите классификацию уроциститов.
118. Что такое мастит, каковы его причины, патогенез и классификация?
119. Какие бывают клинико-анатомические формы метритов?
120. Дайте морфологическую характеристику орхиту.
121. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при сибирской язве.
122. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при пастереллёзе млекопитающих.
123. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при сальмонеллёзе млекопитающих.
124. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при роже свиней.
125. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при отёчной болезни поросят.
126. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при колибактериозе жвачных.
127. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при эмфизематозном карбункуле.
128. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при злокачественном отёке.
129. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при браздоте овец.
130. Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при анаэробной энтеротоксемии.

- 131.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при столбняке.
- 132.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при ботулизме.
- 133.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при туберкулёзе млекопитающих.
- 134.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при туберкулёзе птиц.
- 135.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при паратуберкулёзе.
- 136.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при листериозе.
- 137.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при лептоспирозе.
- 138.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при классической чуме свиней.
- 139.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при африканской чуме свиней.
- 140.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при чуме плотоядных.
- 141.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при чуме крупного рогатого скота.
- 142.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при болезни Ньюкасла.
- 143.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при болезни Марека.
- 144.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при болезни Ауески.
- 145.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при бешенстве.
- 146.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при ящуре.
- 147.Опишите патологоанатомические изменения органов и тканей животного при оспе млекопитающих.

3.2. Вопросы к зачету

- 1 Понятие о смерти. Виды смерти.
- 2 Трупные изменения и их значение в посмертной диагностике.
- 3 Некрозы. Определение, причины, виды и морфология.

- 4 Некробиоз клетки. Стадии некробиоза.
- 5 Зернистая и гиалиново-капельная дистрофии.
- 6 Вакуольная и коллоидная дистрофия.
- 7 Роговая дистрофия, её виды.
- 8 Мукоидное и фибриноидное набухание.
- 9 Гиалиновая дистрофия (гиалиноз).
- 10 Амилоидная дистрофия (амилоидоз).
- 11 Характеристика гемоглобиногенных пигментов. Желтуха, её виды.
- 12 Нарушения образования и отложения меланина.
- 13 Липидогенные пигменты: классификация и значение для организма.
- 14 Экзогенные пигменты. Антракоз лёгких и лимфоузлов.
- 15 Мочекислый диатез: этиология и классификация. Мочекислый инфаркт.
- 16 Слизистые дистрофии: этиология, классификация и значение.
- 17 Внутриклеточное ожирение. Механизм, причины, морфология.
- 18 Внеклеточные жировые дистрофии: общее и местное ожирение и истощение.
- 19 Углеводные дистрофии. Сахарный диабет.
- 20 Алиментарная остеоидистрофия. Рахит молодняка.
- 21 Нарушение обмена солей кальция (обызвествление), его виды.
- 22 Конкременты: классификация и значение для организма.
- 23 Артериальная и венозная гиперемии.
- 24 Общая и местная анемии. Ишемия. Стаз.
- 25 Кровотечения и кровоизлияния.
- 26 Тромбоз и эмболия.
- 27 Инфаркты. Механизм образования, виды и морфология.
- 28 Отек и водянка.
- 29 Альтеративные типы воспаления.
- 30 Проллиферативные типы воспаления.
- 31 Серозное воспаление.

- 32 Катаральное воспаление.
- 33 Фибринозное воспаление.
- 34 Гнойное воспаление.
- 35 Геморрагическое воспаление.
- 36 Гнилостное (ихорозное) воспаление.
- 37 Опухоли из эпителиальной ткани.
- 38 Опухоли из соединительной ткани.
- 39 Сосудистые и пигментные опухоли.
- 40 Опухоли из нервной и мышечной тканей.

3.3. Вопросы к экзамену

- 1 Понятие о смерти. Виды смерти.
- 2 Трупные изменения и их значение в посмертной диагностике.
- 3 Некрозы. Определение, причины, виды и морфология.
- 4 Некробиоз клетки. Стадии некробиоза.
- 5 Зернистая и гиалиново-капельная дистрофии.
- 6 Вакуольная и коллоидная дистрофия.
- 7 Роговая дистрофия, её виды.
- 8 Мукоидное и фибриноидное набухание.
- 9 Гиалиновая дистрофия (гиалиноз).
- 10 Амилоидная дистрофия (амилоидоз).
- 11 Характеристика гемоглобиногенных пигментов. Желтуха, её виды.
- 12 Нарушения образования и отложения меланина.
- 13 Липидогенные пигменты: классификация и значение для организма.
- 14 Экзогенные пигменты. Антракоз лёгких и лимфоузлов.
- 15 Мочекислый диатез: этиология и классификация. Мочекислый инфаркт.
- 16 Слизистые дистрофии: этиология, классификация и значение.
- 17 Внутриклеточное ожирение. Механизм, причины, морфология.

- 18 Внеклеточные жировые дистрофии: общее и местное ожирение и истощение.
- 19 Углеводные дистрофии. Сахарный диабет.
- 20 Алиментарная остеодистрофия. Рахит молодняка.
- 21 Нарушение обмена солей кальция (обызвествление), его виды.
- 22 Конкременты: классификация и значение для организма.
- 23 Артериальная и венозная гиперемии.
- 24 Общая и местная анемии. Ишемия. Стаз.
- 25 Кровотечения и кровоизлияния.
- 26 Тромбоз и эмболия.
- 27 Инфаркты. Механизм образования, виды и морфология.
- 28 Отек и водянка.
- 29 Альтеративные типы воспаления.
- 30 Пролиферативные типы воспаления.
- 31 Серозное воспаление.
- 32 Катаральное воспаление.
- 33 Фибринозное воспаление.
- 34 Гнойное воспаление.
- 35 Геморрагическое воспаление.
- 36 Гнилостное (ихорозное) воспаление.
- 37 Опухоли из эпителиальной ткани.
- 38 Опухоли из соединительной ткани.
- 39 Сосудистые и пигментные опухоли.
- 40 Опухоли из нервной и мышечной тканей.
- 41 Менингиты и энцефалиты.
- 42 Эндокардиты.
- 43 Миокардиты.
- 44 Перикардиты.
- 45 Сплениты и лимфадениты.

- 46 Крупозная пневмония.
- 47 Серозная, гнойная и геморрагическая пневмонии.
- 48 Эмфизема и ателектаз легких.
- 49 Гастриты и энтериты.
- 50 Тимпания рубца и острое расширение желудка у лошадей.
- 51 Травматический ретикулит и его осложнения.
- 52 Циррозы печени.
- 53 Классификация нефритов и характеристика их отдельных форм.
- 54 Классификация нефрозов и характеристика их отдельных форм.
- 55 Уроциститы.
- 56 Маститы.
- 57 Метриты.
- 58 Ацетонемия молочных коров (кетоз).
- 59 Гиповитаминозы водорастворимых витаминов.
- 60 Гиповитаминозы жирорастворимых витаминов.
- 61 Сепсис, его виды.
- 62 Сибирская язва.
- 63 Пастереллез млекопитающих.
- 64 Пастереллез (холера) птиц.
- 65 Сальмонеллез млекопитающих.
- 66 Сальмонеллез (пульлороз-тиф) птиц.
- 67 Рожа свиней.
- 68 Отечная болезнь поросят.
- 69 Колибактериоз жвачных.
- 70 Колигранулематоз птиц.
- 71 Эмфизематозный карбункул.
- 72 Злокачественный отек.
- 73 Брандзот овец.

- 74 Анаэробная энтеротоксемия.
- 75 Столбняк.
- 76 Ботулизм.
- 77 Туберкулёз млекопитающих.
- 78 Туберкулёз птиц.
- 79 Паратуберкулез.
- 80 Бруцеллёз.
- 81 Листерия.
- 82 Лептоспироз.
- 83 Классическая чума свиней.
- 84 Африканская чума свиней.
- 85 Чума плотоядных.
- 86 Чума крупного рогатого скота.
- 87 Некробактериоз.
- 88 Лейкоз КРС.
- 89 Болезнь Ньюкасла.
- 90 Болезнь Марека.
- 91 Бешенство.
- 92 Болезнь Ауески.
- 93 Ящур.
- 94 Оспа млекопитающих и птиц.

3.4. Вопросы к экзамену (зачету) в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетен- ции	Формулировка	Шифр индика- тора	Наименование компетенции
Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза	5-6	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4	ОПК-4 Знать возможности современных специализированных оборудования, методов, задач профессиональной деятельности

					ОПК- Знать возмо совре специ обору метод задач проф деяте

					ОПК- Уметь совре техно иссле профе деяте интер получ резул
					ОПК- Уметь совре техно иссле профе деяте интер получ резул

					ОПК- Умет совре техно иссле проф деяте интер получ резул ОПК- Умет

					совре техно иссле профе деяте интер получ резул
					ОПК- Владе работ специ обору реали поста при иссле разра техно
					ОПК- Владе работ специ обору реали поста при иссле разра техно

					ОПК- Владе работ специ обору реали поста при иссле разра техно
Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза	5-6	ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	ПК -1	ПК-1. Знать функц состо и пт

					при этиол факто способ возни зарази незар живот распр возбу инфе инваз болез птице общ живот ПК-1 Знать функ состо и пт при этиол факто способ возни зарази незар живот распр возбу инфе инваз болез птице общ живот

					ПК-1. Знать функ состо и пт при этиол факто спосо возни зараз незар живо распр возбу инфе инваз болез птице общ живо
					ПК-1. метод прави произ клини обсле живо при преду эспе

					прави фикси перес патол матер лабор иссле заклю здоро птице напра перер
					ПК-1 навык преду экспе живот прием птице перер предп орган живот убой, необх

					прове каран мероп ПК-1. навык преду эспе живот прием птице перер предп орган живот убой, необх прове каран мероп ПК-1. навык преду эспе живот прием птице перер предп орган

					животных; убой, забой; необходимость проведения карантинных мероприятий ПК-1.1. Владеть навыками предупреждения экспансии животных приемки птицы перерыва предприятия органа животных убой, забой; необходимость проведения карантинных мероприятий

					ПК-1. навык преду экспе живот прием птице перер предп орган живот убой, необх прове каран мероп

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>На лабораторном занятии</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	15-20 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал / доводится до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>Компьютерный класс факультета ВМ и Б</i>

3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Тестирование
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся после тестирования</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.3 Зачет

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	30 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами</i>

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.4 Экзамен

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	40 – 45 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами,

		регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

5. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза	5-6			ОПК-4	ОПК-4.1	1-1. 2-3. 3-2.4-2. 5-4. 6-граница между здоровой и мертвой тканью. 7-4. 8-4. 9-1,3. 10-1.
					ОПК-4.2	11-лейкоплакия. 12-гемоглобиногенные. 13-3. 14-общий меланоз. 15-2. 16-2,3. 17-общее ожирение. 18-гипокальциемия. 19-1,2,4. 20-4.
					ОПК-4.3	21-артериальная гиперемия. 22-венозная гиперемия. 23-1,3. 24-2. 25-сосудистый некроз. 26-2. 27-тромб. 28-4. 29-гиалиновыми. 30-4. 31-эмболия.
				ПК-1	ПК-1.1	32-1,4. 33-1,2,4. 34-воспаления. 35-2. 36-3. 37-

						медиатор. 38-гнойное. 39-1,2,4. 40-эмпиема. 41-2. 42-3.
					ПК-1.2	43- катаральным. 44- 2. 45-геморрагическим. 46- 3. 47-
					ПК-1.3	опухоль 48- 3. 49- 1,2. 50-1,3. 51-карцинома. 52-саркома. 53-1,3. 54-1,2. 55-спленит. 56-ателектаз. 57-1. 58- 1,3,4. 59-гломерулонефрит. 60-1,2. 61-2. 62-кишечная палочка. 63-1. 64-2. 65-бабеша-негри

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

66. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК -3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	+	+
ПК -8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК-3							
1,2	ИД-1опк-3. Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1. Права и обязанности эксперта при проведении экспертизы по судебным и гражданским делам; 2. Основные положения закона РФ «О ветеринарии» и их применение при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы; 3. Закон РФ «О государственном страховании» и его применение при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
1,2	ИД-2опк-3. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о	1. Способность использовать знание прав и обязанностей эксперта при проведении экспертизы по судебным и гражданским делам;	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	2. Способность использовать основные положения закона РФ «О ветеринарии» при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы; 3. Способность использовать закон РФ «О государственном страховании» при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.					
1,2	ИД-3опк-3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	1. Использование прав и обязанностей эксперта при проведении экспертизы по судебным и гражданским делам; 2. Использование основных положений закона РФ «О ветеринарии» при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы; 3. Использование закон РФ «О государственном	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
		страховании» при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.					
ОПК-5							
1,2	ИД-1 3 олк-5. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Знать современное программно обеспечение для составления Заключения (акт) судебно-ветеринарного исследования трупа животного или продукции животного происхождения.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
1,2	ИД-2 олк-5.	Применение современных технологий для сбора	Лекции,	Устный опрос,	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	доказательной базы для решения задач профессиональной деятельности, и для составления Заключения (акт) судебно-ветеринарного исследования трупа животного или продукции животного происхождения	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование, контрольная работа	Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
1,2	ИД-3 <i>опк-5</i> . Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами	Работа с операционными системами и интернетом для решения конкретных задач предмета судебно-ветеринарно-санитарной экспертизы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете						
ПК-8							
1,2	ИД- ПК-8. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и	Анализ и обобщение результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с учетом эпизоотической ситуации и проведение исследований продуктов питания растительного и животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы,						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	формирующие качеств						
1,2	ИД-2 <i>пк-8</i> . Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по	Выполнение конкретных задач на основе результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с учетом эпизоотической ситуации и проведение исследований продуктов питания растительного и животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
1,2	ИД-3 <i>пк-8</i> . Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества	Выполнение конкретных задач на основе результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с учетом эпизоотической ситуации и проведение исследований продуктов питания растительного и животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	о исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	продуктов растительного происхождения						
ПК-9							
1,2	ИД-1_{ПК-9} Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения;	Знание методов бактериологического, паразитологического, физико-химического, органолептического исследований, правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при паразитарных болезнях для решения конкретных задач дисциплины.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
1,2	ИД-2 пк-9 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку	Выполнение техники анализов бактериологического, паразитологического, физико-химического, органолептического исследований, правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при паразитарных болезнях для решения конкретных задач дисциплины.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	животного и растительного происхождения						
1,2	ИД-3пк-9 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,	Выполнять исследования бактериологического, паразитологического, физико-химического, органолептического исследований, правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при паразитарных болезнях для решения конкретных задач дисциплины.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, контрольная работа	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птиц, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; на выкамы проведения ветеринарно санитарной						

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов						

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-3	ИД-1_{опк-3} . Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
	ИД-2_{опк-3} . Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
	ИД-3_{опк-3} . Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-5	ИД-1 <i>опк-5.</i> Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
	ИД-2 <i>опк-5.</i> Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		
	ИД-3 <i>опк-5.</i> Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете					
	ИД-1 лк-8. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств					
	ИД-2 <i>пк-8</i> . Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения					
	ИД-3 <i>пк-8.</i> Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-9	и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения					
	ИД-1 _{ПК-9} Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество					
	ИД-2 пк.9 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молочно-молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения					
	ИД-3пк-9 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к устному опросу 3.1. 1-60 Вопросы к контрольным работам 3.2. 1-60 Вопросы к зачету 3.3 1-60 Вопросы к самостоятельной 3.4 1-20 Вопросы к тестам 3.5 1-73		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов					

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

1. Определите название учебного предмета «Судебная ветеринарная экспертиза» и его связь с другими дисциплинами.
2. Раскройте цели и задачи, методы и содержание судебной ветеринарной медицины.
3. Каково значение судебной ветеринарной медицины для правоохранительной практики?
4. Охарактеризуйте основные периоды развития судебной ветеринарной медицины.

5. Кем и кто может быть назначен судебно-ветеринарным экспертом?
6. Каковы обязанности и права судебно-ветеринарного эксперта?
7. Раскройте общее содержание судебно-ветеринарного экспертного заключения.
8. В каких случаях и как назначается судебная ветеринарная экспертиза по гражданским делам?
9. Каково значение судебной ветеринарной экспертизы при страховании животных и страховом возмещении потерь в результате страховых событий?
10. Назовите основные задачи ветеринарии, изложенные в Законе РФ «О ветеринарии».
11. Как классифицируются виды, причины смерти и стадии танатогенеза?
12. Какие и как проявляются во времени признаки смерти и посмертные изменения?
13. Как отличить прижизненные повреждения от посмертных?
14. В чём сущность аутолиза?
15. Кто и каким образом проводит судебно-ветеринарную экспертизу трупа животного?
16. Что общего и какие различия патологоанатомического вскрытия трупа животного и судебно-ветеринарного его исследования?
17. Какая документация и как она оформляется при проведении судебной ветеринарной экспертизы трупа животного?
18. Как осуществляется осмотр трупа животного на месте происшествия?
19. Перечислите причины скоропостижной смерти животных.
20. Какую роль в скоропостижной смерти играют болезни сердца?
21. Как осуществляется ветеринарно-санитарная экспертиза при смерти животных от асфиксии?
22. Назовите и охарактеризуйте основные виды асфиксии.
23. Назовите заболевания, при которых асфиксия является непосредственной причиной смерти животного.
24. Как осуществляется судебно-ветеринарная экспертиза трупа при утоплении?
25. Назовите дифференциально-диагностические признаки утопления животного, смерти его на воде по другим причинам и брошенного в воду трупа животного.
26. Что такое эксгумация и эксгумационное судебно-ветеринарное исследование?
27. Какие методы исследования эксгумированного патматериала применяют в судебно-ветеринарной экспертизе?
28. Значение эксгумации трупов и органов животных в судебно-ветеринарной практике.
29. Назовите особенности экспертизы мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных.
30. Как выявляется фальсификация пищевых продуктов?
31. В каких случаях и как осуществляется судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией животных?
32. Классификация болезней обмена веществ у животных и её значение для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
33. Какие факторы необходимо оценивать при экспертизе заболеваний и гибели животных от неправильной эксплуатации?
34. Каковы основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы отравлений животных, их причины и классификация?
35. Назовите наиболее характерные патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющие судебно-ветеринарное значение.
36. У каких животных и какие патологические изменения развиваются в организме при отравлении хлоридом натрия (поваренной солью)?
37. Определите клинические и патоморфологические изменения при отравлении мышьяком, ртутью и фосфором.
38. При каких условиях возникают и каков характер патоморфологических изменений при отравлениях растительными ядами?
39. Как осуществляется судебно-ветеринарная дифференциальная диагностика отравлений неизвестного происхождения?
40. Каким способом осуществляется судебно-ветеринарное исследование травматических повреждений?
41. Назовите и охарактеризуйте виды механических повреждений у животных.
42. Назовите местные и общие изменения, связанные с действием низкой температуры, имеющие судебно-ветеринарное значение.
43. Как проявляется местное и общее действие высокой температуры и как проводится их экспертная оценка?
44. Какие местные и общие изменения характерны для повреждений, вызванных действием электрической молнии и электрического тока?
45. Назовите стадии и характерные признаки лучевой болезни.

46. Как и в каких случаях осуществляется экспертиза повреждений, гибели животных при оказании акушерской помощи?
47. Что такое перинатальная патология? Какие болезни плода и новорожденных относятся к перинатальной патологии?
48. По каким признакам отличают мертворожденного от новорожденного после его гибели?
49. Как отличить травматические повреждения органов размножения, вызванные оказанием акушерской помощи, от повреждений, связанных с гинекологической и иной патологией?
50. В каких случаях и как осуществляется экспертиза при инфекционной и инвазионной патологии?
51. Какие материалы судебного дела могут послужить объектом экспертизы ветеринарного врача?
52. Как проводится экспертиза по материалам судебного дела?
53. Какие спорные вопросы могут возникать при купле-продаже животных?
54. Какие предметы подвергаются ветеринарной экспертизе в качестве вещественных доказательств в судебно-следственной практике?
55. Как осуществляется судебная ветеринарная экспертиза объектов биологического и небиологического происхождения?
56. Какие должностные нарушения ветеринарных работников являются предметом судебно-ветеринарной экспертизы?
57. Назовите профессиональные нарушения ветеринарных специалистов, за которые предусмотрена уголовная ответственность.
58. Охарактеризуйте неосторожные действия ветеринарных врачей и меры ответственности за них.
59. При каких неблагоприятных обстоятельствах заболевания и гибель животных рассматриваются как несчастные случаи?
60. Как надо понимать врачебные ошибки, причины их появления и методы, позволяющие их избежать?

3.2. Вопросы к контрольным работам

1. Что такое судебная ветеринарная экспертиза, и какова её связь с другими дисциплинами?
2. Раскройте цели и задачи, методы и содержание судебной ветеринарной медицины.
3. Каково значение судебной ветеринарной медицины для правоохранительной практики?
4. Охарактеризуйте основные периоды развития судебной ветеринарной медицины.
5. Кем и кто может быть назначен судебно-ветеринарным экспертом?
6. Каковы обязанности и права судебно-ветеринарного эксперта?
7. Раскройте общее содержание судебно-ветеринарного экспертного заключения.
8. В каких случаях и как назначается судебная ветеринарная экспертиза по гражданским делам?
9. Каково значение судебной ветеринарной экспертизы при страховании животных и страховом возмещении потерь в результате страховых событий?
10. Назовите основные задачи ветеринарии, изложенные в Законе РФ «О ветеринарии».
11. Как классифицируются виды, причины смерти и стадии танатогенеза?
12. Какие и как проявляются во времени признаки смерти и посмертные изменения?
13. Как отличить прижизненные повреждения от посмертных?
14. В чём сущность аутолиза?
15. Кто и каким образом проводит судебно-ветеринарную экспертизу трупа животного?
16. Что общего и какие различия патологоанатомического вскрытия трупа животного и судебно-ветеринарного его исследования?
17. Какая документация и как она оформляется при проведении судебной ветеринарной экспертизы трупа животного?
18. Как осуществляется осмотр трупа животного на месте происшествия?
19. Перечислите причины скоропостижной смерти животных.
20. Какую роль в скоропостижной смерти играют болезни сердца?
21. Как осуществляется ветеринарно-санитарная экспертиза при смерти животных от асфиксии?
22. Назовите и охарактеризуйте основные виды асфиксии.
23. Назовите заболевания, при которых асфиксия является непосредственной причиной смерти животного.
24. Как осуществляется судебно-ветеринарная экспертиза трупа при утоплении?
25. Назовите дифференциально-диагностические признаки утопления животного, смерти его на воде по другим причинам и брошенного в воду трупа животного.
26. Что такое эксгумация и эксгумационное судебно-ветеринарное исследование?
27. Какие методы исследования эксгумированного патматериала применяют в судебно-ветеринарной экспертизе?

28. Значение эксгумации трупов и органов животных в судебно-ветеринарной практике.
29. Назовите особенности экспертизы мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных.
30. Как выявляется фальсификация пищевых продуктов?
31. В каких случаях и как осуществляется судебная вет. экспертиза при заболеваниях, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией животных?
32. Классификация болезней обмена веществ у животных и её значение для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
33. Какие факторы необходимо оценивать при экспертизе заболеваний и гибели животных от неправильной эксплуатации?
34. Каковы основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы отравлений животных, их причины и классификация?
35. Назовите наиболее характерные патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющие судебно-ветеринарное значение.
36. У каких животных и какие патологические изменения развиваются в организме при отравлении хлоридом натрия (поваренной солью)?
37. Определите клинические и патоморфологические изменения при отравлении мышьяком, ртутью и фосфором.
38. При каких условиях возникают и каков характер патоморфологических изменений при отравлениях растительными ядами?
39. Как осуществляется судебно-ветеринарная дифференциальная диагностика отравлений неизвестного происхождения?
40. Каким способом осуществляется судебно-ветеринарное исследование травматических повреждений?
41. Назовите и охарактеризуйте виды механических повреждений у животных.
42. Назовите местные и общие изменения, связанные с действием низкой температуры, имеющие судебно-ветеринарное значение.
43. Как проявляется местное и общее действие высокой температуры и как проводится их экспертная оценка?
44. Какие местные и общие изменения характерны для повреждений, вызванных действием электрической молнии и электрического тока?
45. Назовите стадии и характерные признаки лучевой болезни.
46. Как и в каких случаях осуществляется экспертиза повреждений, гибели животных при оказании акушерской помощи?
47. Что такое перинатальная патология? Какие болезни плода и новорожденных относятся к перинатальной патологии?
48. По каким признакам отличают мертворожденного от новорожденного после его гибели?
49. Как отличить травматические повреждения органов размножения, вызванные оказанием акушерской помощи, от повреждений, связанных с гинекологической и иной патологией?
50. В каких случаях и как осуществляется экспертиза при инфекционной и инвазионной патологии?
51. Какие материалы судебного дела могут послужить объектом экспертизы ветеринарного врача?
52. Как проводится экспертиза по материалам судебного дела?
53. Какие спорные вопросы могут возникать при купле-продаже животных?
54. Какие предметы подвергаются ветеринарной экспертизе в качестве вещественных доказательств в судебно-следственной практике?
55. Как осуществляется судебная ветеринарная экспертиза объектов биологического и небиологического происхождения?
56. Какие должностные нарушения ветеринарных работников являются предметом судебно-ветеринарной экспертизы?
57. Назовите профессиональные нарушения ветеринарных специалистов, за которые предусмотрена уголовная ответственность.
58. Охарактеризуйте неосторожные действия ветеринарных врачей и меры ответственности за них.
59. При каких неблагоприятных обстоятельствах заболевания и гибель животных рассматриваются как несчастные случаи?
60. Как надо понимать врачебные ошибки, причины их появления и методы, позволяющие их избежать?

3.3. Вопросы к зачёту

1. Определение, цели и задачи дисциплины «Судебная ветеринарная экспертиза».
2. Научно-методические, процессуальные и организационные основы судебной ветеринарной медицины.

3. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий и судебно-ветеринарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарный надзор, его структура и иерархия.
5. Организация судебного патологоанатомического вскрытия.
6. Особенности судебного патологоанатомического вскрытия трупа животного, его отличия от диагностического вскрытия.
7. Судебно-ветеринарная экспертиза по гражданским делам. Порядок назначения арбитражного суда. Страхование животных.
8. Патологоанатомический инструментарий, правила его хранения и дезинфекции.
9. Современное учение о смерти (танатология). Посмертные изменения.
10. Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного: порядок назначения и производство.
11. Методы вскрытия трупов животных.
12. Правила взятия патологоанатомического материала и пересылки его для лабораторного исследования.
13. Методы сохранения органов и техника приготовления музейных препаратов (сухих и влажных).
14. Техника утилизации и сохранения трупного материала.
15. Правила общественной и личной безопасности при проведении вскрытия трупов животных.
16. Порядок и особенности проведения экспертизы у крупного рогатого скота.
17. Порядок и особенности проведения экспертизы у мелкого рогатого скота.
18. Порядок и особенности проведения экспертизы у однокопытных.
19. Порядок и особенности проведения экспертизы у свиней.
20. Порядок и особенности проведения экспертизы у кур.
21. Экспертиза трупа животных при скоропостижной смерти.
22. Экспертиза повреждений и смерти животного от асфиксии.
23. Экспертиза животного при утоплении.
24. Экспертиза эксгумированного трупа или отдельных органов.
25. Экспертиза животных при заболеваниях, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией.
26. Экспертиза крупного рогатого скота при оказании акушерской помощи, при перинатальной патологии.
27. Экспертиза у лошадей, при оказании акушерской помощи и гинекологических болезнях.
28. Экспертиза повреждений механического происхождения (травматология).
29. Экспертиза повреждений, вызванных электричеством.
30. Экспертиза повреждений, вызванных действием крайних температур.
31. Экспертиза повреждений, вызванных действием радиации.
32. Экспертиза животных при инфекционной и инвазионной патологии.
33. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
34. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения.
35. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
36. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
37. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья растительного происхождения.
38. Токсикодинамика ядов и пути их выведения из организма.
39. Классификация ядов и особенности вскрытия трупа при подозрении на отравление.
40. Растительные яды. Их классификация и действие на организм.
41. Яды животного происхождения, их действие на организм.
42. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
43. Фальсификация мяса и продуктов животного происхождения.
44. Определение видовой принадлежности мяса по анатомическим особенностям.
45. Органолептические методы диагностики свежести мяса.
46. Лабораторные методы определения свежести мяса.
47. Виды порчи мяса.
48. Отравление организма органическими и минеральными кислотами.
49. Отравление организма щелочами.
50. Отравление организма солями тяжелых металлов.
51. Отравление организма ртутью и её солями.
52. Отравление организма мышьяком.
53. Отравление организма фосфором.

54. Отравление организма поваренной солью.
55. Отравление организма нитратами и нитритами.
56. Отравление организма оксидом углерода.
57. Отравление организма синильной кислотой и её солями.
58. Отравление организма мочевиной (карбамидом).
59. Судебная экспертиза по материалам дел о профессиональных правонарушениях ветеринарных работников.
60. Рассмотрение спорных вопросов, возникающих в связи с куплей-продажей животных.

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. Предмет судебной ветеринарно-санитарной экспертизы и его связь с другими науками
2. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и его роль в осуществлении судебно-ветеринарной экспертизы
3. Судебная ветеринарная экспертиза трупов крупного рогатого скота
4. Судебная ветеринарная экспертиза трупов лошадей
5. Судебная ветеринарная экспертиза трупов свиней
6. Судебная ветеринарная экспертиза трупов птиц
7. Судебная ветеринарная экспертиза животных при инфекционной патологии
8. Судебная ветеринарная экспертиза животных при инвазионной патологии
9. Отравление нитратами и нитритами
10. Отравление бертолетовой солью
11. Отравление оксидом углерода
12. Отравление соединениями фтора
13. Отравление ядовитыми веществами растительного и животного происхождения
14. Отравление ратицидами из группы дикумарина
15. Отравление селеном
16. Отравление фосфорорганическими соединениями
17. Отравление хлорорганическими соединениями
18. Отравление газами (аммиаком, сероводородом, хлором)
19. Судебная ветеринарная экспертиза по материалам судебного дела
20. Судебная ветеринарная экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике

3.5. Вопросы зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФ О	ЗФ О	ОЗФ О				
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза »	8	-	-	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1	№ . 1. Что такое судебная ветеринарная медицина: а) раздел судопроизводства, касающийся дел о профессиональных правонарушениях ветеринарных работников; б) раздел ветеринарии, разрабатывающий теорию и практику, методы, приёмы и способы проведения судебной ветеринарной экспертизы;* с) раздел ветеринарии, разрабатывающий теорию и практику, методы, приёмы и способы лечения животных, находящихся на службе у работников суда; d) раздел ветеринарии, разрабатывающий теорию и практику, методы, приёмы и способы лечения животных, осуществляемого только с разрешения суда. № .2. Что такое судебная ветеринарная экспертиза: а) вид ветеринарной экспертизы, которая проводится

						непосредственно на суде; b) вид ветеринарной экспертизы, которая проводится непосредственно работниками суда; с) вид врачебной экспертизы для разрешения специальных вопросов ветеринарной медицины, возникающих в следственной, судебной и арбитражной правовой практике;* d) вид врачебной экспертизы, которая осуществляется только по требованию суда. № 3. Что означает слово эксперт ? Обученный и опытный человек. № 4. По требованию каких органов не проводится судебная ветеринарная экспертиза? a) суда; b) прокурора; c) следователя; d) федеральной налоговой службы.* № 5. Методы из каких областей науки не использует судебная ветеринарная медицина для решения своих специальных вопросов? a) химия; b) обществознание;* c) физика; d) анатомия.
					ОПК-3.2	№ 6. На сколько периодов развития делят историю судебной ветеринарной экспертизы в России ? Пять

						№ 7. Какое опасное деяние гражданина или организации не признается преступлением в области судебной ветеринарии и не наказывается уголовным кодексом РФ? а) умышленные или неосторожные действия, которые привели к падежу или вынужденному убою животных; б) преступная халатность, которая привела к падежу или вынужденному убою животных; с) врачебные ошибки, которые привели к падежу или вынужденному убою животных;* д) дача заведомо ложного заключения по вскрытию трупа, которая привела к падежу или вынужденному убою животных. № 8. Кто определяет назначение эксперта при производстве судебной ветеринарной экспертизы: а) постановление правительства субъектов федерации РФ ? б) постановление главы администрации района или области; с) постановление суда, следователя или прокурора, в ведении которого находится судебное дело;* д) постановление главного ветеринарного

							инспектора района или области.
						ОПК-3.3	№ 9. Что не является обязанностью судебно-ветеринарного эксперта: а) явиться в суд по повестке; б) оберегать объекты судебной экспертизы после её проведения; с) вести допрос и собирать дополнительные материалы из разных организаций или от отдельных лиц;* д) ответить на вопросы судьи, обвинителя или истца во время судебного заседания. № 10. Что не входит в обязанности эксперта свэ ? Вести допрос и собирать дополнительные материалы из разных организаций или от отдельных лиц № 11 Что не является уважительной причиной отказа ветеринарного врача от проведения экспертизы: ? Занятость на работе
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза »	8	-	-	ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1	№ 12. На что не имеет права судебно-ветеринарный эксперт при проведении экспертизы? а) знакомиться с материалами дела, имеющими отношение к специальным ветеринарным вопросам; б) давать заключение о виновности или

						невиновности конкретного лица;* с) с разрешения суда, следователя или прокурора присутствовать при дознании или проведении других следственных мероприятий; d) в процессе судебного заседания задавать заинтересованным сторонам вопросы, относящиеся к судебному делу. № 13. Какую часть заключения эксперта обязательно составляют на русском языке без употребления специальных терминов: a) вводную; b) исследовательскую;* c) описательную; d) заключительную. № 14. На какой случай нельзя застраховать животное? Гибель (падёж) животного, случившаяся по вине хозяина.* № 15. С чего начинается судебная ветеринарная экспертиза трупа? С осмотра места происшествия № 16. Где нельзя проводить судебно-ветеринарное вскрытие трупа животного? a) на утильзаводе; b) в научно-исследовательском институте; c) в хозяйстве, в котором нет убойной площадки;* d) в ветеринарной лаборатории.

						ОПК-5.2	№ 17. В каких сооружениях в настоящее время запрещена утилизация трупов? а) утильзавод; б) биотермическая яма; с) скотомогильник;* д) трупосжигательная печь. № 18 Что такое эксгумация трупа? Извлечение из земли трупа или органов для экспертизы № 19 Сколько существует исходов некроза ? 1. пять; 2. семь; 3. девять; 4. десять. № 20. К внутриклеточным диспротеинозам относятся? 1. зернистая дистрофия; 2. мукоидное набухание; 3. амилоидоз; 4. гиалиноз № 21. Разновидности роговой дистрофии слизистых оболочек называется? Лейкоплакия № 22. Эндогенные пигменты образующиеся в ходе распада

							эритроцитов называются? Гемоглобиногенные
						ОПК-5.3	№ 23. Желтый цвет имеют следующие эндогенные пигменты? 1. ферритин; 2. гемосидерин; 3. билирубин; 4. гематоидин. № 24. Общее количество увеличение меланина с отложение его в органах и тканях называется? Общий меланоз № 25. Увеличение количество жира в подкожной и клетчатке и других органах называется? Общим ожирением № 26 Снижение уровня солей Са получило название ? Гипокальциемия № 27 Встречаются следующие разновидности кишечных камней? 1. уrolиты; 2. холелиты; 3. сiалолиты; 4. конглобаты. № 28. Увеличение притока крови по артериям при нормальном ее оттоке по венам называют?

							Артериальная гиперемия № 29. Нарушение оттока крови по венам при нормальном ее притоке по артериям называют ? Венозная гиперемия
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»	8	-	-	ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ОПК-8.1	№ 30 К расстройствам кровообращения относят следующие разновидности патологий:? 1. гиперемия; 2. аневризма; 3. инфаркт; 4. асцит. № 31. Инфаркт это... Вид сосудистого некроза № 32. Плоский вид кровоизлияния, распространяющийся под кожей или слизистой оболочкой – это? 1. гематома; 2. кровоподтек; 3. петехия; 4. экхимоз. № 33 Прижизненное свертывание крови в просвете сосуда называется? Тромбом № 34. Какой метод не относится к органолептическим при судебной ветеринарной экспертизе продуктов питания и сырья животного происхождения: а) определение цвета; б) определение вкуса;* с) определение запаха;

						d) осмотр места разреза. № 35. Механическая частица в просвете сосуда называется? Эмболия № 36 Местная защитно-приспособительная реакция организма в ответ на раздражитель получило название? Воспаление № 37. Что такое пролиферация? 1. набухание клеточных элементов; 2. инфильтрация тканей клетками крови; 3. размножение клеточных элементов; 4. дистрофия, некроз клеток. № 38. Биологически активные вещества выделяющиеся в конце фазы альтерации и запускающие другие фазы воспаления? Медиаторы № 39. Эксудативный тип воспаления при котором в экссудате находят большое количество нейтрофилов ? Гнойное № 40. Скопление гнойного экссудата в естественных полостях называют ? Эмпиема № 41. Что такое абсцесс ? 1. очаговое фибринозное воспаление; 2. очаговое гнойное воспаление; 3. очаговое продуктивное воспаление;

						4. очаговое серозное воспаление. № 42. Что такое флегмона ? 1. воспаление потовых желез; 2. очаговое гнойное воспаление; 3. диффузное гнойно-некротическое воспаление; 4. очаговое серозное воспаление. № 43. Воспаление при котором в экссудате содержится слизь называют ? Катаральным № 44. Где встречается катаральное воспаление ? 1. в паренхиме внутренних органов; 2. на слизистых оболочках; 3. на коже; 4. в мышцах и головном мозге. № 45. Воспаление при котором в экссудате содержатся эритроциты называют? Ответ: Геморрагическим № 46. Что имеет решающее диагностическое значение для определения утопления ? а) наличие жидкости в лёгких и верхних дыхательных путях у трупа; б) наличие жидкости в легких и желудке трупа; с) наличие зоо- и фитопланктона как в водоеме, так и в жидкости дыхательных путей, в

							крови тупа и в его внутренних органах;* d) острая застойная гиперемия и гидремия внутренних органов.
						ОПК-8.2	№ 47. Атипичное не контролируемое разрастание клеток и тканей организма называют? Опухолью № 48. Для доброкачественных (зрелых) опухолей характерно? 1. инфильтрирующий рост; 2. метастазы; 3. медленный рост; 4. клеточный атипизм. № 49. К зрелым мезенхимальным опухолям относят? 1. мягкую и плотную фибромы; 2. миксому; 3. аденому; 4. саркому. № 50. К зрелым эпителиальным опухолям относят? 1. папиллому; 2. астроцитому; 3. аденому; № 51. Незрелая соединительнотканная опухоль называется? Саркома № 52. По экссудации различают следующие формы миокардита? 1. серозный; 2. фибринозный; 3. гнойный; 4. геморрагический. № 53. По экссудации различают

						следующие формы лимфаденита: 1. серозный; 2. геморрагический; 3. гнойный; 4. фибринозный. № 54. Воспаление селезенки называется ? Спленит № 55. Спадение легочной ткани называется? Ателектаз № 56. Язвенная болезнь желудка возникает чаще всего у следующих видов сельскохозяйственных животных: 1. свиней; 2. овец и коз; 3. крупного рогатого скота; 4. лошадей. № 57. Циррозы печени подразделяются на:? 1. атрофический; 2. дистрофический; 3. гипертрофический; 4. биллиарный. № 58. Воспаление почек с поражением клубочков называется ? Гломерулонефрит
					ОПК-8.3	№ 59 В зависимости от способа заражения и от мест первичной локализации инфекционного процесса различают следующие формы сибирской язвы ? 1. кожную (карбункулезную); 2. ангинозную;

							3. нервную; 4. генитальную. № 60. Острое течение пастереллеза у крупного рогатого скота протекает в следующих формах ? 1. отечной; 2. грудной; 3. кишечной; 4. ангинозной. № 61 Возбудителем отечной болезни поросят является? Кишечная палочка № 62 Милиарные туберкулы имеют следующие размеры: 1. с просыное зерно; 2. с горошину; 3. с лесной орех; 4. с грецкий орех. № 63. При паратуберкулезе патогномичным и являются следующие изменения: 1. утолщение и складчатость сычуга; 2. утолщение и складчатость кишечника; 3. гипертрофия и складчатость мочевого пузыря; 4. серозный лимфаденит подчелюстных и паховых лимфоузлов. № 64. Тельца включения при вирусе бешенства ? Бабеша-Негри
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза »	8	-	-	ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную	ОПК-9.1	№ 65. Какое мясо лучше всего обескровлено: а) от здоровых животных;*

					экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц		b) от больных животных; c) от животных, убитых в состоянии агонии; d) от павших животных. № 66. Какой метод не относится к лабораторным при судебной ветеринарной экспертизе продуктов питания и сырья животного происхождения: a) определение РН мяса; b) определение вкуса; с) тиосульфатная проба;* d) бензидиновая проба. № 67. Каким РН обладает мясо от здоровых животных: a) 5,1-5,6; b) 5,7-6,2;* c) 6,3-6,8; d) 6,9-7,3.
						ОПК-9.2	№ 68. Что не относится к видам порчи мяса: a) загар мяса; b) ослизнение мяса; с) корочка подсыхания;* d) плесневение мяса. № 69. Что не является причиной скоропостижной смерти животного? a) острая тимпания рубца;* b) разрыв крупных кровеносных сосудов; c) шок; d) пороки сердца.

							№. 70 Кто не имеет права проводить судебную ветеринарную экспертизу? а) ветеринарный врач; b) ветеринарный фельдшер; с) ветеринарно-санитарный эксперт;
						ОПК-9.3	№. 71 Каким путем выводится из организма большинство существующих ядов ? а) через легкие с выдыхаемым воздухом; b) через ЖКТ вместе с фекалиями; с) через почки с мочой;* d) через кожу с потом. № 72. Что имеет решающее значение при постановке диагноза на отравление? а) анамнестические данные; b) клиническая характеристика течения болезни; с) результаты судебно-ветеринарного исследования трупа животного; d) результаты судебно-токсикологической экспертизы.* № 73. Какое мясо хуже всего обескровлено? а) от здоровых животных;* b) от больных животных; с) от животных, убитых в состоянии агонии; d) от павших животных.

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором Университета Н.В Бышовым 27 августа 2014 года.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>На лабораторном занятии</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	15-20 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал / доводится до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>Компьютерный класс факультета ВМ и Б</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Тестирование
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся после тестирования</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.3 Зачет

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Романов Кирилл Игоревич
5.	Вид и форма заданий	Экзамен

6.	Время для выполнения заданий	30 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Романов Кирилл Игоревич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

5. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	8	-	-	ОПК-3	ОПК-3.1	1-b 2-с 3-обученный опытный 4-d 5-b
	8	-	-		ОПК-3.2	6-пять 7-с 8-с
					ОПК-3.3	9-вести допрос не по теме исследования 10-занятость на работе 11-b

				ОПК -5	ОПК -5.1	12-b 13-гибель по вине хозяина 14-осмотр место происшествия 15-с 16-с
					ОПК -5.2	17-извлечение трупа из земли 8-4 19-1 20-лейкоплакия 21-гемоглобиногенные 22-3
					ОПК -5.3	23-3 24-общий меланоз 25-ожирение 26-гипокальциемия 27-4 28-артериальная гиперемия 29-венозная гиперемия
				ПК-8	ПК-8.1	30-1,3 31-сосудистый некроз 32-2 33-тромб 34-b 35-эмболия 36-воспаление 37-3 38-медиаторы 39-гнойное 40-эмпиема 41-2 42-3 43-катаральным 44-2 45-геморрагическим 46-С
					ПК-8.2	47-опухоль 48-3 49-1,250-1,3 51-саркома 52-1,3 53-1,2 54-сплениит 55-ателектаз

						56-1 57-1,3,4 58-гломерулонефрит
					ПК-8.3	59-1,2 60-2 61-кишечная палочка 62-1 63-2 64-бабеша-негри
				ПК-9	ПК-9.1	65-А 66-С 67-В
					ПК-9.2	68-С 69-А 70-А
					ПК-9.3	71-С 72-Д 73-С

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	+	+	+
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	+	+	+
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	+	+	+
ПК-6	Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	+	+	+
ПК-7	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	+	+	+
ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	+	+	+
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+	+
ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, тестирование, экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ОПК–5							
1-3	ОПК – 5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30		
1-3	ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30		
1-3	ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30		

ОПК-3					
1-3	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
ОПК-6					
1-3	ОПК-6.1. Знать существующие программы	Основы законодательства РФ в	лекции, лабораторн	Устный опрос,	Вопросы пункта 3.1.: 1-32

	профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	ые занятия, самостоятельная работа	тестирование	Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
ПК-2					
1-3	ПК-2.1.	Основы	лекции,	Устный	Вопросы пункта 3.1.:

	Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	опрос, тестирование	1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Делопроизводство в ветеринарии.			
ПК-6					
1-3	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-6.3.	Основы законодательства РФ в	лекции, лабораторные занятия,	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32

	Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	самостоятельная работа		Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
ПК-7					
1-3	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
1-3	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	ветеринарии.			
ПК-3					
1-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность,	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	факторы, формирующие качество				
1-3	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения	ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.			
ПК-4					
1-3	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура	лекции, лабораторн ые занятия, самостоятел ьная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30

	происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.			
1-3	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12 Тестовые задания п. 3.5: 1-30
1-3	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы;	Основы законодательства РФ в области ветеринарии и	лекции, лабораторные занятия, самостоятел	Устный опрос, тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-32 Вопросы п. 3.4: 1-12

	способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	структура Государственной ветеринарной службы. Объекты, организация и порядок осуществления ветеринарного надзора. Делопроизводство в ветеринарии.	ьяная работа		Тестовые задания п. 3.5: 1-30

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12		
	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12		
	ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12		
ОПК-3	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12		
	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях,	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12		

	регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране			
	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
ОПК-6	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
ПК-2	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12

	и птицы, в том числе общих для человека и животных			
	ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12

	переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12

	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
ПК-6	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-6.3.	лекции, лабораторные занятия,	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12

	Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	самостоятельная работа		
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12
	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-20 Вопросы пункта 3.3.:1-40 Вопросы пункта 3.4.: 1-12

	себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента			

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1

Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. Что такое ветеринарное законодательство и что оно регламентирует.
2. Основные составляющие ветеринарного законодательства.
3. 1 раздел закона «О ветеринарии».
4. 2 раздел закона «О ветеринарии».
5. 3 раздел закона «О ветеринарии».
6. 4 раздел закона «О ветеринарии».
7. 6 раздел закона «О ветеринарии».
8. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. Технические регламенты, правила ветеринарно-санитарной экспертизы, ГОСТы, СанПиН.
10. Государственная ветеринарная служба как система организаций и учреждений.
11. Министерство Сельского хозяйства РФ.
12. Департамент ветеринарии РФ.
13. Россельхознадзор.
14. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе РФ.
15. Пограничные контрольные ветеринарные пункты.
16. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора на транспорте.
17. Дезинфекционно-промывочные станции и дезинфекционно-промывочные пункты.
18. Порядок импорто-экспортных операций.
19. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы импортной продукции.
20. Государственный ветеринарный надзор на бойнях.
21. Государственный ветеринарный надзор на предприятиях мясной промышленности.
22. Государственный ветеринарный надзор на утильзаводах.
23. Государственный ветеринарный надзор на холодильниках.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
25. Государственный ветеринарный надзор на рынках
26. Основы делопроизводства в ветеринарии.
27. Виды делопроизводственных работ.
28. Номенклатура дел ветеринарных учреждений.
29. Формы ветеринарного учета.
30. Значение и формы ветеринарной отчетности.
31. Лицензирование в сфере ветеринарии.
32. Лицензирование фармацевтической деятельности.

3.2. Вопросы к зачету

1. Организация ветеринарного дела как наука.
2. Задачи и методы изучения ветеринарного дела.
3. Основные составляющие ветеринарного законодательства.
4. 1 раздел закона «О ветеринарии».
5. 2 раздел закона «О ветеринарии».
6. 3 раздел закона «О ветеринарии».
7. 4 раздел закона «О ветеринарии».
8. 6 раздел закона «О ветеринарии».
9. Федеральный закон «О ветеринарии».
10. Учреждения и лица, осуществляющие государственный ветеринарный надзор.
11. Права, задачи и функции ветеринарной службы на перерабатывающих предприятиях.
12. Государственный ветеринарный надзор на Государственной границе РФ.
13. Государственный ветеринарный надзор на транспорте.
14. Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продукции и сырья животного происхождения.
15. Государственный ветеринарный надзор на утильзаводах.
16. Государственный ветеринарный надзор на холодильниках.
17. Ветеринарный надзор на предприятиях АПК.
18. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов – оформление ВСД в электронном виде.
19. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов – оформление ВСД на бумажном носителе
20. Ветеринарное свидетельство Ф№1 – 3, ветеринарная справка форма №4
21. Ветеринарные сертификаты форм 5а-5л
22. ФГИС ВЕТИС – общая характеристика, цели создания; перечислить основные подсистемы
23. ФГИС ВЕТИС – охарактеризовать подсистемы «Меркурий», «Веста», «Цербер», «Паспорт».
24. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм входа, выбора обслуживаемого предприятия/хозяйствующего субъекта; работа с личной учетной записью
25. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «производство-переработка»
26. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «перевозка без смены владельца»
27. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «перевозка со сменой владельца»
28. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм работы с журналом продукции

3.3. Вопросы к экзамену

1. Понятие о государственном ветеринарном надзоре и перечень правовых актов, регулирующих государственный ветеринарный надзор
2. Федеральный закон «О ветеринарии»
3. Государственная ветеринарная служба как система органов, организаций и учреждений
4. Полномочия Министерства сельского хозяйства в области ветеринарии
5. Полномочия Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
6. Государственный ветеринарный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
7. Государственный ветеринарный надзор и контроль за ввозом в РФ и вывозом из РФ продукции животного происхождения
8. Полномочия и функции территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
9. Федеральное государственное учреждение «Межобластная ветеринарная лаборатория»
10. Федеральное государственное учреждение «Референтный центр Россельхознадзора»
11. Государственный ветеринарный надзор на границе и транспорте
12. Организация мероприятий по охране территорий РФ от заноса заразных болезней животных из иностранных государств

13. ФГИС ВЕТИС: цели и содержание, общая характеристика системы, перечень и характеристика подсистем
14. Методика составления отчета по форме 1-вет «Сведения о заразных болезнях»
15. Методика составления отчета по форме 1-вет А «Сведения о противоэпизоотических мероприятиях»
16. Методика составления отчета по форме 1-вет Б «Срочный отчет о возникновении заболевания и развитии эпизоотической ситуации»
17. Журналы ветеринарного учета в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынка (форма, порядок ведения, сведения о вносимых данных)
18. Журналы ветеринарного учета на предприятиях по переработке мяса и мясопродуктов (форма, порядок ведения, сведения о вносимых данных)
19. Ветеринарные правила по организации работы по оформлению сопроводительных документов
20. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме
21. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях
22. Административная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии
23. Уголовная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии
24. Полномочия органов исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии в сфере осуществления ветеринарного надзора
25. Государственный ветеринарный надзор на мясокомбинатах
26. Государственный ветеринарный надзор на молочном заводе
27. Проверка работы районной (городской) станции по борьбе с болезнями животных
28. Проверка работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке
29. Государственный ветеринарный надзор за сбором, утилизацией и уничтожением биологических отходов
30. Проверка деятельности частных ветеринарных клиник, аптек, зоомагазинов и других-коммерческих ветеринарных организаций
31. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров в пределах таможенной территории Таможенного союза
32. ФГИС ВЕТИС – общая характеристика, цели создания; перечислить основные подсистемы
33. ФГИС ВЕТИС – охарактеризовать подсистемы «Меркурий», «Веста», «Цербер», «Паспорт».
34. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм входа, выбора обслуживаемого предприятия/хозяйствующего субъекта; работа с личной учетной записью
35. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «производство-переработка»
36. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «перевозка без смены владельца»
37. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм создания транзакции «перевозка со сменой владельца»
38. ФГИС «МЕРКУРИЙ» - алгоритм работы с журналом продукции

Практическая часть

39. Оформить ветеринарное свидетельство формы № 1
40. Оформить ветеринарное свидетельство формы № 2
41. Оформить ветеринарное свидетельство формы № 3
42. Оформить ветеринарную справку формы № 4
43. Оформить ветеринарный сертификат формы № 5а
44. Рассчитать эффективность ветеринарных мероприятий
45. Определить экономический ущерб, причиненный болезнью животных

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. Организация ветеринарного дела в городе и в районе.
2. Документы, входящие в ветеринарное законодательство.
3. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
4. Законы субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.
5. Организация ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах, птицефабриках.
6. Государственный ветеринарный надзор в МО, МВД, ФСБ РФ.
7. Форменная одежда и знаки различия лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.
8. Организация ветеринарного надзора в ветклиниках, ветаптеках.
9. Организация ветеринарного надзора на бойнях, на рынках, в холодильниках.
10. Номенклатура дел в ветеринарии.
11. Корешки ветеринарных сопроводительных документов. Хранение, списание.
12. Оформление дополнительных журналов учета. Журнал дезинфекции. Журнал температурного режима холодильника.

3.5. Тестовые задания

1. Ветеринарное законодательство не регламентирует
 - А. Правила применения вакцин в ветеринарии
 - Б. Ветеринарно-санитарные правила содержания и кормления животных
 - В. Порядок лечения незаразных болезней животных
 - Г. Ответственность за нарушение ветеринарно-санитарных правил и норм
2. Согласно ветеринарному законодательству право на ветеринарную деятельность имеют:
 - А. Ветеринарные врачи
 - Б. Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшеры
 - В. Ветеринарные врачи, ветеринарные фельдшеры и ветеринарные санитары
 - Г. Специалисты с высшим и средним ветеринарным образованием
3. Документ, регламентирующий государственный ветеринарный надзор, это
 - А. ФЗ «О ветеринарии»
 - Б. ФЗ «О государственном ветеринарном надзоре»
 - В. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального надзора (контроля)»
 - Д. Административный кодекс РФ
4. 3-й раздел закона «О ветеринарии» говорит об
 - А. Организации государственного надзора
 - Б. Организации госветслужбы в Российской Федерации
 - В. Организации общих и специальных мероприятий при профилактике и ликвидации болезней животных
 - Г. Ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.
5. В случае внезапного падежа, владелец животного обязан:
 - А. Провести отбор проб патматериала для лаборатории
 - Б. Отвезти тушу на рынок
 - В. Сжечь труп
 - Г. Вызвать ветеринарного специалиста
6. Согласно закону «О ветеринарии» ответственность за здоровье животных несет
 - А. Главный государственный ветеринарный инспектор РФ

- Б. Главный государственный ветеринарный врач района (города)
- В. Владелец животных
- Г. Иные лица

7. Государственный ветеринарный надзор – это

- А. Вид ветеринарной деятельности
- Б. Орган исполнительной власти в области ветеринарии
- В. Федеральный орган исполнительной власти
- Г. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

8. Документ, регламентирующий технику применения биопрепарата, это

- А. Инструкция
- Б. Методические указания
- В. Методика
- Д. Наставление

9. Документ, регламентирующий основные нормы, применимые к объектам технического регулирования это

- А. Технический регламент
- Б. Сертификат
- В. Стандарт
- Д. Инструкция

10. Органы исполнительной власти в области ветеринарии субъектов РФ имеют право:

- А. Разрабатывать и принимать форменную одежду работников ветеринарной службы
- Б. Разрабатывать законы и другие нормативно-правовые акты в области ветеринарии
- В. Корректировать некоторые статьи ФЗ «О ветеринарии»
- Г. Ничего из вышеперечисленного

11. Высшим органом государственной ветеринарной службы является

- А. Министерство сельского хозяйства РФ
- Б. Россельхознадзор
- В. Департамент ветеринарии МСХ РФ
- Д. Главный государственный ветеринарный инспектор РФ

12. Пограничные контрольные ветеринарные пункты входят в структуру

- А. Россельхознадзора
- Б. Департамента ветеринарии
- В. Роспотребнадзора
- Г. Органов исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии

13. К высшей должностной категории относится должность

- А. Замначальника отдела ветеринарии территориального органа Россельхознадзора
- Б. Начальник Областной ветеринарной лаборатории
- В. Главный государственный ветеринарный инспектор города
- Г. Директор ВГНКИ

14. К полномочиям Министерства сельского хозяйства не относится

- А. Организация и проведение подготовки и переподготовки ветеринарных специалистов
- Б. Проведение конкурсов и заключение госконтрактов на поставку ветеринарного имущества
- В. Разработка перечня особо опасных и карантинных болезней животных
- Г. Ведение реестра лекарственных средств для животных и кормов

15. К полномочиям Россельхознадзора не относятся:

А. Охрана территории РФ от заноса возбудителей болезней животных из иностранных государств

Б. Привлечение к административной и уголовной ответственности за нарушение законодательства в области ветеринарии

В. Осуществление надзора за органами, осуществляющими различные виды деятельности в области ветеринарии

Г. Контроль за оборотом лекарственных средств для животных

16. Противоэпизоотический отряд входит в структуру

А. Ветеринарной станции

Б. Ветеринарной лаборатории

В. Территориального органа Россельхознадзора

Г. Органа исполнительной власти субъекта РФ в области ветеринарии

17. В структуру государственной ветеринарной службы района не входит:

А. Ветеринарный пункт

Б. Ветеринарная участковая лечебница

В. Станция по борьбе с болезнями животных

Г. Государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке

18. В смету СББЖ при расчете статьи заработной платы не учитывают:

А. Должностной оклад

Б. Надбавку за работу в сельской местности

В. Районный коэффициент

Г. Премию

19. Должность государственного ветеринарного инспектора обязательно должна быть

А. На предприятии по производству молока

Б. На птицефабрике

В. На утилизационном заводе

Г. В овцеводческом хозяйстве

20. Главный государственный ветеринарный инспектор города не имеет права

А. Запрещать ввоз и вывоз продукции животного происхождения на территории города

Б. Привлекать к административной ответственности при нарушении ветеринарно-санитарных правил

В. Приостанавливать работу предприятий по производству и переработке продукции животноводства

Г. Беспрепятственно посещать любые объекты ветеринарного надзора на территории города

21. Текущие планы в ветеринарии составляют на

А. Месяц

Б. Год

В. Неделю

Д. По обстоятельствам

22. Кто утверждает план противоэпизоотических мероприятий района

А. Главный ветеринарный врач района

Б. Главный государственный ветеринарный инспектор области

В. Глава администрации района

Г. Министр сельского хозяйства области

23. Источником финансирования для лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы являются:
- А. Только бюджетные средства
 - Б. Только средства, полученные за оказание платных услуг
 - В. Бюджетные и хозрасчетные средства
 - Г. Финансирование не требуется
24. Какие журналы ведутся в лечебно-профилактических ветеринарных учреждениях?
- А. 1-вет, 2-вет
 - Б. 1-вет
 - В. 1-вет, 2-вет, 3-вет
 - Г. 2-вет
25. Оконченные журналы учета хранятся
- А. Бессрочно
 - Б. 1 год
 - В. 3 года
 - Г. 5 лет
26. Отчет формы 5-Вет оформляется в
- А. Хозяйствах
 - Б. На рынках
 - В. На СББЖ
 - Г. На птицефабриках
27. В случае увольнения главного ветеринарного врача хозяйства ветеринарная печать передается
- А. Другому ветеринарному специалисту хозяйства
 - Б. Главному зоотехнику
 - В. Главному ветеринарному врачу района
 - Г. Директору хозяйства
28. Ветеринарное свидетельство формы №2 не выписывается на
- А. Шпик свиной
 - Б. Крабовые палочки
 - В. Яйцо утиное
 - Г. Живую рыбу
29. В графе «Особые отметки» ветеринарного свидетельства формы №1 указывается
- А. Благополучие местности
 - Б. Номера клейм
 - В. Особые условия транспортировки
 - Г. Разрешение на экспорт
30. Ветеринарные сертификаты имеют право выписывать
- А. Все ветеринарные специалисты
 - Б. Специалисты государственной ветеринарной службы
 - В. Инспекторы Россельхознадзора
 - Г. Инспекторы Россельхознадзора и ветеринарные специалисты ведомственной ветеринарной службы

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся может использовать нормативные и технические документы (в части хода выполнения лабораторных исследований)
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.3. Ключи к тестам

№ Вопроса	№ Ответа	№ Вопроса	№ Ответа	№ Вопроса	№ Ответа
1	В	13	Г	25	Б
2	Г	14	В	26	А
3	Б	15	Б	27	Б

4	A	16	A	28	Г
5	Г	17	Г	29	В
6	В	18	Г	30	Б
7	A	19	A		
8	Д	20	Г		
9	A	21	Б		
10	Б	22	A		
11	В	23	Б		
12	A	24	Г		

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ,
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

**67. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)				
		1	2	3	4	5
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	+	+	+	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+

**68. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале (зачёт)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено	Зачтено		

2.2 текущий контроль успеваемости

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4							
Литературный язык как основа культуры речи	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности.	Литературный язык, его место в системе национального языка.	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Тестирование, Устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Речевая деятельность и её виды		Язык и речь. Слушание, чтение, говорение и письмо как виды речевой деятельности.	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Тестирование Устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Нормативный аспект функционирования современного русского		Понятие языковой нормы. Типы норм. Орфоэпическое и акцентологич	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Тестирование; устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1

литературног о языка	УК-4.2. Осуществляе т речевое взаимодейств ие в соответствии с нормами современного русского литературног о языка в устной и письменной формах деловой коммуникаци и.	еские нормы современного русского литературног о языка. Морфологиче ские нормы современного русского литературног о языка. Синтаксическ ие нормы современного русского литературног о языка.					
Стилистика	УК-4.4 Способность анализироват ь информацию, полученную с помощью коммуникати вных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	Понятие о функциональ ном стиле речи. Система стилей русского литературног о языка. Дифференциа льные признаки функциональ ных стилей.	Лекции и практические занятия; самостоятельна я работа	Тестировани е; устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Основы эффективност и деловой коммуникаци и		Понятие эффективног о общения, его слагаемые. Особенности устной публичной речи.	Лекции и практические занятия; самостоятельна я работа	Тестировани е; Публичное выступление	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
ОПК-5							
Литературный язык как основа культуры речи	ОПК-5.2. Уметь применять новые информацион ные	Литературны й язык, его место в системе национальног о языка.	Лекции и практические занятия; самостоятельна я работа	Тестировани е, Устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Речевая деятельность и её виды	технологии для решения поставленны х задач в своей профессиона льной	Язык и речь. Слушание, чтение, говорение и письмо как виды речевой деятельности.	Лекции и практические занятия; самостоятельна я работа	Тестировани е Устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Нормативный аспект функционирова ния современного русского литературного языка	деятельности, работать со специализиро ванными информацион ными базами данных	Понятие языковой нормы. Типы норм. Орфоэпическ ие и акцентологич еские нормы современного русского литературног о языка.	Лекции и практические занятия; самостоятельна я работа	Тестировани е; устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1

		Морфологические нормы современного русского литературного языка. Синтаксические нормы современного русского литературного языка.					
Стилистика		Понятие о функциональном стиле речи. Система стилей русского литературного языка. Дифференциальные признаки функциональных стилей.	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Тестирование; устный опрос, письменное задание	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1
Основы эффективности деловой коммуникации		Понятие эффективного общения, его составляющие. Особенности устной публичной речи.	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Тестирование; Публичное выступление	п. 3.1	п. 3.1;	п. 3.1

2.3 промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-4	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Зачет	п. 3.1; п.3.2, № 3	п. 3.1; п.3.2, №1	п. 3.1; п.3.2, №2
УК-4	УК-4.2. Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Зачет	п. 3.1; п.3.2, № 36, 37, 38, 39, 44, 45, 46, 47, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75	п. 3.1; п.3.2, №4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 19, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 40, 41, 42, 43, 48, 49, 50, 51, 54, 68	п. 3.1; п.3.2, №15, 16, 18, 20, 21, 22, 33, 35, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83

УК-4	УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Зачет	п. 3.1; п.3.2, № 84	п. 3.1; п.3.2, № 85	п. 3.1; п.3.2, №86
ОПК-5	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Зачет	п. 3.1; п.3.2, №87	п. 3.1; п.3.2, №88	п. 3.1; п.3.2, №89

2.4. Критерии оценки на экзамене – экзамен не предусмотрен.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете – дифференцированный зачет не предусмотрен.

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

2.7. Критерии оценки контрольной работы – контрольная работа не предусмотрена

2.8. Критерии оценки собеседования (при устном опросе)

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«Отлично»	23) полное раскрытие вопроса; 24) указание точных названий и определений; 25) правильная формулировка понятий и категорий; 26) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 27) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.

«Хорошо»	13) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 14) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 15) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 16) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Удовлетворительно»	13) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 14) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 15) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Неудовлетворительно»	13) нераскрытые темы; 14) большое количество существенных ошибок; 15) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.10. Критерии оценки письменного задания

Оценка	Критерии
«Отлично»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.
«Хорошо»	- недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; - несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; - использование устаревшей учебной литературы и других источников; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Удовлетворительно»	- отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; - наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Неудовлетворительно»	- нераскрытые темы; - большое количество существенных ошибок; - отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия – лабораторные занятия не предусмотрены

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – деловые игры не предусмотрены

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – реферат не предусмотрен

2.14. Критерии оценки эссе – эссе не предусмотрено

2.15. Критерии оценки тестов

При выставлении оценки учитывается количество процентов выполненных правильно заданий:

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
<i>Пороговый</i>	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	60% - 74 %

<i>Продвинутый</i>	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	75% - 89 %
<i>Высокий</i>	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	90% -100%
<i>Компетенция не сформирована</i>		45% - 59 %

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта–курсовая работа/проект не предусмотрена

2.17. Допуск к сдаче зачета

41. Посещение занятий. Допускается отсутствие обучающегося по уважительной причине.
42. Выполнение заданий.
43. Активное участие в работе на занятиях.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

3.1.1. Вопросы к лекциям и практическим занятиям

1. Расскажите о литературном языке и внелитературных элементах, их взаимодействии.
2. Назовите свойства литературного языка, его отличие от внелитературных элементов.
3. Охарактеризуйте особенности русского ударения.
4. Расскажите о нормах произношения гласных звуков
5. Расскажите о нормах произношения согласных звуков
6. Расскажите о нормах произношения заимствованных слов
7. Раскройте специфику категории рода имен существительных
8. Охарактеризуйте категорию рода у несклоняемых имен существительных.
9. Расскажите о склонении иноязычных имен и фамилий
10. Перечислите варианты падежных окончаний имен существительных. Приведите примеры
11. Расскажите о нормах употребления грамматических форм имёнприлагательных.
12. Расскажите о нормах употребления грамматических форм имёнчислительных
13. Расскажите об особенностях склонения имён числительных
14. Расскажите о нормах употребления грамматических форм местоимений
15. Расскажите о нормах употребления грамматических форм глагола
16. Расскажите об ограничениях в употреблении однородных членов предложения.
17. Раскройте нормы употребления и стилистические функции причастных и деепричастных оборотов.
18. Дайте определение пунктуации и пунктуационным нормам. Раскройте принципы русской пунктуации.
19. Охарактеризуйте язык и стиль распорядительных, информационно-справочных, инструктивно-методические документов, коммерческой корреспонденции. Приведите примеры языковых формул официальных документов.
20. Расскажите о сфере функционирования и основных чертах научного стиля.
21. Расскажите о сфере функционирования и основных чертах официально-делового стиля.
22. Расскажите о сфере функционирования и основных чертах публицистического стиля.
23. Расскажите о правилах построения ораторской речи. Приведите рекомендации к речевой разработке текста выступления.
24. Охарактеризуйте основные виды аргументов. Проиллюстрируйте их применение для решения профессиональных задач.

25. Расскажите о сфере функционирования и основных чертах разговорности.
26. Расскажите о сфере функционирования и основных чертах художественного стиля.
27. Расскажите о видах ораторской речи по цели и форме высказывания.
28. Расскажите о структуре убеждающей речи.
29. Раскройте критерии анализа публичного выступления.
30. Дайте определение понятию «барьеры в общении». Приведите примеры влияния на общение различных видов барьеров.
31. Прокомментируйте определение: невербальные знаки – «маркеры отношений». Приведите примеры жестов и раскройте их значение.
32. Охарактеризуйте качества личности говорящего, влияющие на успех коммуникации.
33. Дайте определение понятию «модель речевой коммуникации», охарактеризуйте её компоненты.
34. Определите содержание понятия «эффективное общение», охарактеризуйте его составляющие.
35. Прокомментируйте суждение И. Тургенева: «Нет ничего на свете сильнее... и бессильнее слова».
36. Охарактеризуйте способы речевого воздействия на личность, приведите примеры их использования в различных ситуациях общения.
37. Дайте определение понятию «речевая деятельность», охарактеризуйте её виды.
38. Дайте определение понятию «информирующая речь». Охарактеризуйте виды информации и способы её подачи.
39. Дайте определение понятию «речевые тактики». Приведите примеры их использования в различных ситуациях общения.
40. Охарактеризуйте педагогическое говорение как вид продуктивной речевой деятельности.
41. Охарактеризуйте письмо как продуктивный вид речевой деятельности. Сформулируйте, какой целью в текстах электронных посланий используются смайлики?
42. Дайте определение понятию «коммуникативная позиция в общении». Перечислите приёмы, усиливающие коммуникативную позицию в общении.
43. Охарактеризуйте слушание как вид речевой деятельности. Перечислите основные ошибки при слушании.
44. Дайте определения понятиям «коммуникативные неудачи» и «коммуникативные самоубийства». Охарактеризуйте причины их возникновения, приведите примеры.
45. Охарактеризуйте вид речевой деятельности, который заключён в словах Плутарха: «Научись слушать, и ты сможешь извлечь пользу даже из тех, кто говорит плохо». Перечислите способы и приёмы слушания, используемые в профессиональной деятельности.
46. Перечислите способы подготовки к публичному выступлению. Охарактеризуйте условия, которые должен учитывать оратор при подготовке конкретного монологического выступления, официального общения в форме диалога, полилога с аудиторией.
47. Расскажите о значении культуры речи в профессиональной деятельности. Приведите примеры того, как на вашу оценку общей культуры человека влияло соблюдение или несоблюдение им литературных норм.
48. Охарактеризуйте структуру публичного выступления, его основные композиционные части.
49. Охарактеризуйте вступление как вводную часть публичного выступления: понятие, специфику, виды.
50. Охарактеризуйте поведение оратора в аудитории. Перечислите приёмы, направленные на установление контакта с аудиторией и поддержание её внимания.

3.1.2. Комплексные задания к разделам

Комплексные задания к разделу «Литературный язык как основа культуры речи»

Пороговый уровень (Тест)	Повышенный уровень (устный опрос)	Высокий уровень (письменное задание)

1.Диалектизм— это единица а.территориальной лексики б.литературного языка в.просторечия г.национального языка 2. Определение «Совокупность специальных слов различных областей науки и техники, функционирующих в сфере профессионального общения,» соответствует понятию а. терминология б. профессионализмы в. профессиональный сленг г.дефиниции 3. Что подразумевается под обработанной частью общенародного языка, обладающей в большей или меньшей степени письменно закреплёнными нормами? а. художественный язык б. разговорная речь в. литературный язык г. внелитературные элементы 4.Что из данных вариантов является основным признаком литературного языка? а)нормативность б)формативность в) информативность 5. Каким диалектам противостоит литературный язык по своему культурному и социальному статусу? а.общепринятым б.территориальным в. основным г.социальным 6. Литературный язык – это: а. основа национального языка б.то же, что и национальный язык в.социально и территориально ограниченные элементы г.нет верного ответа 7.Литературный язык характеризуется: а. обработанностью б.нормативностью в.стабильностью г.всеми перечисленными свойствами 8. Просторечие- это: а. территориально ограиченные формы существования языка, характерные для речи сельских жителей, проживающих на той или иной территории б. языковые особенности речи городского малообразованного населения, не владеющего нормами литературного языка в. языковые особенности речи людей определённых социальных групп г. правильный вариант отсутствует	1.Назовите истоки русского национального языка и определите его место среди других языков мира. 2. Каковы основные этапы становления и развития русского национального языка? 3. Какова роль А.С. Пушкина в создании литературной формы национального языка? 4.Какие элементы включает в себя национальный язык? Охарактеризуйте их. 5.Назовите свойства литературного языка. Как вы их понимаете? 6. Какие формы национального языка придают речи сниженный характер? 7.В чём отличие литературного языка от внелитературных элементов? 8.Какие разновидности внелитературных элементов вам известны? Приведите примеры. 9.В чем отличие территориальных диалектов от социальных? 10.О чём может свидетельствовать употребление в речи внелитературных элементов? 11. Какие процессы происходят в языке новейшего времени? 12. Почему неразграничение литературно и нелитературной лексики оказывает негативное влияние на формирование речи?	Задание 1. Прочитайте текст. Ответьте на вопросы. Язык есть зеркало мыслей народа; умственный склад каждой расы отливается, как стереотип, в её языке, выбивается на нем, как медаль. (Х. Сехадор). <i>* Без чего невозможно существование народа?</i> <i>* Средством выражения чего служит национальный язык?</i> Задание 2. Выпишите из стихотворения А.Яшина эпитеты и сравнения, которыми автор характеризует русский язык. О каких разновидностях, качествах, функциях и стилевых характеристиках нашего языка в нем говорится? Русский язык. Я люблю свой родной язык! Он понятен для всех, Он певуч, Он, как русский народ, многолик, Как держава наша, могуч. Хочешь – песни, гимны пиши, Хочешь – выскажи боль души. Будто хлеб ржаной, он пахуч, Будто плоть земная, живуч. Для больших и для малых стран Он на дружбу, На братство дан. Он – язык луны и планет, Наших спутников и ракет. На совете За круглым столом Разговаривайте на нём: Недвусмысленный и прямой, Он подобен правде самой. Задание 3. Определите, к какому периоду развития русского национального языка относятся приведенные ниже тексты. На основании каких лингвистических особенностей вы делаете свои выводы? 1.Контрреволюционные отряды совершили гнусное посягательство на завоевания молодой республики Советов и, слившись со своими приспешниками – анархически настроенными несознательными элементами, готовили новый заговор. Но благодаря действиям ВЧК их удалось разоблачить. 2.....силы Западной Европы перешли границы России, и началась война – «противное человеческому разуму и человеческой природе событие». Союзническая армия все ближе и ближе подвигалась к Москве,

9. Литературный язык и внелитературные разновидности русского языка: а. постоянно взаимодействуют б. существуют параллельно в. не имеют ничего общего г. правильный вариант отсутствует 10. Литературный язык существует: а. только в письменной форме б. только в устной форме в. в устной и письменной формах г. правильный вариант отсутствует		которая так занимала воображение их полководца. Но rendez-vous с сожженной и разоренной столицей закончилось для них полным фиаско. 3.Бандформирование, допустив очередной беспредел, соединилось с соседней группировкой, чтобы совершить террористический акт. Но из-за разборок им так и не удалось достичь консенсуса. 4.Поганыи же половци, победивше Игоря с братьею и взяша гордость велику и скупипша весь язык свой на Рускую землю. И бысть у них котора... Задание 4. Преобразуйте данные ниже словосочетания и выражения устно-разговорного литературного языка в книжно-письменные. В каких коммуникативных ситуациях они могут быть использованы? Я хочу высказаться; у нас есть предложение; у нас вы купите; в этом деле участвуют; из-за этого; можно будет; как считают эксперты; я хочу остановиться на; мы считаем выгодным; это поможет сделать товар намного дешевле; мы помогли ему; он участвовал в; это говорит о том, что. <i>Для справок:</i> позвольте выразить свое мнение; сказанное свидетельствует; радикально снизить стоимость товара; мы хотим внести предложение; необходимо сделать акцент на; считаем целесообразным; в проекте задействованы; оказали помощь; мы хотим внести предложение; вследствие; по заключению экспертов; принимал участие; приобретем возможность.

Комплексные задания к разделу «Речевая деятельность и её виды»

Пороговый уровень (Тест)	Повышенный уровень (устный опрос)	Высокий уровень (письменное задание)				
1.Речевая деятельность синонимична понятию: а. констатация б. аллитерация в. коммуникация г. экспрессия 2.Сколько видов речевой деятельности выделяют: а. 1	1.Дайте определение понятию «модель речевой коммуникации», охарактеризуйте её компоненты. 2.Дайте определение понятию «речевая деятельность», охарактеризуйте её виды. 3.Охарактеризуйте говорение как вид продуктивной речевой деятельности. 4.Охарактеризуйте письмо как	1. Заполните таблицу. Назовите пропущенный этап речевой деятельности. Расположите этапы речевой деятельности в порядке их следования. <table><tr><td>1)</td><td>А. этап контроля</td></tr><tr><td>2)</td><td>Б. этап планирования</td></tr></table>	1)	А. этап контроля	2)	Б. этап планирования
1)	А. этап контроля					
2)	Б. этап планирования					

б. 2 в. 3 г.4 3.Какого вида речевой деятельности не существует: а. чтение б. слушание в. письмо г.пересказ 4.Если студент устно отвечает на вопрос преподавателя, то это: а. чтение б. говорение в. письмо г. нет правильного ответа 5.Что из перечисленного свойственно устной речи? а. спонтанность б. неподготовленность в. использование мимики г. все ответы верны 6.Что из перечисленного свойственно письменной речи? а. использование упрощенных синтаксических конструкций б. использование жестов и телодвижений в.возможность внести исправления г. все ответы верны 7.Какой из перечисленных жанров не является жанром говорения? а. выступление на собрании б. лекция в.очерк г. нет правильного ответа 8.Какой из перечисленных жанров не является жанром говорения? а. выступление на собрании б. лекция в.очерк г. нет правильного ответа 9.Какого вида чтения не существует? а. ознакомительное б. изучающее в.объяснительное г. поисковое 10.Какой из перечисленных жанров не является жанром письма? а. записка б. диссертация в.заявление г. нет правильного ответа	продуктивный вид речевой деятельности. Сформулируйте, с какой целью в текстах электронных посланий используются смайлики? 5.При каких видах речевой деятельности происходит кодирование информации, а при аких – декодирование? 6.Каковы отличительные черты продуктивных и рецептивных видов речевой деятельности? 7.Перечислите этапы речевой деятельности в их хронологической последовательности. 8.Какие виды речи Вам известны? 9.Для какого вида речи характерны прерывистость, зависимость от ситуации, избыточность, наличие невербальных средств общения? 10.В каких речевых жанрах используется устная речь, а в каких – письменная?	<table><tr><td>3)</td><td>В. этап ориентировки</td></tr><tr><td>4)</td><td>Г. ?</td></tr></table> Правильный ответ: 1-В, 2-Б, 3-Г исполнение, 4-А 2. Даны слова, характеризующие один из видов речевой деятельности. Определите, какой вид речевой деятельности бывает следующих типов? а) поисковое, б) просмотровое, в) ознакомительное, г) изучающее Правильный ответ: чтение 3.Назовите типичные ошибки слушания, как правило, исследователи отмечают 5 ошибок. Правильный ответ: 1) отсутствие гибкой стратегии аудирования, 2) непонимание смысла, 3) отсеивание важной информации, 4) перебивание собеседника, 5) поспешные возражения собеседнику 4. Заполните таблицу. Назовите пропущенный вид речевой деятельности. Расположите виды речевой деятельности в соответствии с характеристиками в столбце слева. <table><tr><td>1) Связано с восприятием чужой речи на слух</td><td>А. Письмо</td></tr><tr><td>2) Связано с созданием собственного устного высказывания</td><td>Б. Слушание</td></tr><tr><td>3) Связано со зрительным восприятием чужой речи</td><td>В. Говорение</td></tr><tr><td>4) Связано с созданием собственного высказывания в письменной речи</td><td>Г. ?</td></tr></table> Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-Г чтение, 4-А 5. Даны слова, характеризующие один из видов речевой деятельности. Определите, какой вид речевой деятельности бывает следующих типов?	3)	В. этап ориентировки	4)	Г. ?	1) Связано с восприятием чужой речи на слух	А. Письмо	2) Связано с созданием собственного устного высказывания	Б. Слушание	3) Связано со зрительным восприятием чужой речи	В. Говорение	4) Связано с созданием собственного высказывания в письменной речи	Г. ?
3)	В. этап ориентировки													
4)	Г. ?													
1) Связано с восприятием чужой речи на слух	А. Письмо													
2) Связано с созданием собственного устного высказывания	Б. Слушание													
3) Связано со зрительным восприятием чужой речи	В. Говорение													
4) Связано с созданием собственного высказывания в письменной речи	Г. ?													

		а) выборочное, б) детальное, в) ознакомительное. Правильный ответ: аудирование

69.

70. Комплексные задания к разделу «Нормативный аспект современного русского литературного языка»

Пороговый уровень (Тест)	Повышенный уровень (Тест)	Высокий уровень (Тест)
1. Отметьте ряд слов-синонимов: а. Осторожный, заботливый, активный. б. Бережливый, экономный, расчётливый. в. Праздный, праздничный, нарядный. г. Грубый, резкий, ласковый. 2. Синоним, который является нейтральным по стилистическому употреблению: а. клянчить б. взывать в. ходатайствовать г. просить 3. Отметьте ряд синонимов: а. погода, климат, температура б. Родина, отчизна, отечество в. лебедь, ворона, скворец. г. холод, зной, ветер. 4. Определите, какое лексическое значение имеют антонимы? а. близкое б. различное в. противоположное г. одинаковое 5. Определите, при помощи чего образуются однокоренные антонимы: а. приставки б. корня в. суффикса г. окончания 6. Выберите строчку синонимов: а. причина, следствие б. издание, поручение в. изречение, афоризм г. открытие, известность 7. Отметьте строчку синонимов: а. содержание, заключение б. книга, газета в. отрывок, фрагмент г. роман, телепередача 8. Синонимы: а. абонент-абонемент	1. Укажите примеры, в которых есть ошибка в образовании падежной формы имени собственного. <i>На выставке были представлены работы художников импрессионистов:</i> а. Клода Моне б. Огюста Ренуар в. Эдгара Деги г. Винсента Вана Гога 2. Отметьте прилагательные, которые не образуют краткой формы: а. младший б. боевой в. короткий г. медленный 3. Укажите, в каких примерах форма сравнительной степени имени прилагательного образована правильно. а. самый наикратчайший б. более ниже в. тоньше г. жиже 4. Найдите правильный вариант, заменив числа именами числительными в нужных падежных формах. <i>В Индии говорят примерно на 846 диалектах</i> а. на восьмистах сорока шести б. на восьмиста сорока шести в. на восьмистах сорок шести г. на восьмьсот сорока шести 5. Отметьте формы глагола, соответствующие литературной норме. а. мурлычет б. мяучит в. кудахтает г. ляг 6. Отметьте предложения, в которых допущены ошибки в употреблении глагольных форм? а. Он не может поступиться со своими принципами. б. Гость мой лежит на диване и не движется. в. Приветствуя учителя, дети махают руками.	1. Найдите пары слов, в которых варианты ударения являются стилистическими. а. приКус - приКуС б. шЕлковЫй - шелкОвый в. трУсИть – трусИть г. вИдение – видЕние 2. Отметьте слова, в которых ударение поставлено правильно. а. углУбленный б. договОр в. досУг г. дремотА 3. В каких словах ударным является второй слог? а. статуя б. щавель в. квартал г. принудить 4. Найдите существительные, в которых ударение во всех падежах и числах сохраняется на одном и том же слого. а. профессор б. шнур в. блюдо г. бант 4. Найдите пары слов, в которых варианты ударения являются семантическими. а. клубЫ – клУбы б. Атлас – атлАс в. казАки – казакИ г. бронЯ – брОня 5. Укажите примеры, в которых нет ошибки в образовании падежной формы имени собственного. <i>Я знаком с творчеством</i> а. Александра Блок б. Ольги Берггольц в. Евгения Евтушенки г. Афанасия Фета 6. Отметьте существительные среднего рода. а. барокко б. рефери в. рантье г. интервью

б. продолжаться-длиться в. интеллигентный-интеллигентский г. лестно-льстиво 9. Отметьте однокоренные антонимы: а. день — дневной б. родной — родственник в. утренний — вечерний г. отнести — принести 10. Выберите, какая пара антонимов не относится к однокоренным: а. о ткрыть — закрыть б. весёлый — невеселый в. избыток — недостаток+ г. большой — небольшой 11. Отметьте пословицу, в которой присутствуют антонимы: а. лодырь и бездельник — им и праздник в понедельник б. не знаешь, где найдешь, а где потеряешь в. не думал, не гадал, как в беду попал г. бедность крадёт, а нужда лжет 12. Пара слов — синонимы: а. семья — семейный б. радушно — неприязненно в. лёгкий — невесомый+ г. генеральский — генеральный 13. Отметьте ряд слов-синонимов: а. изучать, упрямится, штудировать б. лингвист, историк, литературовед в. фрукты, овощи, вишня г. время, период, эпоха, эра 14. Выберите строчку антонимов: а. легко, трудно б. опыт, открытие в. вывод, результат г. доклад, сообщение	г. Она была довольна тем, что избежала неприятной встречи. 7. Отметьте слова, в которых ударение поставлено правильно. а. алкогОль б. газопрОвод в. кУхонный г. жАлюзи 8. К ошибкам, нарушающим точность речи, создающим речевую избыточность и многословие, из перечисленных : 1) плеоназм, 2) тавтология, 3) лексический повтор, 4) немотивированное нарушение границ стилистической сочетаемости — относятся а. 1, 2, 3 б. 2, 3, 4 в. 3, 4, 1 г. 1, 2, 3, 4 9. Примерами _____ являются такие сочетания, как <i>лично я, свободная вакансия, плеоназмов тавтологии лексических повторов фразеологических оборотов</i> 10. Часто и немотивированно употребленные в одном речевом акте обычные вводные слова или частицы выступают как: а. слова-паразиты б. слова-связки в. однородные члены г. плеоназмы 11. Найдите слова, в которых буквосочетание <i>ЧН</i> произносится как [ШН]. а. скучно б. ночной в. справочник г. кворечник д. гречневый 12. Отметьте слова, толкование которых дано неправильно. а) Каталог — подборка наиболее представительных сочинений разных авторов. б) Кодекс — свод законов. в) Альманах — разнородная подборка новейших литературных произведений разных авторов, иногда объединенных одним направлением. г) Мадригал — рукопись, преимущественно древняя.	7. Отметьте прилагательное, которое не образует краткой формы. а. отдаленный б. кофейный в. худенький г. молодой 8. Укажите, в каком примере допущена ошибка в образовании формы сравнительной степени имени прилагательного. а) более безбеднее б) побыстрее в) горше г) избалованнее 9. Отметьте правильные варианты употребления имен числительных. а. Он владеет пятью иностранными языками. б. Этим ученым написано более трехста статей. в. В январе две тысячи одиннадцатого года ей исполнится тридцать пять лет. г. Пирамида Хеопса содержит более двух миллионов каменных блоков. 10. Найдите правильный вариант, заменив числа именами числительными в нужных падежных формах. <i>Для 175 участников конференции была организована экскурсия.</i> а. для ста семьдесят пяти б. для сто семидесяти пяти в. для сто семьдесят пяти г. для ста семидесяти пяти 11. Отметьте формы глагола, соответствующие литературной норме. а. махает б. пахает в. полощет г. машет 12. Отметьте предложения, в которых допущены ошибки в употреблении глагольных форм? а. Наша собака лается на всех прохожих. б. В трамвае я всегда езжу в прицепном вагоне. в. Если я не сдам экзамены, то очутюсь в армии. г.. Этой ночью неприятельский отряд вторгся в район расположения наших войск. 13. Отметьте слова, в которых ударение поставлено правильно. а. осУжденный б. мизЕрный

	13. Выберите из предлагаемых паронимов подходящий по смыслу. а. На выставке (<i>1 – представлены; 2 – предоставлены</i>) работы молодых художников. б. По отношению к нему я испытываю (<i>1 – двойные; 2 – двойственные</i>) чувства. в. Студентам обещали (<i>1 – выплатить; 2 – заплатить; 3 – оплатить</i>) стипендию в конце следующей недели. г. Принятые меры не принесли (<i>1 – желанного; 2 – желательного</i>) результата.	в. ходатайствовать г. дефис 14. В каком слове ударным является второй слог? а. злоба б. диспансер в. некролог г. ходатайство 15. Найдите существительные, в которых ударение во всех падежах и числах сохраняется на одном и том же слоге. а. холод б. туфля в. мозг г. верфь 16. В оканчивающихся на –метр (километр, сантиметр и т.п.) сложных словах, ударение всегда падает на... (полезный) слог 17. Появляющиеся в результате смешения паронимов неправильности или неточности в употреблении отдельных слов, незнания точного значения слов, неуместного использования их в речи, – это ошибки ... (лексические). 18. Наблюдающиеся в произношении и ударении слов ошибки, можно выправить в соответствии с рекомендациями (орфоэпического) словаря

71.

72. Комплексные задания к разделу «Стилистика»

Пороговый уровень (Тест)	Повышенный уровень (Тест)	Высокий уровень (Тест)
1. Культура речи изучается в таких аспектах, как а. нормативный, коммуникативный, этический б. этический и эстетический в. эстетический и коммуникативный г. коммуникативный 2. Находящиеся за пределами литературного языка стилистически сниженные слова, используемые для нарочито сниженной, грубоватой оценки, – это слова а. просторечные б. разговорные в. жаргонные г. ненормативные 3. Функциональные стили языка условно делятся: а. на художественные и б. нехудожественные	1. Употребляющиеся в непринужденном, неофициальном общении слова устной речи, не выходящие за пределы литературного языка, – это слова а. разговорные б. просторечные в. общепринятые г. нормативные 2. В _____ и _____ стилях точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний: а. официально-деловом и научном б. публицистическом и разговорном в. научном и разговорном	1. Аспект изучения культуры речи, заключающийся в анализе и кодификации норм языка – это аспект... (нормативный) 2. Находящиеся за пределами литературного языка стилистически сниженные слова, используемые для нарочито сниженной, грубоватой оценки, – это слова... (просторечные) 3. Такой стиль, как... (официально-деловой), является основным источником речевых штампов и канцеляризмов. 4. Проанализируйте отрывок научного стиля речи. Определите, к какому подвиду стиля он относится? В _____ исследовании омонимии как явления лексики остается много нерешенных

в.на книжные и разговорный г.на письменные и устные 4.В основе деления на функциональные стили лежат: а. форма реализации б.используемые языковые средства в. цели и задачи общения г. 5.Задачи научного сообщения: а.доказательство и аргументация определенных положений и гипотез б.художественное отражение действительности в.воздействие на эмоции и разум читателя г.нет правильного ответа 6.В научном стиле не употребляется: а.терминологическая лексика б.общеупотребительная лексика в.лексика других стилей г.нет правильного ответа 7.Официально-деловой стиль реализуется: а.только в письменной форме б.только в устной форме в.в обеих формах г.нет правильного ответа 8.Речевые стандарты официального стиля: а.необходимы для унификации документов б.это «неизбежное зло» в.необходимо уничтожать путем увеличения разнообразия форм документов г.нет правильного ответа 9.Речевые штампы и канцеляризмы в речи: а.должны присутствовать как показатель «официальности» б. должны быть заменены общелитературными словами в.должны иметь массовое употребление как пример книжной лексики г.нет правильного ответа 10. Соблюдение правил речевого этикета в деловых документах: а. желательно б. обязательно в. вредно г.нет правильного ответа 11.Особенностью публицистического стиля является использование: а.терминов	г.официально-деловом и публицистическом 3.Довольно сложное явление, связанное с необходимостью не только правильно выразить мысль, но и воздействовать на чувства читателя или слушателя представляет собой точность в: а.публицистической и художественной речи б.официально-деловом и научном стилях в.научном и разговорном стилях г.официально-деловом и публицистическом стилях 4.Наиболее жестко подчинён законам логики такой стиль речи, как: а.научный б.разговорный в.публицистический г.художественный 5.Сущность стилистического приема такого, как - это преднамеренное сближение созвучных слов а.парономазия б.метонимия в.синонимия г.синекдоха 6.Слова <i>явление, достижение, гипотеза</i> относятся: а.к терминологической лексике б.к общенаучной лексике в.к межстилевой лексике г.нет правильного ответа 7.Научно-учебная литература ориентирована: а.на специалиста б.на неспециалиста, который должен стать специалистом в.на неспециалиста г.нет правильного ответа 8. Научный стиль делится: а.на эпос, лирику и драму б.на газетно-публицистический и ораторский в.на собственно научный, научно-учебный и научно-популярный г.нет правильного ответа 9. Какое из высказываний относится публицистическому стилю? а.Выткался на озере алый цвет зари. Есенин) б.И золотой мешок, и метит в гене ралы (А. Грибоедов) в.Человек! Это звучит гордо!	вопросов. В ряде случаев проблема разграничения омонимии и полисемии может быть решена только при условии учета этимологии конкретного слова. При описании смысловой структуры слова важно учитывать дифференциальные и интегрирующие семантические признаки лексического значения. Если дифференциальные семантические признаки указывают на своеобразие значения толкуемого слова, то интегрирующие признаки подчеркивают сходство слов, относящихся к определенному тематическому ряду. <i>Данный отрывок относится к ... (собственно-научному) подвиду научного стиля.</i> 5.Проанализируйте отрывок научного стиля речи. Определите, к какому подвиду стиля он относится? Данный отрывок относится к ...подвиду научного стиля. Лексические омонимы (греческое <i>homos</i> - одинаковый, <i>опута</i> - имя) - это слова, имеющие одинаковую форму (звучание, написание), но разное значение: такт¹ – «метрическая музыкальная единица», такт² - «чувство меры, создающее умение вести себя приличным, подобающим образом». Лексические омонимы объединяются в ряды - не менее двух слов, принадлежащих одной части речи. <i>Данный отрывок относится к ... (научно-учебному) подвиду научного стиля.</i> 6. Проанализируйте отрывок научного стиля речи. Итак, попробуем определить, почему совершенно разные предметы получили одно название, например, мандарин «чиновник в феодальном Китае» и мандарин «плодовое цитрусовое дерево, а также его плоды». Прежде всего, следует отметить, что оба омонима иноязычного происхождения. В русский язык они вошли в разное время. Чаще всего в западноевропейских и славянских этимологических словарях

б.вульгаризмов в.общественно-политической лексики г.нет правильного ответа 12.Публицистический стиль реализуется: а.в официальных документах б.в общественно-политической литературе и периодической печати в.в повседневном общении. г.нет правильного ответа 13.Обязательным условием публицистического произведения является: а.художественная эстетика б.стихотворная форма в.наличие заглавия г.нет правильного ответа 14.Жанрами публицистического стиля являются: а.повесть, рассказ б.заметка, репортаж в.былина, сказание г.нет правильного ответа 15.Разговорный стиль речи реализуется: а.в официальных документах б.в повседневном общении в.в газетных статьях г.нет правильного ответа 16.Наряду с межстилевой лексикой в разговорном стиле используются: а.научные термины б.официальные штампы и канцеляризмы в.литературное просторечие г.нет правильного ответа 17.Особенностью разговорной речи является: а. эмоционально-экспрессивная окрашенность б.максимальная информативность в.художественная эстетика г.нет правильного ответа	(М. Горький) г.нет правильного ответа 10.Какое из названных ниже устойчивых сочетаний типично для разговорной речи? а. А.мы, нижеподписавшиеся б. информационные агентства сообщают в.хороша ложка к обеду г.нет правильного ответа 11.Художественная литература в большей степени отражает: а.разговорный стиль б.официально-деловой стиль в.научный стиль г.нет правильного ответа	мандарин «цитрусовое дерево и его плод» объясняется как производное от мандарин «китайский чиновник». Приводятся различные признаки, положенные в основу такого переноса наименования. Растение могло быть названо мандарин, потому что, во-первых, китайские чиновники занимались разведением этого вида цитрусовых; во-вторых, одежды китайских чиновников сходны по цвету с этим плодом; в-третьих, возможно, европейцы усмотрели внешнее сходство плодов с желтолицыми китайскими сановниками. Однако, возможно, происхождение наименования «мандарин» от названия какой-либо географической области (например, области Мандара в Африке). Вполне понятно, что в этом случае мандарины «деревья и плоды» не имеют ничего общего с мандаринами «китайскими чиновниками», кроме случайно совпавшего названия (аналогично совпали лама «южноамериканское животное» и лама «буддийский монах»). <i>Данный отрывок относится к ... (научно-популярному) подвиду научного стиля.</i> 7....(Научный) стиль обслуживает область науки, техники, производства. 8. Для данного стиля характерно ... (цифровое), а не буквенное обозначение числительных. 9.К основным внутрителивым чертам(официально-делового) стиля следует отнести ясность и точность формулировок, что определяется основным назначением документов – информировать о бесспорных фактах. 10.Текст ... (приказа) состоит из двух частей: констатирующей и распорядительной.

73. Комплексные задания к разделу «Основы эффективности деловой коммуникации»

Пороговый уровень (Тест)	Повышенный уровень (Тест)	Высокий уровень (Тест)
1.Сфера деловых отношений выражена этим стилем: а. научный стиль	1.Закон _____ гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться	1.Предполагающее умение последовательно, непротиворечиво и аргументированно

б. официально-деловой стиль в. публицистический стиль г. нет правильного ответа 2. Выберите цель сообщения текстов официально-делового стиля: а. создание картин и образов б. точная передача информации в. непосредственное повседневное общение г. нет правильного ответа 3. В качестве доказательства использовать: а. цитаты б. цифры в. наглядность г. все перечисленное 4. В речи оратора должны присутствовать: а. аргументы б. речевые штампы и канцеляризм в. диалектные слова г. нет правильного ответа 5. Какую этикетную формулу обращения Вы выберете в официальной обстановке? а. Иван Семенович б. Ваня в. Ванёк г. Семеныч 6. О каком документе идёт речь? <i>Официальный документ, предоставляющий кому-либо право на получение денег, документов, ценных вещей и т.п.</i> а. заявление б. доверенность в. расписка г. резюме 7. Какую этикетную формулу прощания Вы выберете в официальной обстановке? а) Пока. б) Гуд бай. в) Бывай. г) До свидания 8. Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации. а. заявление б. доверенность в. расписка г. резюме	неизменной, сохранять одно и то же содержание а. тождества б. не-противоречия в. исключенного третьего г. достаточного основания 2. Если нарушается закон тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как: а. подмена тезиса, подмена обсуждаемой темы другой, несоответствие аргументов доказательства тезису б. бездоказательность рассуждений в. необоснованность рассуждений г. абсурдность высказывания 3. Такое качество речи, как _____ обуславливают законы тождества, не-противоречия, исключенного третьего, достаточного основания: а. логичность б. доступность понимания в. последовательность г. внятность 4. Если соблюдается закон достаточного основания, то это обеспечивает а. доказательность и обоснованность рассуждений б. соответствие аргументов доказательства тезису в. истинность одного из двух суждений г. наличие третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время 5. Овладение _____ является лингвистическим условием логичности речи а. логикой изложения б. теорией аргументации в. эвристикой г. как можно более широким запасом слов 6. Такая логическая ошибка, как _____ может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов а. двусмысленность б. несостоятельность рассуждений в. неразличение понятий г. подмена сужения 7. Чистоту речи _____ использование речевых штампов, канцелизмов а. нарушают б. не нарушают в. нарушают в зависимости от контекста г. не нарушают в зависимости от контекста 8. «Прошу Вас ввести в штатное расписание службы ПАСОП должность мастера газодымозащитной службы в связи с необходимостью заправки	оформлять выражаемое содержание качество – это (логичность) _____ речи 2. Не могут быть одновременно истинными два взаимоисключающих суждения об одном и том же объекте, взятом в одно и то же время, в одном и том же отношении – это закон - _____ (Не-противоречия) 3. Закон (исключенного третьего) _____ гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время – это закон _____ 4. Опытные лекторы предпочтут выступать по... (плану-конспекту). 5. Краткое неподготовленное выступление – это ... (сообщение) 6. Сфера употребления конструкций типа «отцов пиджак, мамина кофта» ограничена... (разговорной речью). 7. Закономерное, мотивированное содержанием и замыслом расположение всех частей выступления и целесообразное их соотношение, система организации материала – это (композиция) 8. Беседа эффективна в ... (небольшой) аудитории. 9. Произнесение тоста на официальном мероприятии – это ... (протоколно-этикетное) выступление. 10. Научный доклад, сообщение, лекция преподавателя, ответ студента на занятии относятся к ... (информационной) речи.

9. Какие из перечисленных черт характерны для официально-делового стиля? а. стандартность выражений б. должностную-предписывающий характер в.эмоциональность г.образность 10.Совокупность специальных слов различных областей науки и техники, функционирующих в устной форме в сфере профессионального общения, – это: а.заимствованные слова б.профессионализмы в.фразеологизмы г.терминология	дыхательных аппаратов сжатого воздуха (АСВ-2)» – это: а.акт; б.служебная записка; в.договор. 9.Постановление, решение, приказ, указание относятся к документам: а. распорядительным б.информационно-справочным в.отчетным г. нет правильного ответа 10.Соединение слов, не совместимых друг с другом _____, приводит к алогизмам. а.семантически б.лексически в.логически г.стилистически	

3.1.3. Темы публичных выступлений

1. Дистанционное обучение возьмет верх в будущем.
2. Давление сверстников необходимо для саморазвития.
3. Ходить на ярмарки вакансий — умный ход.
4. Техническая подготовка лучше, чем гуманитарное образование.
5. Социальные сети – добро или зло?
6. Идеи для поездок на каникулы.
7. Кредитные карты вредны для студентов?
8. Смена специальности — это не конец света.
9. Способы борьбы с подростковой депрессией.
10. Университеты должны иметь программы консультирования по вопросам карьеры?
11. Колледжи и университеты должны быть свободны для посещения.
12. Тесты с множественным выбором лучше, чем тесты-эссе.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
«Русский язык и культура речи»	1			УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	УК-4.1	Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникатив	1. Сложнее всего перевести с иностранного на русский язык: а. путеводитель по городу б. художественную книгу

					иностранным(ых) языке(ах)		ных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности	в. научный текст, текст с профессиональными терминами г. поздравительную речь 2. На платформе «Яндекс» для общения русскоязычного коммуниканта с иностранным создана и успешно работает программа (приложение) (назвать) 3. Правильность официального перевода документа с иностранного языка на русский подтверждается в Российской Федерации (кем?)
						УК-4.2	Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации	4. Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.), – это ... 5. Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это ... 6. Сходные по звучанию слова, которые совпадают по

							значению – это
							7. Такие слова, как...и ..., относятся к пассивному запасу лексики русского языка.
							8. Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это
							9. Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это ...
							10. Территория льная лексика называется ...
							11. К профессиональ ной лексике следует отнести ...и
							12. Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это
							13. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это
							14. Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенны х рядом, наблюдается немотивирован ное употребление одних и тех же слов – это ...

							15. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание – это ... речи
							16. Закон гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время.
							17. В русском языке существительные женского рода с суффиксами – <i>ш(a)</i> и – <i>их(a)</i> (<i>инструкторша, кассирша, дворничиха, врачиха</i>) характеризуются как стилистически
							18. Сущность стилистического приема такого, как ... – это преднамеренное сближение созвучных слов.
							19. Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые

							слова называются ...
							20.Закон ...гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохранять одно и то же содержание.
							21.Если нарушается закон тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как ...
							22.Такая логическая ошибка, как ..., может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов
							23. В стилях ...и ...точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребл ения, использования терминов и терминологиче ских сочетаний
							24.Такой стиль, как ..., является основным источником речевых штампов и канцеляризмов
							25.Постановл ение, решение, приказ, указание

								относятся к ... документам.
								26.Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к ... документам:
								27.Краткое письменное изложение биографическ их данных, характеризую щих образовательн ую подготовку, профессионал ьную деятельность и личные качества человека, претендующе го на должность, – это...
								28.Официальн ый документ, удостоверяющ ий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это ...
								29.Официальн ый документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации – ...
								30.Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт....
								31.Краткое подготовленно е или неподготовлен ное выступление – это ...

							32.Беседа эффективна в ... аудитории.
							33.Официальна я речь с оценкой заслуг юбилара – это ... выступление
							34.Главная задача научного стиля – это ...
							35.Подстили научного стиля: ...
							36. В каком варианте ответа нужно поставить тире ? а. Для арабских мыслителей греческие текст ы утратив свой живой и непосредствен ный характер превратились в своего рода священные книги. б. Язык народа лучший никогда не увядающий вечно распускающийся ся цвет его духовной жизни. в. Педагогика совокупность т еоретических и прикладных наук изучающих воспитание образование и обучение. г. Теперь я понял без прошлого не прожить.
							37. В каком варианте ответа нужно поставить толь ко одну запятую? а. Ученье да труд все перетрут. б. Вечер и наступившая прохлада

							расслабили и упокоили нас. в. Прогулка или разговор с другом были одинаково приятны для него. г. В колледже он с увлечением занимался как гуманитарным и так и естественно-математическими дисциплинами. 38. В каком варианте ответа нужно поставить только одну запятую? а. Тут он зааплодировал и на лице у него играла уверенная улыбка но в глазах этой уверенности отнюдь не было б. Он жил одиноко и замкнуто и тосковал днем и ночью. в. Мы придвинулись к столу и он начал рассказывать. г. И для него воскресли вновь и божество и вдохновение и жизнь и слезы и любовь. 39. В каком варианте ответа нужно поставить только одну запятую? а. Художник сумел передать внешнее сходство этого человека и характер и настроение. б.
							Культурология

							рассматривается сегодня как интегративная научная область знания рожденная потребностями современной эпохи и находящаяся на стыке многих наук. в. Немецкий художник Дюрер много путешествовал по Италии и Нидерландам и знакомился с искусством этих стран. г. Грань между культурой и природой не так очевидна как полагают многие культурологи философы.
							40. В каком варианте ответа существительное мужского рода? а. пенальти б. фрау в. Замбези г. джерси
							41. В каком слове первый слог является ударным? а. эксперт б. банты в. алкоголь г. агент
							42. В каком слове произносится согласный [к]? а. где; б. кит в. друг г. Бог
							43. В каком слове произносится согласный [х]? а. снег б. город в. мягкий г. друг
							44. В каком слове

							произносится согласный [ш]? а. конечно б. пшеничный в. гречневый г. Млечный Путь
							45. В каком слове ударение на втором слоге? а. каталог б. диспансер в. кладовая г. включишь
							46. В каком слове ударение на первом слоге? а. включена б. цыган в. цемент г. шприцы
							47. В каком слове ударение на первом слоге? а. торты б. вручишь в. досуг г. балованный
							48. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Возражая собеседнику,</i> а....я привел аргументы. б. ...часто не учитываются законы психологии. в. ...ему позвонили. г. ...у нас возникло взаимопонимание.
							49. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Исполняя эту пьесу</i> а. ...зал хорошо слушал пианиста б. ...было чувство радости

								в. ...я старался передать свое настроение г. ...должен учитываться авторский замысел
								50.Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Пользуясь советами специалистов,</i> а. ...все станет понятно б. ...требуется внимательное отношение к ним в. ...у меня возникло свое решение проблемы г. ...вы сможете сами отремонтировать свою квартиру
								51. Выберите слово, которое не имеет форм единственного числа. а. сливки б. торты в. листья г. ножи
								52.Выберите слово, которое не имеет форм множественного числа а. стекло б. тишина в. песок г. вода
								53.Какая лексическая ошибка допущена в предложении: <i>Бывает так, что в ответ на критику вы получаете обратный бумеранг.</i> а.повтор однокоренных слов б.неверное использование паронимов

							в. неверное употребление заимствованных слов г. повтор слов, близких по смыслу
							54. Укажите неверный вариант записи : Произведение создано... а. Джоном Голсуорси (Джон Голсуорси) б. Жорж Санд (Жорж Санд) в. Эмилем Золя (Эмиль Золя) г. Гюставом Флобер
							55. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении. <i>Старайтесь одобрить даже незначительные успехи и это вызовет у собеседника желание добиться еще большего</i> а. Сложное предложение, перед союзом И запятая не нужна. б. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая. в. Сложное предложение, перед союзом И нужна запятая. г. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
							56. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении. <i>Каждая нация</i>

							имеет свою духовную и материальную культуру и непоколебимую веру в законность и нерушимость своего места на земле. а. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая. б. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна. в. Сложное предложение, перед союзом И нужна запятая. г. Сложное предложение, перед союзом И запятая не нужна
							57. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении. <i>С первых лет возникновения скаутских отрядов появились их песни и одной из любимых скаутами песен была «Картошка».</i> а. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая. б. Сложное предложение, перед союзом И нужна запятая. в. Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна

							г.Сложное предложение, перед союзом И запятая не нужна
							58. Укажите предложение с грамматическо й ошибкой. а. Горячо любящим родную культуру предстаёт пере д нами Д.С. Лихачев в книге «Письма о добром и прекрасном» б. Тексты русской классической литературы содержат нема ло слов, которые современному читателю не вполне понятны, а иногда и совсем непонятны в. Одним из русских прозаиков, детально описавшим русский быт, был Иван Шмелев г. Благодаря искусства Микеланджело современные художники и скульптуры умеют выражат ь в масштабных формах свои мысли и чувства
							59. Укажите предложение с грамматическо й ошибкой а.ООН выступил с рядом мирных инициатив б. ТЭЦ дала воду в новый микрорайон в.США участвуют в работе ООН

							г. КНР радушно принимала зарубежных туристов.
							60. Укажите предложение с грамматической ошибкой. а. Рассматриваемая статья посвящена путям реформирования банковской системы России. б. Мы надеемся, вместо машин будут расти деревья, а на них построят гараж. в. Франция – наш традиционный надежный партнер. г. Проблемы с рабочей силой в Китае могут сказаться на состоянии всей мировой экономики
							61. Укажите предложение с грамматической ошибкой. а. Интеллигентный человек уважает человеческое достоинство как в себе, так и в каждом, кто живет и трудится рядом с ним. б. Имея самое большое население в мире, Китай сегодня столкнулся с острым дефицитом квалифицированных кадров. в. Опытный молодой человек требуется для работы с иностранцами со знанием

							английского и немецкого языков. г. Ученые США прогнозируют, что в конце 21 в. на нашей планете установится аномально теплая погода.
							62. Укажите предложение с грамматической ошибкой. а. После дезинфекции мертвые насекомые собираются с соблюдением мер предосторожности. б. В России бюро кредитных историй действуют на основе лицензий, выдаваемых Федеральной службой по финансовым рынкам в. Благодаря карте А.Ковацкого экспедиция нашла место падения метеорита. г. Первая неделя олимпиады принесла российским болельщикам больше разочарований, чем радости.
							63. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой. а. Только тот может горячо любить добро, кто способен от всей души, непримиримо ненавидеть зло (Ф. Шиллер).

							б. Доброта – качество излишек которого не вредит (Дж. Голсуорси). в. С юных лет приучайся прощать проступки ближнего и никогда не прощай своих собственных (А.В. Суворов). г. Я полагаю, что долг человека и в том, чтобы ни от чего не приходить в отчаяние и во всем находить хорошую сторону (Б. Паскаль).
							64. Укажите предложение с пунктуационно й ошибкой. а. Один раз в жизни счастье стучится в дверь каждого, но часто этот каждый сидит в соседнем кабачке и не слышит стука (М. Твен). б. Стараясь о счастье других, мы находим свое собственное (Платон). в. Человек может претендовать лишь на столько радости и счастья, сколько он дает другим (Э. Фейхтерслебен). г. В жизни есть только одно несомненное счастье жить для другого (Л.Н. Толстой)
							65. Укажите пример с

							ошибкой в образовании формы слова. а.на их территории б.наиболее решительнее в. пять апельсинов г. в двухстах метрах
							66. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова. а.несколько килограммов б. в двухстах метрах в. нет мест г. больше шестьдесят руб лей
							67.Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова. а. эффективные кремы б. более удобнее в. главные бухгалтеры г. пара носков
							68. Укажите фамилию, которая склоняется. а.Александр Лукашенко б. Эрнест Хеминг уэй в. Константин Дубяго г. Алексей Крученых
							69.Диалектизм – это единица а.территориаль ной лексики б.литературног о языка в.просторечия г.национальног о языка
							70. Определение «Совокупность специальных слов различных областей науки и техники, функционирую

								щих в сфере профессионального общения,» соответствует понятию а. терминология б. профессионализм в. профессиональный сленг г. дефиниции
								71. Что подразумевается под обработанной частью общенародного языка, обладающей в большей или меньшей степени письменно закреплёнными нормами? а. художественный язык б. разговорная речь в. литературный язык г. внелитературные элементы
								72. Что из данных вариантов является основным признаком литературного языка? а) нормативность б) формативность в) информативность
								73. Каким диалектам противостоит литературный язык по своему культурному и социальному статусу? а. общепринятым б. территориальным

							ным в. основным г. социальным
							74. Литературный язык – это: а. основа национального языка б. то же, что и национальный язык в. социально и территориально ограниченные элементы г. нет верного ответа

									характеристик и: поиск, просмотр, ознакомление, изучение
									78. Назовите типичные ошибки слушания, как правило, исследователи отмечают 5 ошибок: 1) ... 2) ... 3) ... 4) ... 5) ...
									79. Заполните таблицу. Назовите пропущенный вид речевой деятельности. Расположите виды речевой деятельности в соответствии с характеристика ми в столбце слева.
								1) Связ ано с восп рият ием чужо й речи на слух	А. Пи сь мо
								2) Связ ано с созд ание м собс твен ного устн ого выск азыв ания	Б. Сл уш ан ие
								3) Связ ано со зрит ельн ым восп рият	В. Го во ре ни е

								ием чужо й речи	
								4) Связ ано с созд ание м собс твен ного выск азыв ания в пись менн ой речи	Г. ?
								80. ... - этот вид речевой деятельности бывает следующих типов: выборочное, детальное, ознакомительное.	
								81. Речевая деятельность синонимична понятию ...	
								82. По количеству выделяют ... вида речевой деятельности	
								83. По классификации видов речевой деятельности устный ответ студента на занятии — это ...	
					УК-4.4	Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг		84. Как влияет функция «автозамена» на качество создаваемого текста при компьютерном (машинном) наборе письма в электронной почте, мессенджерах или на сайте «Госуслуг» в отличие от рукописного варианта	

							а. никак не влияет б. требует дополнительного прочтения перед отправкой, так как кроме функциональной грамотности должны еще учитываться быстрдействие клавиатуры, валидность предлагаемых слов, правильность отображения символов и т.д. в. помогает, интуитивно подсказывает г. я пишу только рукописный текст
							85. Воспроизведите диалог с языка «смайликов» на русском языке: - 🖐️, 🕒 ? - 🏭, 🗣️ ! Ответ:
							86.К традиционным информационным технологиям с точки зрения русского языка относятся ...
				ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.2	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
							87. ФГИС «ВетИС», в частности компонент Государственной ветеринарной экспертизы «Меркурий.ГВЭ», содержит всплывающие списки для выбора показателя. Такое решение в электронном документообороте

							оте (возможно несколько вариантов ответа): А. лишает ветсанэксперта творчества при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы Б. позволяет путем выбора установить нужный показатель, избежав грамматических ошибок при ручном наборе В. сокращает время на подготовку и редактирование документа Г. навязывает заранее определенный результат ветеринарно-санитарной экспертизы
							88. Обмен документами и информацией между органами власти, необходимыми при предоставлении и государственных и муниципальных услуг, называется ...
							89. Закон РФ N 4979-1 «О ветеринарии» в статье 11.4 «Регистрационное досье на кормовую добавку», пункт 3 гласит «К документам и сведениям, указанным в пункте 2 настоящей статьи и составленным на иностранном языке, должны

								прилагаться их ...

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

1. Нефедова И.Ю. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Русский язык и культура речи». – Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2021 – Режим доступа : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

2. Нефедова И.Ю. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и культура речи». – Издательство ФГБОУ ВО РГТУ. Рязань. 2021 – Режим доступа : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
«Русский язык и культура речи»	1			УК-4	УК-4.1	74. 1.в
						75. 2.«Яндекс.Переводчик»
						76. 3.нотариусом
				УК-4.2		77. 4. Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.),– это <u>литературный язык</u> .
						78. 5.Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения,– это <u>просторечие</u> .
						6.Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это <u>паронимы</u> .
						7.Такие слова, как <u>историзмы</u> и <u>архаизмы</u> , относятся к пассивному запасу лексики русского языка.
						8.Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это <u>историзмы</u> .
						9.Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это <u>архаизмы</u> .
						10.Территориальная лексика называется <u>диалектной</u> .
						11. К профессиональной лексике следует отнести <u>термины</u> и <u>профессионализмы</u> .
						12.Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это <u>плеоназм</u> .
						13.Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это <u>тавтология</u> .
						14.Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это <u>лексические повторы</u> .

					15. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание качество – это логичность речи. 16. Закон <u>исключенного третьего</u> гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время. 17. В русском языке существительные женского рода с суффиксами <i>-ш(а)</i> и <i>-их(а)</i> (<i>инструкторша, кассириша, дворничиха, врачиха</i>) характеризуются как стилистически <u>сниженные и употребительны только в просторечии.</u> 18. Сущность стилистического приема такого, как паронимазия – это преднамеренное сближение созвучных слов. 19. Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые слова называются <u>неологизмами</u> 20. Закон <u>тождества</u> гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохраняя одно и то же содержание. 21. Если нарушается закона тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как <u>подмена тезиса</u> 22. Такая логическая ошибка, как <u>двусмысленность</u>, может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов 23. В стилях <u>официально-деловом и научном</u> точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний 24. Такой стиль как <u>официально-деловой</u> является основным источником речевых штампов и канцеляризов 25. Постановление, решение, приказ, указание относятся к <u>распорядительным документам.</u> 26. Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к <u>информационно-справочным документам:</u> 27. Краткое письменное изложение биографических данных, характеризующих образовательную подготовку, профессиональную деятельность и личные качества человека, претендующего на должность, – это <u>резюме.</u> 28. Официальный документ, удостоверяющий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это <u>расписка</u> 29. Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации – <u>заявление.</u> 30. Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт <u>публичных выступлений.</u> 31. Краткое подготовленное или неподготовленное выступление – это <u>сообщение</u> 32. Беседа эффективна в <u>небольшой аудитории.</u> 33. Официальная речь с оценкой заслуг юбиляра – это <u>протольно-этикетное выступление</u> 34. Главная задача научного стиля – это сообщение научных сведений, научное объяснение фактов. 35. Подстили научного стиля: <u>собственно научный, научно-учебный, научно-популярный.</u> 36. в. 37. г. 38. в.

						39. б.
						40. а.
						41. б.
						42. в.
						43. в.
						44. а.
						45. г.
						46. г.
						47. а.
						48.а.
						49.в.
						50.г.
						51.а.
						52.б.
						53.г.
						54. б.
						55. в.
						56. б.
						57. б.
						58. г.
						59. а.
						60. б.
						61.в.
						62. а.
						63. б.
						64. г.
						65. б.
						66. г.
						67.б.
						68. б.
						69. а
						70. а
						71. в
						72. а, в
						73. б
						74. а
						75. г
						76. 1-В, 2-Б, 3-Г исполнение, 4-А
						77. чтение
						78. 1) отсутствие гибкой стратегии аудирования, 2) непонимание смысла, 3) отсеивание важной информации, 4) перебивание собеседника, 5) поспешные возражения собеседнику
						79. 1-Б, 2-В, 3-Г чтение, 4-А
						80. аудирование
						81. коммуникация
						82. 4
						83. говорение
				УК-4.4		84. б
						85. - Привет! Встретимся? - Работаю (много работы), к сожалению.
						86. письменность и книгопечатание
				ОПК-5	ОПК-5.2	87. б, в
						88. межведомственным электронным взаимодействием – МЭВ
						89. переводы на русский язык, заверенные заявителем

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ,
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ РОССИЙСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОСТИ»**

**79. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ
ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)				
		1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	+	+	+	+	+

**80. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по балльной шкале (зачёт с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль успеваемости

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1-5	УК-5.1. Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории	практические занятия, самостоятельная работа	тестирование; устный опрос. презентация реферат эссе	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4. Темы эссе из пункта 3.6.
		1-5	УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	практические занятия, самостоятельная работа	тестирование; устный опрос. презентация реферат эссе	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4. Темы эссе из пункта 3.6.
		1-5	УК-5.3. Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий	практические занятия, самостоятельная работа	тестирование; устный опрос. презентация реферат эссе	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4. Темы эссе из пункта 3.6.

		1-5	УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	практические занятия, самостоятельная работа	тестирование; устный опрос. презентация реферат эссе	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4. Темы эссе из пункта 3.6.
		1-5	УК-5.5. Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей	практические занятия, самостоятельная работа	тестирование; устный опрос. презентация реферат эссе	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4.	Тесты из пункта 3.3. Вопросы для устного опроса из пункта 3.4. Темы рефератов из пункта 3.4. Темы эссе из пункта 3.6.

2.3. промежуточная аттестация

индекс	Формулировка компетенции	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Лекции и практические занятия; самостоятельная работа	Зачет с оценкой	п. 3.1; п.3.2, № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67	п. 3.1; п.3.2, № 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 68, 69, 70	п. 3.1; п.3.2, № 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 71, 72

2.4. Критерии оценки на экзамене – экзамен не предусмотрен.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете.

Оценка, уровень	Показатели оценивания	Критерии оценивания
«5» (отлично)	Знание программного материала, владение логичность и стиль изложения, адекватность иллюстраций, умение анализировать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.	Содержание ответа соответствует заданному вопросу. В ответе отражены все дидактические единицы, Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Обучающийся самостоятельно демонстрирует уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами). Ответ четко структурирован, части ответа логически взаимосвязаны. Обучающийся умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.
«4» (хорошо)	Знание программного материала, владение логичность и стиль изложения, адекватность иллюстраций, умение анализировать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.	Содержание ответа в целом соответствует заданному вопросу. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Обучающийся самостоятельно, и отчасти при наводящих вопросах преподавателя, демонстрирует уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами). Ответ в достаточной степени структурирован, части ответа логически взаимосвязаны. Обучающийся способен анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал

«3» (удовлетворительно)	Знание программного материала, владение логичность и стиль изложения, адекватность иллюстраций, умение анализировать классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.	Содержание ответа в целом соответствует заданному вопросу. Обучающийся демонстрирует знание обязательного объема фактического материала по дисциплине, но оперирует неточными формулировками и допускает фактические ошибки (25–30%). Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, допущены ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Обучающийся проявляет затруднения в самостоятельных ответах Примеры и иллюстрации, приведенные в ответе, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Ответ плохо структурирован, части ответа разорваны логически. Обучающийся затрудняется анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.
«2» (неудовлетворительно)	Знание программного материала, владение логичность и стиль изложения, адекватность иллюстраций, умение анализировать классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.	Содержание ответа не соответствует заданному вопросу или соответствует ему в очень малой степени Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, допущено много ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

2.6. Критерии оценки на зачете - зачёт не предусмотрен.

2.7. Критерии оценки контрольной работы – контрольная работа не предусмотрена

2.8. Критерии оценки собеседования (при устном опросе)

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала

«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения

Оценка	Критерии
«Отлично»	28) полное раскрытие вопроса; 29) указание точных названий и определений; 30) правильная формулировка понятий и категорий; 31) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 32) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«Хорошо»	17) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 18) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 19) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 20) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Удовлетворительно»	16) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 17) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 18) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Неудовлетворительно»	16) нераскрытые темы; 17) большое количество существенных ошибок; 18) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
Примечание: активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.10. Критерии оценки письменного задания

Оценка	Критерии
«Отлично»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.
«Хорошо»	- недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы;

	- несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; - использование устаревшей учебной литературы и других источников; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Удовлетворительно»	- отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; - наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; - неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«Неудовлетворительно»	- нераскрытые темы; - большое количество существенных ошибок; - отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия – лабораторные занятия не предусмотрены

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры– деловые игры не предусмотрены

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрен

2.14. Критерии оценки эссе

Оценка	Показатели оценивания	Критерии оценивания
«5» (отлично, зачтено)	Качество выполнения, оформление, структура и стиль эссе; использование в	Раскрыты все пункты эссе; оформление, структура и стиль эссе образцовые; выполнены в срок, самостоятельно; пройденные лексика и грамматика использованы в полном объеме, без ошибок; присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы.
«4» (хорошо, зачтено):	тексте пройденных лексических и грамматических единиц; самостоятельность выполнения, сдача эссе в установленные	Раскрыты не все пункты эссе; в оформлении, структуре и стиле текста нет грубых ошибок; пройденные лексика и грамматика использованы в не полном объеме, с незначительными замечаниями; эссе выполнено в срок, самостоятельно, присутствуют собственные заключения и выводы..
«3» (удовлетворительно, зачтено)	сроки.	Выполненные эссе имеет значительные недочеты; сдано с нарушениями графика; имеются недостатки в оформлении, структуре и стиле, пройденные лексика и грамматика использованы в малом объеме и с ошибками; эссе выполнено только частично самостоятельно.
«2» (неудовлетворительно, не зачтено)		Часть эссе выполнена из фрагментов работ других авторов и носит несамостоятельный характер; содержание не соответствует заданной теме; при выполнении не были использованы пройденные лексика и грамматика; оформление не соответствует требованиям.

2.15. Критерии оценки тестов

При выставлении оценки учитывается количество процентов выполненных правильно заданий:

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	55% - 74 %
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	75% - 89 %
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	90% -100%
Компетенция не сформирована		Менее 54,9%

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта–курсовая работа/проект не предусмотрена

2.17. Допуск к сдаче зачета

44.Посещение занятий. Допускается отсутствие обучающегося по уважительной причине.

45.Выполнение заданий.

46.Активное участие в работе на занятиях.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

3.1.1. Вопросы к лекциям и практическим занятиям

- 1.Современная Россия: ключевые социально-экономические параметры.
- 2.Российский федерализм.
- 3.Цивилизационный подход в социальных науках.
- 4.Государство-нация и государство-цивилизация: общее и особенное.
- 5.Государство: понятия и сущность.
- 6.Происхождение государства.
- 7.Власть: понятия и определения.
- 8.Легитимность: понятия и определения.
- 9.Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи.
10. Исторические особенности формирования российской цивилизации.

11. Роль и миссия России в представлении отечественных мыслителей (П.Я. Чаадаев, Н.Я. Данилевский, В.Л. Цымбурский).
12. Мироззрение как феномен.
13. Современные теории идентичности.
14. Системная модель мироззрения («человек-семья-общество-государство-страна»).
15. Основы конституционного строя России.
16. Правовое государство в современной России.
17. Возникновение и развитие идеи правового государства.
18. Понятие правового государства, его характеристика.
19. Гражданское общество.
20. Проблемы построения правового государства в России.
21. Понятие государства.
22. Государство и политические партии.
23. Понятие и структура государственного аппарата.
24. Власть: понятие признаки виды.
25. Законодательная власть в России.
26. Судебная власть в России.
27. Президент как самостоятельная власть.
28. Основные права человека и гражданина.
29. Гарантии прав человека: понятие и виды.
30. Значение формы государства в теоретическом и практическом строительстве государства.
31. Форма государственного устройства в России.
32. Форма государственного правления в России.
33. Политический режим современной России.
34. Механизм государства: понятие и структура
35. Основной закон в Российской Федерации.
36. Основные ветви публичной власти в современной России.
37. Основные уровни публичной власти в современной России.
38. Традиционные духовно-нравственные ценности, их законодательное закрепление.
39. Основы российской внешней политики (на материалах Концепции внешней политики и Стратегии национальной безопасности).
40. Россия и глобальные вызовы.
41. Основные предпосылки возникновения российского государства.
42. Внешние функции государства.
43. Внутренние функции государства.
44. Задачи и цели, стоящие перед государством.
45. Задачи и цели, стоящие перед обществом.
46. Основные причины разнообразия форм государства:
47. Отличия между президентской республикой от парламентской.
48. Особенности смешанных форм правления
49. Особенности унитарной формы государственного устройства.
50. Особенности федеративной формы государственного устройства.

3.1.2. Примерный перечень тем эссе

13. Евразийские цивилизации: перечень, специфика, историческая динамика.
14. Россия: национальное государство, государство-нация или государство-цивилизация?
15. Современные модели идентичности: актуальность для России.
16. Ценностные вызовы современного российского общества.
17. Стратегическое развитие России: возможности и сценарии.
18. Патриотизм и традиционные ценности как сюжеты государственной политики.
19. Цивилизации в эпоху глобализации: ключевые вызовы и особенности.
20. Российское мировоззрение в региональной перспективе.
21. Государственная политика в области политической социализации: ключевые проблемы и возможные решения.
22. Ценностное начало в Основном законе: конституционное проектирование в современном мире.
23. Россия — это прежде всего люди
24. Россия — это территория
25. Россия — это культура
26. Россия — это героическая история
27. Россия — это мировая держава
28. Российское государство-цивилизация
29. Цивилизация и государство-цивилизация в общественной мысли
30. Природно-географические характеристики России
31. Российское государство-цивилизация:
32. Этническое и конфессиональное многообразие России
33. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации
34. Мировоззрение как форма духовной деятельности человека Менталитет - отражение национального своеобразия народа
35. Идентичность российского народа
36. Соборность как явление российской истории
37. Феномен российского патриотизма
38. Политико-правовое устройство России
39. Понятие и структура государственности
40. Сильное государство как ядро
41. Российской государственности
42. Российская федерация как демократическая
43. Республика и правовое государство
44. Политическая система России
45. Правовая система России
46. Вызовы будущего и развитие России
47. Вызовы. Стоящие перед Россией
48. Россия в условиях многополярности
49. Тенденции развития России
50. Российская технологическая политика.

3.2. Тестовые задания

3.2.1. Примеры заданий к разделу 2 (задания закрытого типа)

1) термин «цивилизация» происходил от латинского:

- а) cultura – «возделывание»;
- б) divitiae – «богатство»;
- в) salus – «здоровье»;
- г) civitas – «город, сообщество свободных горожан».

2) Выдающийся представитель шотландского Просвещения, историк и философ Адам Фергюсон утверждал, что:

а) все народы проходят один исторический путь: от дикости к варварству, где появляется собственность, а затем к цивилизации, с развитыми государственными институтами, законодательством, коммерческим обществом и высокой культурой;

б) все народы проходят в своем развитии одни и те же стадии — рождение, зрелость и упадок;

в) все народы проходят через одни и те же стадии прогресса;

г) все ответы верны.

3) В своей главной работе «Происхождение семьи, частной собственности и государства» (1884) Ф. Энгельс пишет:

а) о трех составных частях марксизма: диалектике в философии и материалистическом понимании истории, основах экономического учения Маркса и развитии идей научного социализма

б) о теории марксизма и тактических принципах действия пролетарской партии;

в) об экономических основах жизни капиталистического общества;

г) о трехчастной схеме дикость–варварство–цивилизация.

4) Первая форма эксплуатации, присущая античному миру (по Ф. Энгельсу) – это:

а) рабство;

б) крепостничество;

в) наемный труд;

г) партнерство.

5) Самый распространенным подход к эволюции человеческих обществ, согласно которому все общества проходят в развитии одинаковые или, во всяком случае, очень похожие стадии, называется:

а) стадийный;

б) последовательный;

в) поэтапный;

г) структурный.

6) Уолт Уитмен Ростоу выделяет следующие стадии общественного развития:

а) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъем», «зрелость», «высокое массовое потребление»;

б) «традиционное общество», «зрелость», «высокое массовое потребление»;

в) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъем»;

г) «переходное общество», «сдвиг» или «подъем», «зрелость».

7) Уолт Уитмен Ростоу выделяет пять стадий общественного развития.

Соотнесите понятия:

Стадия традиционного общества	а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.
Стадия переходного общества	б) определяется периодом устойчивого развития, не лишенного некоторых колебаний. Технологии получают повсеместное распространения в производстве, экономика все больше интегрируется в международный рынок, общественные институты приспосабливаются к меняющимся условиям, чтобы обеспечить устойчивый рост.
Стадия «сдвига» или «подъёма»	в) связана с укреплением начатых ранее тенденций. Именно здесь берет начало промышленная революция, которая влечет за собой масштабные социально-политические трансформации.
Стадия «зрелости»	г) оформляет основы для будущего прорыва: зарождается капиталистические отношения и производство, создаются банки, возникает светское образование и пр.
5) Эпоха «высокого массового потребления»	д) характеризуется аграрной экономикой, основанной на простой технике производства, и сочетается с сословно-классовой структурой общества.

а) 1–д, 2–г, 3–в, 4–б, 5–а;

б) 1–а, 2–г, 3–в, 4–б, 5–д;

в) 1–д, 2–в, 3–г, 4–б, 5–а;

г) 1–а, 2–б, 3–в, 4–д, 5–г.

8) Возникновение российской государственности относят к:

а) 802 году;

б) 862 году;

в) 1862 году;

г) 1762 году.

9) В 2012 году В.В.Путин в Послании к Федеральному Собранию охарактеризовал Россию:

а) как особый тип государства-цивилизации;

б) федеративное государство;

в) страну с высоким уровнем жизни;

г) как одну из самых сильных стран мира.

10) Понятие «Россия как государство-цивилизация» получило официальное закрепление в:

а) Указе Президента Российской Федерации от 04.09.2023 № 660

б) Указе Президента Российской Федерации от 25.08.2023 № 641

в) Указе Президента Российской Федерации от 31.03.2023 г. № 229

г) Указе Президента Российской Федерации от 07.11.2011 № 1466

3.1.2. задания открытого типа

11) Ф. Энгельс указывает: «цивилизация является той ступенью общественного развития, на которой разделение труда, вытекающий из него обмен между отдельными лицами и объединяющее оба эти процесса товарное производство достигают полного расцвета и производят ... во всем прежнем обществе.

12) Универсальные модели развития человеческого общества связывают с именами американских исследователей ...

13) Согласно концепции Арнольда Тойнби, цивилизации, или монады истории, подобно биологическому организму, проходят стадии...

14)

15) «Более чем тысячелетний опыт самостоятельной государственности, культурное наследие предшествовавшей эпохи, глубокие исторические связи с традиционной европейской культурой и другими культурами Евразии, выработанное за много веков умение обеспечивать на общей территории гармоничное сосуществование различных народов, этнических, религиозных и языковых групп определяют особое положение России как самобытного ... , обширной евразийской и евро-тихоокеанской державы, сплотившей русский народ и другие народы, составляющие культурно-цивилизационную общность Русского мира» (Указ об утверждении Концепции внешней политики Российской Федерации от 31 марта 2023 года № 229).

16) Одним из первых, кто заявил о возникновении и особом формировании русской цивилизации, был...

17) избыток «биохимической энергии», которая порождает непреодолимое внутреннее стремление к изменению жизни, называется...

18) Создателем пассионарной теории этногенеза является ...

19) Если для этноса свойственна пассионарность выше нормы, то это порождает в нем стремление к ... ради высоких целей.

20) Триада «самодержавие, православие, народность» как соответствующая традициям и особенностям политической системы Российской империи была предложена ...

3.1.3. Примеры заданий к разделу 1 (задания закрытого типа)

ТЕСТ №1

1. Какова площадь России?

а) 32 275 800 кв.км;

б) 17 098 246 кв. км;

в) 10 693 902 кв. км;

г) 15 890 242 кв. км.

2. С какими из перечисленных государств не граничит Россия?

- а) Финляндия;
- б) Норвегия;
- в) Таджикистан;
- г) Беларусь.

3. Каким океаном не омывается Россия?

- а) Тихий;
- б) Атлантический;
- в) Северный Ледовитый;
- г) Индийский.

4. Какая гора в России самая высокая?

- а) Эверест;
- б) пик Пушкина;
- в) Эльбрус;
- г) Катун-Тау.

5. Какого климатического пояса нет в России?

- а) арктический;
- б) умеренный;
- в) субарктический;
- г) субтропический.

6. Какая точка России самая северная?

- а) Оймякон;
- б) о. Ратманов;
- в) мыс Флигели;
- г) Калининграда.

7. Какая из этих народностей России стоит на втором месте по численности после русских?

- а) Башкиры;
- б) Украинцы;
- в) Татары;
- г) Армяне.

8. Какое утверждение о Восточно-Европейской равнине не является правдой?

- а) это самая крупная равнина на нашей планете;
- б) ее второе название – Русская равнина;
- в) на этой равнине отсутствуют значительные стихийные явления, связанные с движением земной коры;

г) по русской равнине протекает самая длинная река Европы.

9. В каком регионе России больше всего озер?

- а) Хабаровский край;
- б) Республика Карелия;
- в) Мурманская область;
- г) Красноярский край.

10. Какой из этих регионов не граничит с Калмыкией?

- а) Ростовская область;
- б) Ставропольский край;
- в) Республика Дагестан;

г) Краснодарский край.

ТЕСТ №2 (задания открытого типа)

1. Значительная часть Европейской территории России расположена на...
(...одной из крупнейших равнин мира – Восточно-Европейской (русской))
2. С точки зрения геологической структуры и рельефа территорию России можно разделить на...
(...две основных части, восточную и западную, граница которых протекает примерно по Енисею)
3. В составе Уральских гор выделяют...
(...Полярный Урал, Приполярный Урал, Северный Урал, Средний Урал, Южный Урал)
4. Рельеф Западно-Сибирской равнины – ...
(...один из самых однородных в мире)
5. К востоку от Енисея горы занимают...
(...большую часть территории и выходят к берегам Тихого океана)
6. Географический центр России находится на...
(...территории Красноярского края, у юго-восточного берега озера Виви)
7. Исключительная экономическая зона...
(...200 морских миль от сухопутной территории или внутренних морских вод при наличии последних в виде соответствующих портов, заливов, бухт, губ и лиманов)
8. Около 10% территории России занимает тундра – ...
(...безлесная, болотистая равнина)
9. Тайга, самая обширная природная зона России, простирается от...
(...западных границ России до Тихого океана)
10. Ладожское и Онежское озера на северо-западе России являются двумя крупнейшими озерами Европы. Однако озеро Байкал является...
(...крупнейшим и самым глубоким, чистым, старейшим и наиболее вместительным пресноводным озером в мире)

3.1.4. Примеры заданий к разделу 4

ТЕСТ №1 (задания закрытого типа)

1. Выберите правильное суждение:
 - а) статус всех субъектов РФ одинаков;
 - б) статус всех субъектов РФ определен самостоятельными нормативными актами субъекта;
 - в) статус всех субъектов РФ неодинаков: у республик – конституция, язык, у областей и краев – нет своих законов и государственных языков.
2. Российская Федерация:
 - а) форма правления – диктатура;
 - б) форма правления – монархия;
 - в) форма правления – республиканская.
3. Какие черты не свойственны России:
 - а) одна национальность всей страны;
 - б) разделение на области.

4. Под охраной законов в России не находятся:
- а) собственность;
 - б) здоровье человека;
 - в) предметы роскоши.
5. Российская Федерация:
- а) демократическое государство;
 - б) капиталистическое государство;
 - в) социалистическое государство.
6. Какие органы не входят в государственное устройство России:
- а) Федеральное собрание;
 - б) Президент РФ;
 - в) Партийные руководители.
7. Форма государственного устройства России:
- а) геометрическая федерация;
 - б) асимметричная федерация;
 - в) симметричная федерация.
8. Что относится к высшим ценностям России:
- а) земля;
 - б) человек;
 - в) природа.
9. Россия – это чисто демократичное государство:
- а) присутствуют черты и признаки тоталитарного и демократичного устройства;
 - б) тоталитарное;
 - в) нет.
10. По признаку территориально-государственного устройства Россия является:
- а) унитарным государством;
 - б) федеративным государством;
 - в) правовым государством;
 - г) республиканским государством.

ТЕСТ №2 (задания открытого типа)

1. Российская Федерация – Россия есть...
- (...демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления)
2. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является...
- (...ее многонациональный народ)
3. Федеративное устройство Российской Федерации основано на ее государственной целостности, единстве системы государственной власти, разграничении...
- (...предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти субъектов РФ, равноправии и самоопределении народов в Российской Федерации)
4. В Российской Федерации гарантируются единство экономического пространства, свободное перемещение...

(...товаров, услуг и финансовых средств, поддержка конкуренции, свобода экономической деятельности)

5. Субъект РФ – это обобщающее наименование относительно обособленных частей, которые в совокупности образуют...

(...политико-территориальную структуру Российской Федерации)

6. Исходя из принципа равноправия субъектов РФ Конституция РФ устанавливает...

(...одинаковые права для субъектов Федерации, это выражается, прежде всего, в установлении предметов ведения)

7. Федеральное Собрание Российской Федерации – ...

(...парламент Российской Федерации – является представительным и законодательным органом Российской Федерации)

8. Президент РФ в соответствии с Конституцией РФ и федеральными законами определяет...

(...основные направления внутренней и внешней политики государства, представляет Российскую Федерацию внутри страны и в международных отношениях)

9. Правительство РФ состоит из...

(...Председателя Правительства РФ, заместителей Председателя Правительства РФ и федеральных министров)

10. Местное самоуправление осуществляется в...

(...городских, сельских поселениях и на других территориях с учетом исторических и иных местных традиций)

3.1.5. Примеры заданий к разделу 5.

1. Важными условиями обеспечения экономической безопасности Российской Федерации являются:

1. укрепление суверенитета Российской Федерации в информационном пространстве.

2. создание условий для мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности.

3. защита конституционного строя Российской Федерации, обеспечение ее суверенитета, независимости, государственной и территориальной целостности, защита основных прав и свобод человека и гражданина, укрепление гражданского мира и согласия, политической и социальной стабильности в обществе.

4. опора на внутренний потенциал страны, самостоятельное решение стоящих перед Россией задач при сохранении открытости для взаимовыгодного сотрудничества с другими странами.

2. Что может привести к обострению существующих и возникновению новых региональных и межгосударственных конфликтов?

1. Расширение сферы влияния Севро-Атлантического военно-политического блока.

2. Рост активности кибертерроризма.

3. Увеличение мощностей добычи энергоресурсов на Ближнем Востоке и России.

4. Критическое состояние физической сохранности опасных материалов и объектов, особенно в странах с нестабильной внутривнутриполитической ситуацией.

3. Что является негативным воздействием на международную обстановку в среднесрочной перспективе?
1. Ситуация в Ираке и Афганистане, конфликты на Ближнем и Среднем Востоке, в ряде стран Южной Азии и Африки, на Корейском полуострове;
 2. Ситуация в Украине и Белоруссии, конфликты на Тайване и Африке, в ряде стран Южной Америки и Европы, на Индийском полуострове;
 3. Ситуация в Турции и Сирии, конфликты в Арктике, в ряде стран Юго-Восточной Азии и Африки, на Крымском полуострове;
 4. Ситуация в Камбодже и Ливии, конфликты на Дальнем Востоке, в ряде стран Южной Европы и Австралии, на Камчатском полуострове;
4. Что из перечисленного является средствами обеспечения национальной безопасности?
1. Экономика
 2. Конституция РФ
 3. Судебные органы
 4. Телекоммуникационные каналы
5. Под национальной безопасностью понимается:
1. основной закон государства, особый нормативный правовой акт, имеющий высшую юридическую силу.
 2. состояние защищенности личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз, которое позволяет обеспечить конституционные права и свободы граждан, суверенитет, территориальную целостность РФ;
 3. обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, распространения заболевания, стихийного или иного бедствия;
 4. совокупность сбалансированных ориентиров и стимулов личности, фундаментальных потребностей, ценностей и устремлений общества и государства, служащих их благу и безопасности;
 6. Нарращивание группировок войск, ведущих к нарушению сложившегося баланса сил вблизи границ РФ относят к:
 1. угрозам религиозного терроризма.
 2. трансграничным угрозам;
 3. внутренним угрозам;
 4. внешним угрозам;
 7. На решение каких задач направлена реализуемая в Российской Федерации государственная социально-экономическая политика?
 1. повышение доверия граждан к правоохранительной и судебной системам Российской Федерации, совершенствование системы общественного контроля, механизмов участия граждан и организаций в обеспечении государственной и общественной безопасности;
 2. планирование и проведение мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при военных конфликтах или вследствие этих конфликтов;

3. обеспечение достойной жизни и свободного развития человека, создание условий для укрепления здоровья граждан, увеличение продолжительности жизни, снижение смертности, улучшение жилищных условий и расширение возможностей для получения качественного образования.

4. снижение до минимально возможного уровня количества утечек информации ограниченного доступа и персональных данных, а также уменьшение количества нарушений установленных российским законодательством требований по защите такой информации и персональных данных;

8. Что такое национальные интересы РФ?

1. Совокупность внутренних и внешних потребностей государства в обеспечении защищённости и устойчивого развития личности, общества и государства.

2. Силы и средства обеспечения национальной безопасности.

3. Объективные потребности в некоем благе, возникающие у различных классов, социальных слоев, групп либо коллективов.

4. Осознанные потребности в материальных и нематериальных благах, а также в обеспечении гарантий сохранения и воспроизведения доступа к ним.

9. На чем сосредоточено внимание международной политики РФ на долгосрочную перспективу?

1. Качественное изменение характера российского присутствия в ключевых регионах мира, реформатирование их глобальной системы союзов и партнёрств.

2. Развитие международных отношений на принципах международного права, обеспечения надежной и равной безопасности государств.

3. Отказ от утверждения России в качестве военной силы.

4. Реализация в международной политике трех неядерных принципов (непроизводство, отсутствие и размещение атомного оружия на национальной территории).

10. Какой нормативно-правовой акт РФ является базовым документом стратегического планирования, определяющим национальные интересы и стратегические национальные приоритеты Российской Федерации, цели и задачи государственной политики в области обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации на долгосрочную перспективу.

1. Конституция Российской Федерации.

2. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации.

3. Закон РФ "Об обороне".

4. Военная доктрина Российской Федерации.

11. Система политических, экономических, социальных и правовых мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита РФ, целостности и неприкосновенности ее территории - это:

1. информационная безопасность в военной сфере.

2. соблюдение норм Международного права;

3. оборона государства;

4. система Гражданской обороны РФ;

12. Внутренние угрозы национальной безопасности России:

1. попытки насильственного изменения конституционного строя;

2. дискриминация, подавление прав и законных интересов граждан РФ в зарубежных государствах.
3. вмешательство во внутренние дела РФ со стороны иностранных государств;
4. деятельность сепаратистских и радикальных религиозных национальных движений в РФ;

3.3. УСТНЫЙ ОПРОС

1. Многообразие российских регионов
2. Испытания и победы России
3. Герои страны, герои народа
4. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода
5. Российская цивилизация в академическом дискурсе
6. Ценностные вызовы современной политики
7. Концепт мировоззрения в социальных науках
8. Системная модель мировоззрения
9. Ценности российской цивилизации
10. Мировоззрение и государство
11. Власть и легитимность в конституционном преломлении
12. Уровни и ветви власти
13. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие
14. Россия и глобальные вызовы
15. Внутренние вызовы общественного развития
16. Образы будущего России
17. Ориентиры стратегического развития
18. Сценарии развития российской цивилизации

3.4. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

1. Страна в её пространственном, человеческом, ресурсном, идейно-символическом и нормативно-политическом измерении
2. Исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации.
3. Концептуализация понятия «цивилизация» (вне идей стадийного детерминизма)
4. Мировоззрение и его значение для человека, общества, государства
5. Объективное представление российских государственных и общественных институтов, их истории и ключевых причинно-следственных связей последних лет социальной трансформации
6. Сценарии перспективного развития страны и роль гражданина в этих сценариях

3.5. Темы для эссе

Темы эссе посвящены важнейшим проблемам, с которыми сталкивается современная Россия. При написании эссе нужно присвоить рассматриваемой проблеме уровень опасности и степень решенности на сегодняшний день:

 — красный уровень опасности: критически важные, как правило, долгосрочные проблемы (давно возникли и требуют десятилетия на решение); при этом явных положительных сдвигов не заметно, либо негативные тенденции перевешивают позитивные.

 — оранжевый уровень опасности: менее важные проблемы, в сфере которых не наблюдается явного преимущества позитивных тенденций над негативными.

 — жёлтый уровень опасности: проблемы, в решении которых наметился явный прогресс, однако масштаб угрозы всё ещё остается значительным.

1. Проблемы семьи и демографии
2. Вымирание населения (неполное воспроизводство — менее , ребёнка на женщину)
3. Высокий (~ %) уровень разводов
4. Прочие демографические проблемы
5. Проблемы здоровья и образа жизни
6. Сравнительно низкая продолжительность жизни, особенно у мужчин
7. Высокий уровень алкоголизма
8. Высокий уровень наркомании
9. Распространение ВИЧ-инфекции
10. Распространение гепатита С
11. Проблемы расселения и городской среды
12. Общее низкое качество городской среды
13. Транспортная доступность
14. Проблемы образования и науки
15. Недостаток рабочих и технарей при избытке гуманитариев
16. Инфляция высшего образования
17. Россия — кузница кадров для гуглов и фейсбуков
18. «Чёрные археологи»
19. Экономические проблемы
20. Финансовая безграмотность населения
21. Основной экспорт — продукция малого передела
22. Правоохранительные проблемы
23. Коррупция
24. Правовой нигилизм
25. Правовая нестабильность
26. Политические проблемы
27. Негативный образ России в западных и в либеральных СМИ
28. Проблемы искусства и культуры
29. Многолетний упадок российского игрового кино
30. Проблемы экологии
31. Обезлесение
32. Проблемы малых рек и водоёмов
33. Мусор: обыденная проблема как глобальная угроза

3.6. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)				
	ОФО	ЗФО	ОЗФО									
«Основы российской государственности»	1	1	1	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1	Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории	1. Уолт Уитмен Ростоу выделяет следующие стадии общественного развития: а) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъём», «зрелость», «высокое массовое потребление»; б) «традиционное общество», «зрелость», «высокое массовое потребление»; в) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъём»; г) «переходное общество», «сдвиг» или «подъём», «зрелость». 2. Уолт Уитмен Ростоу выделяет пять стадий общественного развития. Соотнесите понятия: <table><tr><td>Стадия традиционного общества</td><td>а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.</td></tr><tr><td>Стадия переходного общества</td><td>б) определяется</td></tr></table>	Стадия традиционного общества	а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.	Стадия переходного общества	б) определяется
Стадия традиционного общества	а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.											
Стадия переходного общества	б) определяется											

								ого общества тс периодом устойчиво го развития, не лишенного некоторых колебаний. Технологи и получают повсемест ное распростра нения в производс тве, экономика все больше интегриру ется в междунар одный рынок, обществен ные институты приспосаб ливаются к меняющи мся условиям, чтобы обеспечит ь устойчивы й рост.
								Стадия «сдвига» или «подъёма» в) связана с закреплен нем начатых ранее тенденций . Именно здесь берет начало промышлен ная революция , которая влечет за собой масштабн ые социально - политичес кие трансформ ации.
								Стадия «зрелости» г) оформляет основы для будущего прорыва: зарождает ся капиталис тические отношения и производе тво, создаются банки, возникает светское образован не и пр.
								5) Эпоха «высокого массового потребления» д) характериз уется аграрной экономико й, основанно й на простой технике производе тва, и сочетается с сословно-классовой структуро й общества.
								а) 1–д, 2–г, 3–в, 4–б, 5–а; б) 1–а, 2–г, 3–в, 4–б, 5–д; в) 1–д, 2–в, 3–г, 4–б, 5–а; г) 1–а, 2–б, 3–в, 4–д, 5–г.

							3. Возникновение российской государственности относят к: а) 802 году; б) 862 году; в) 1862 году; г) 1762 году.
							4. В 2012 году В.В.Путин в Послании к Федеральному Собранию охарактеризовал Россию: а) как особый тип государства-цивилизации; б) федеративное государство; в) страну с высоким уровнем жизни; г) как одну из самых сильных стран мира.
							5. Понятие «Россия как государство-цивилизация» получило официальное закрепление в: а) Указе Президента Российской Федерации от 04.09.2023 № 660 б) Указе Президента Российской Федерации от 25.08.2023 № 641 в) Указе Президента Российской Федерации от 31.03.2023 г. № 229 г) Указе Президента Российской Федерации от 07.11.2011 № 1466

							6. Ф. Энгельс указывает: «цивилизация является той ступенью общественного развития, на которой разделение труда, вытекающий из него обмен между отдельными лицами и объединяющее оба эти процесса товарное производство достигают полного расцвета и производят ... во всем прежнем обществе.
							7. Выберите правильное суждение: а) статус всех субъектов РФ одинаков; б) статус всех субъектов РФ определен самостоятельными нормативными актами субъекта; в) статус всех субъектов РФ неодинаков: у республик – конституция, язык, у областей и краев – нет своих законов и государственных языков.
							8. Российская Федерация: а) форма правления – диктатура; б) форма правления – монархия; в) форма правления –

								республиканская.
								9. Какие черты не свойственны России: а) одна национальность всей страны; б) разделение на области.
								10. Под охраной законов в России не находятся: а) собственность; б) здоровье человека; в) предметы роскоши.
								11. Какие органы не входят в государственное устройство России: а) Федеральное собрание; б) Президент РФ; в) Партийные руководители.
								12. По признаку территориального государственного устройства Россия является: а) унитарным государством; б) федеративным государством; в) правовым государством; г) республиканским государством.
								13. Российская Федерация – Россия есть...
								14. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской

							Федерации является... 15. Федеративное устройство Российской Федерации основано на ее государственной целостности, единстве системы государственной власти, разграничении ... 16. термин «цивилизация» происходил от латинского: а) cultura – «возделывание»; б) divitiae – «богатство»; в) salus – «здоровье»; г) civitas – «город, сообщество свободных горожан».
					УК-5.2	Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	17. Какова площадь России? а) 32 275 800 кв.км; б) 17 098 246 кв. км; в) 10 693 902 кв. км; г) 15 890 242 кв. км. 18. С какими из перечисленных государств не граничит Россия? а) Финляндия; б) Норвегия; в) Таджикистан; г) Беларусь. 19. Каким океаном не омывается Россия? а) Тихий;

						б) Атлантический ; в) Северный Ледовитый; г) Индийский.
						20. Какая гора в России самая высокая? а) Эверест; б) пик Пушкина; в) Эльбрус; г) Катун-Тау.
						21. Какого климатического пояса нет в России? а) арктический; б) умеренный; в) субарктический; г) субтропический.
						22. Какая точка России самая северная? а) Оймякон; б) о. Ратманов; в) мыс Флигели; г) Калининграда.
						23. Какая из народностей России стоит на втором месте по численности после русских? а) Башкиры; б) Украинцы; в) Татары; г) Армяне.
						24. Какое утверждение о Восточно-Европейской равнине не является правдой? а) это самая крупная равнина на нашей планете; б) ее второе название – Русская равнина;

						в) на этой равнине отсутствуют значительные стихийные явления, связанные с движением земной коры; г) по русской равнине протекает самая длинная река Европы.
						25. В каком регионе России больше всего озер? а) Хабаровский край; б) Республика Карелия; в) Мурманская область; г) Красноярский край.
						26. Какой из этих регионов не граничит с Калмыкией? а) Ростовская область; б) Ставропольский край; в) Республика Дагестан; г) Краснодарский край.
						27. Значительная часть Европейской территории России расположена на...
						28. С точки зрения геологической структуры и рельефа территорию России можно разделить на...
						29. В составе Уральских гор выделяют...
						30. Рельеф Западно-

							Сибирской равнины – ... 31. К востоку от Енисея горы занимают... 32. Географический центр России находится на... 33. Исключительная экономическая зона... 34. Около 10% территории России занимает тундра – ... 35. Тайга, самая обширная природная зона России, простирается от... 36. Ладожское и Онежское озера на северо-западе России являются двумя крупнейшими озерами Европы. Однако озеро Байкал является...
«Основы российской государственности»	1	1	1	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3	Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий 37. Выдающийся представитель шотландского Просвещения, историк и философ Адам Фергюсон утверждал, что: а) все народы проходят один исторический путь: от дикости к варварству, где появляется собственность, а затем к цивилизации, с развитыми государственными

							институтами, законодательством, коммерческим обществом и высокой культурой; б) все народы проходят в своем развитии одни и те же стадии — рождение, зрелость и упадок; в) все народы проходят через одни и те же стадии прогресса; г) все ответы верны.
							38. В своей главной работе «Происхождение семьи, частной собственности и государства» (1884) Ф. Энгельс пишет: а) о трех составных частях марксизма: диалектике в философии и материалистическом понимании истории, основах экономического учения Маркса и развитии идей научного социализма б) о теории марксизма и тактических принципах действия пролетарской партии; в) об экономических основах жизни капиталистического общества;

							г) о трехчастной схеме дикость– варварство– цивилизация.
							39. Первая форма эксплуатации, присущая античному миру (по Ф. Энгельсу) –это: а) рабство; б) крепостничес тво; в) наемный труд; г) партнерство.
							40. Избыток «биохимическо й энергии», которая порождает непреодолимое внутреннее стремление к изменению жизни, называется...
							41. Создателем пассионарной теории этногенеза является ...
							42. Если для этноса свойственна пассионарност ь выше нормы, то это порождает в нем стремление к ... ради высоких целей.
							43. В Российской Федерации гарантируются единство экономическог о пространства, свободное перемещение ...
							44. Субъект РФ – это обобщающее наименование относительно обособленных

							частей, которые в совокупности образуют...
							45. Исходя из принципа равноправия субъектов РФ Конституция РФ устанавливает ...
							46. Федеральное Собрание Российской Федерации – ...
							47. Президент РФ в соответствии с Конституцией РФ и федеральными законами определяет...
							48. Правительство РФ состоит из...
							49. Местное самоуправлени е осуществляе тся в...
							50. В а ж н ы м и у с л о в и я м и о б е с п е ч е н и я э к о н о м и ч е с к о й б е з о п а с н о с т и Р о с с и й с к о й Ф е д е р а ц и и я в л я ю т с я :

								1. у к р е п л е н и е с у в е р е н и т е т а Р о с с и й с к о й Ф е д е р а ц и и в и н ф о р м а ц и о н н о м п р о с т р а н с т в е . 2.с о з д а н и е у с л о в и й д л я м и р н о г о с о ц и а л ь н о - э к о н о м и ч е с к о г о р а з в и т и я Р о с с и й с к о й Ф е д е р а ц и и и о б е с п е ч е н и е е е в о е н н о й б е з о п а с н о с т и . 3.з а щ и т а к о н с т и т у ц и о н н о г о

								с т р о я Р о с с и й с к о й Ф е д е р а ц и и , о б е с п е ч е н и е е е с у в е р е н и т е т а , н е з а в и с и м о с т и , г о с у д а р с т в е н н о й и т е р р и т о р и а л ь н о й ц е л о с т н о с т и , з а щ и т а о с н о в н ы х п р а в и с в о б о д ч е л о в е к а и г р а ж д а н и н а , у к р е п л е н и е г р а ж д а н с к о г о м и р а и с о г л а с и я , п о л и т и ч е с к о й и с о ц и а л ь н о й с т а б и л

								ь н о с т и в о б щ е с т в е . 4.опора на внутренний потенциал страны, самостоятельн ое решение стоящих перед Россией задач при сохранении открытости для взаимовыгодно го сотрудничества с другими странами.
								51. Ч т о и з п е р е ч и с л е н н о г о я в л я е т с я с р е д с т в а м и о б е с п е ч е н и я н а ц и о н а л ь н о й б е з о п а с н о с т и ? 1.Э к о н о м и к а 2.К о н с т и т у ц и я Р Ф 3.С у д е б н ы е о р г а н ы 4.Телекоммуни кационные каналы.
						УК-5.4	Осуществляет конструктивно	52. Российская Федерация:

						е взаимодействи е с людьми с учетом их социокультурн ых особенностей в целях успешного выполнения профессиональ ных задач и усиления социальной интеграции	а) демократическ ое государство; б) капиталистиче ское государство; в) социалистичес кое государство. 53. Форма государственно го устройства России: а) геометрическая федерация; б) асимметричная федерация; в) симметричная федерация. 54. Что относится к высшим ценностям России: а) земля; б) человек; в) природа. 55. Россия – это истинно демократичное государство: а) присутствуют черты и признаки тоталитарного и демократичног о устройства; б) тоталитарное; в) нет. 56. Система политических, экономических , социальных и правовых мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита РФ, целостности и неприкосновен ности ее территории - это:

							1.информационная безопасность в в военной сфере. 2.соблюдение норм Международно го права; 3.оборона государства; 4.система Гражданской обороны РФ;
							57. Самый распространен ным подход к эволюции человеческих обществ, согласно которому все общества проходят в развитии одинаковые или, во всяком случае, очень похожие стадии, называется: а) стадийный; б) последователь ный; в) поэтапный; г) структурный.
							58. Универсальные модели развития человеческого общества связывают с именами американских исследователей ...
							59. Согласно концепции Арнольда Тойнби, цивилизации, или монады истории, подобно биологическом у организму, проходят стадии...

								60. В первой половине XIX в. проявляется такая черта Российской цивилизации, как... – вера в особую, священную роль русского народа.
								61. «Более чем тысячелетний опыт самостоятельной государственности, культурное наследие предшествовавшей эпохи, глубокие исторические связи с традиционной европейской культурой и другими культурами Евразии, выработанное за много веков умение обеспечивать на общей территории гармоничное сосуществование различных народов, этнических, религиозных и языковых групп определяют особое положение России как самобытного ... , обширной евразийской и евро-тихоокеанской державы, сплотившей русский народ и другие народы, составляющие культурно-цивилизационн

							ую общность Русского мира» (Указ об утверждении и Концепции внешней политики Российской Федерации от 31 марта 2023 года № 229).
							62. Одним из первых, кто заявил о возникновении и особом формировании русской цивилизации, был...
							63. Триада «самодержавие, православие, народность» как соответствующая традициям и особенностям политической системы Российской империи была предложена ...
						УК-5.5	64. Что может привести к обострению существующих и возникновению новых региональных и межгосударственных конфликтов? 1.Расширение сферы влияния Севро-Атлантического военного-политического блока. 2.Рост активность кибертерроризма. 3.Увеличение мощностей добычи энергоресурсов на Ближнем Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей

							Востоке и России. 4.Критическое состояние физической сохранности опасных материалов и объектов, особенно в странах с нестабильной внутривнутриполитической ситуацией.
							65. Что является негативным воздействием на международную обстановку в среднесрочной перспективе? 1.Ситуация в Ираке и Афганистане, конфликты на Ближнем и Среднем Востоке, в ряде стран Южной Азии и Африки, на Корейском полуострове; 2.Ситуация в Украине и Белоруссии, конфликты на Тайване и Африке, в ряде стран Южной Америки и Европы, на Индийском полуострове; 3.Ситуация в Турции и Сирии, конфликты в Арктике, в ряде стран Юго-Восточной Азии и Африки, на Крымском полуострове; 4.Ситуация в Камбодже и Ливии, конфликты на

								Дальнем Востоке, в ряде стран Южной Европы и Австралии, на Камчатском полуострове. 66. Под национальной безопасностью понимается: 1.основной закон государства, особый нормативный правовой акт, имеющий высшую юридическую силу. 2.состояние защищенности личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз, которое позволяет обеспечить конституционн ые права и свободы граждан, суверенитет, территориальн ую целостность РФ; 3.обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, распространения заболевания, стихийного или иного бедствия; 4.совокупность сбалансирован ных ориентиров и стимулов личности,

							фундаментальн ых потребностей, ценностей и устремлений общества и государства, служащих их благу и безопасности.
							67. Наращивание группировок войск, ведущих к нарушению сложившегося баланса сил вблизи границ РФ относят к: 1.угрозам религиозного терроризма. 2.трансграничн ым угрозам; 3.внутренним угрозам; 4.внешним угрозам.
							68. На решение каких задач направлена реализуемая в Российской Федерации государственна я социально- экономическая политика? 1.повышение доверия граждан к правоохраните льной и судебной системам Российской Федерации, совершенствов ание системы общественного контроля, механизмов участия граждан и организаций в обеспечении государственно й и общественной безопасности; 2.планировани е и проведение мероприятий

							по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при военных конфликтах или вследствие этих конфликтов; 3.обеспечение достойной жизни и свободного развития человека, создание условий для укрепления здоровья граждан, увеличение продолжительности жизни, снижение смертности, улучшение жилищных условий и расширение возможностей для получения качественного образования. 4.снижение до минимально возможного уровня количества утечек информации ограниченного доступа и персональных данных, а также уменьшение количества нарушений установленных российским законодательством требований по защите такой информации и

							персональных данных. 69. Что такое национальные интересы РФ? 1. Совокупность внутренних и внешних потребностей государства в обеспечении защищённости и устойчивого развития личности, общества и государства. 2. Силы и средства обеспечения национальной безопасности. 3. Объективные потребности в некоем благе, возникающие у различных классов, социальных слоев, групп либо коллективов. 4. Осознанные потребности в материальных и нематериальных благах, а также в обеспечении гарантий сохранения и воспроизведения доступа к ним. 70. На чем сосредоточено внимание международной политики РФ на долгосрочную перспективу? 1. Качественное изменение характера российского присутствия в ключевых регионах мира, переформатирование их глобальной

								системы союзов и партнёрств. 2.Развитие международных отношений на принципах международного права, обеспечения надежной и равной безопасности государств. 3.Отказ от утверждения России в качестве военной силы. 4.Реализация в международной политике трех неядерных принципов (непроизводство, отсутствие и размещение атомного оружия на национальной территории).

								71. Какой нормативно-правовой акт РФ является базовым документом стратегического о планирования, определяющим национальные интересы и стратегические национальные приоритеты Российской Федерации, цели и задачи государственной политики в области обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации на долгосрочную перспективу. 1. Конституция Российской Федерации. 2. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации. 3. Закон РФ "Об обороне". 4. Военная доктрина Российской Федерации.

								72. Внутренние угрозы национальной безопасности России: 1.попытки насильственного изменения конституционного строя; 2.дискриминация, подавление прав и законных интересов граждан РФ в зарубежных государствах. 3.вмешательство во внутренние дела РФ со стороны иностранных государств; 4.деятельность сепаратистских и радикальных религиозных национальных движений в РФ.

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» Рассмотрено и утверждено решением Ученого совета университета 31 августа 2017 года.

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФ	ЗФО	ОЗФ			
«Основы российской	1	1	1	УК-5	УК-5.1	81. 1. а
						2. а
						3. б

государстве нности»						4. а
						5. в
						6. переворот
						7. в
						8. в
						9. а
						10. в
						11. в
						12. б
						13. демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления
						14. ее многонациональный народ
						15. предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти субъектов РФ, равноправии и самоопределении народов в Российской Федерации
						16. г
					УК- 5.2	82. 17. б
						18. в
						19. б
						20. в
						21. г
						22. в
						23. в
						24. а
						25. б
						26. г
						27. одной из крупнейших равнин мира – Восточно-Европейской (русской)
						28. две основных части, восточную и западную, граница которых протекает примерно по Енисею
						29. Полярный Урал, Приполярный Урал, Северный Урал, Средний Урал, Южный Урал
						30. один из самых однородных в мире
						31. большую часть территории и выходят к берегам Тихого океана
						32. территории Красноярского края, у юго-восточного берега озера Виви
						33. 200 морских миль от сухопутной территории или внутренних морских вод при наличии последних в виде соответствующих портов, заливов, бухт, губ и лиманов
						34. безлесная, болотистая равнина
						35. западных границ России до Тихого океана

						36. крупнейшим и самым глубоким, чистым, старейшим и наиболее вместительным пресноводным озером в мире
					УК-5.3	37.а
						38. г
						39. а
						40. пассионарность
						41. Гумилёв Лев Николаевич
						42. Жертвенность
						43. товаров, услуг и финансовых средств, поддержка конкуренции, свобода экономической деятельности
						44. политико-территориальную структуру Российской Федерации
						45. одинаковые права для субъектов Федерации, это выражается, прежде всего, в установлении предметов ведения
						46. парламент Российской Федерации – является представительным и законодательным органом Российской Федерации
						47. основные направления внутренней и внешней политики государства, представляет Российскую Федерацию внутри страны и в международных отношениях
						48. Председателя Правительства РФ, заместителей Председателя Правительства РФ и федеральных министров
						49. городских, сельских поселениях и на других территориях с учетом исторических и иных местных традиций
						50. 4
						51. 4
					УК-5.4	52. а
						57. б
						54. б
						55. а
						56. 3
						57. а
						58. Уолт Уитман Ростоу и Дэниэл Белл
						59. Возникновение, рост, надлом и разложение
						60. мессианство
						61. государство-цивилизация
						62. Менделеев Дмитрий Иванович
						63. Уваров Сергей Сергеевич
					УК-5.5	64. 4
						65. 1
						66. 2
						67. 4

						68.3
						69.1
						70.2
						71.2
						72.3

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ **МЕТОДИКА НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
УК-2.1.	Обладать навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений.		+	
УК-2.2.	Оптимизировать способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.		+	
ПК-12.1.	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	+		+
ПК-12.2.	Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	+		+
ПК-12.3.	Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию	+		+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 5-и балльной шкале (зачет)	Не зачтено	Зачтено

2.2 Текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства	№ задания		
						пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень	высокий уровень (отлично)

					(контр оля)		(хорошо)	
УК -2	УК-2.1. Обладать навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений.	2	Знать основные методические приемы постановки экспериментов.	лекции, самостоятельная работа	устный опрос	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 28-41. Вопросы из пункта 3.1.3. № 29-32.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 28-41. Вопросы из пункта 3.1.3. № 29-32.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 28-41. Вопросы из пункта 3.1.3. № 29-32.
	УК-2.2. Оптимизировать способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	2	Уметь обосновывать выбор применяемой методики постановки опытов и их теоретическую и практическую значимость полученных результатов.	лабораторные занятия	оценка лабораторных работ	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 4-14.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 4-14.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 4-14.
ПК -12	ПК-12.1. Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	1, 3	Знать основные направления научных исследований, определяющих научно-технический прогресс в животноводстве; биологические методы исследований; структуру научного исследования.	лекции, самостоятельная работа	устный опрос	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1-27, 42-47. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-28.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1-27, 42-47. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-28.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1-27, 42-47. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-28.

	ПК-12.2. Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	1, 3	Уметь проводить биометрическую обработку и определять достоверной разницы показателей между группами; составлять отчеты по выполненному заданию.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	оценка лабораторных работ, устный опрос	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3, 15. Вопросы из пункта 3.1.3. № 33-43.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3, 15. Вопросы из пункта 3.1.3. № 33-43.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3, 15. Вопросы из пункта 3.1.3. № 33-43.
	ПК-12.3. Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по	1, 3	Владеть методами оценки статистической достоверности полученных результатов исследования и составления отчетов по выполненному заданию.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	оценка лабораторных работ, устный опрос	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3. Вопросы из пункта 3.1.3. № 44-46.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3. Вопросы из пункта 3.1.3. № 44-46.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.2. № 1-3. Вопросы из пункта 3.1.3. № 44-46.

	выполненно му заданию							

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
УК-2	УК-2.1. Обладать навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений.	лекции, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.
	УК-2.2. Оптимизировать способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	лабораторные занятия	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.
ПК-12	ПК-12.1. Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	лекции, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.
	ПК-12.2. Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.

	ПК-12.3. Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.	Вопросы к зачету из пункта 3.2.

2.4. Критерии оценки на экзамене – не предусмотрены учебным планом.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрены учебным планом.

2.8. Критерии оценки собеседования

2.8.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры.
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе.
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины,

	неумение с помощью преподавателя получить правильное решение.

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (доклады) – не предусмотрены учебным планом.

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрены учебным планом.

2.11. Критерии проверки (оценки) лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрены учебным планом.

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрены учебным планом.

2.14. Критерии оценки эссе – не предусмотрены учебным планом.

2.15. Критерии оценки тестов – не предусмотрены учебным планом.

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта – не предусмотрены учебным планом.

2.17. Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.
5. Отчет семестровой работы.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.1. УСТНЫЙ ОПРОС (лекции)

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ

Тема 1.1. Основные направления научных исследований, определяющих научно-технический прогресс в животноводстве.

Вопросы для опроса:

1. Значение дисциплины.
2. История развития опытного дела.
3. Система организации НИИ в нашей стране.
4. Основные направления биологических исследований.
5. Современные методы исследований в животноводстве.

Тема 1.2. Общие сведения о науке.

Вопросы для опроса:

6. Наука. Предмет и цель науки.
7. Классификация современных наук.
8. Основные закономерности в развитии науки.

Тема 1.3. Биологические методы исследований

Вопросы для опроса:

9. Описательный метод (Наблюдения).
10. Сравнительный метод (Обследование, обобщение).
11. Историческое сравнение.
12. Экспериментальный метод.
13. Эксперимент как критерии истинности.
14. Наблюдение и систематизация как метод научного исследования. Сферы и формы наблюдений в области животноводства.

Тема 1.4. Общая методология научного эксперимента. Структура научного исследования.

Вопросы для опроса:

15. Идеино-теоретическая разработка и планирование экспериментальных исследований, построение рабочей гипотезы исследования.
16. Выбор темы и постановка задачи исследований.
17. Сбор и анализ научной информации.
18. Выработка первоначальной гипотезы.
19. Теоретическое исследование.
20. Разработка и утверждение методики эксперимента.
21. Эксперимент.
22. Сопоставление результатов теоретической и экспериментальной деятельности.
23. Обработка экспериментальных данных.
24. Выводы.
25. Подготовка результатов эксперимента к внедрению в производство.

Тема 1.5. Этика научных исследований в ветеринарии.

Вопросы для опроса:

26. Значения этических аспектов науки.
27. Основные научные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ПОСТАНОВКИ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Тема 2.1. Основные методические приемы постановки экспериментов.

Вопросы для опроса:

28. Назовите основные виды экспериментов в животноводстве.
29. Принцип аналогичных групп и групп-периодов.
30. Характеристика периодов проведения научных опытов.
31. Разработка методики и схемы проведения опыта.
32. Значение и методы постановки научно-хозяйственных опытов.

33. Выбор и обоснование темы исследований.
34. Сбор и анализ научной информации. Написание литературного обзора.
35. Разработка методики и схема проведения опыта.
36. Особенности организации опытов по видам животных.
37. Логический анализ данных опыта и извлечение выводов.
38. Учет экспериментальных данных, оформление документации.
39. Производственная проверка результатов опыта.
40. Математический анализ опытных данных (формулы расчета средней арифметической, среднего квадратичного отклонения, ошибки средней арифметической, числа степеней свободы и критерия достоверности. Правила пользования таблицей Стьюдента).
41. Экономическая оценка результатов исследований.

РАЗДЕЛ 3. АРХИТЕКТОНИКА ОТЧЁТА ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Тема 3.1. Архитектоника отчёта по научно-исследовательской работе.

Вопросы для опроса:

42. Работа над рукописью научного труда.
43. Методика написания отчёта по научно-исследовательской работе. Общие требования к написанию отчёта по научно-исследовательской работе.
44. Требования, предъявляемые к структурным частям отчёта по научно-исследовательской работе.
45. Оформление отчёта по научно-исследовательской работе.
46. Процедура защиты отчёта по научно-исследовательской работе.
47. Рекомендации по составлению компьютерной презентации (КП) квалификационной работы с помощью пакета Microsoft PowerPoint.

3.1.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ

Тема 1.1. Обработка экспериментальных данных и определение достоверной разницы показателей между группами.

ЗАДАНИЕ 1. Двум группам коров симментальской породы, по 10 голов в каждой, отобранных по принципу пар-аналогов, живой массой 550 кг, удоем за предыдущую лактацию 4500 кг молока жирностью 4,2 %, в течение стойлового периода скармливали одинаковые по питательности рационы. Но животные 1 группы потребляли в составе кормосмеси 30 % концентрированных кормов, а 2 группы – 20 % от общей питательности. Определите достоверность разности между группами коров по содержанию жира и сделайте вывод по заданию.

Таблица 1 – Массовая доля жира в молоке, %

Номер животного:	1 группа	2 группа
1	3,91	3,84
2	3,79	4,06
3	3,86	3,99
4	3,80	3,83
5	4,03	4,23
6	3,95	4,20
7	4,20	3,80
8	4,07	4,04
9	3,87	4,21

10	4,17	3,83
M		
m		
M ± m		
Cv		
σ		
t _d		

ЗАДАНИЕ 2. В опыте по изучению эффективности межпородных скрещиваний русских белых кур и белых леггорнов были получены следующие данные:

1 группа. Скрещивались самцы белых леггорнов с самками русской белой породой.

Инд. номер	Масса в 180 дней, г	Половая скороспелость, дн.	Яйценоскость за 10 мес., шт.	Масса яиц, г
5210	1750	160	224	54
5211	1685	156	215	53
5212	1814	173	200	55
5213	1725	165	190	52
5214	1815	179	195	50
5215	1647	155	217	53
5216	1705	164	215	49
5217	1855	185	220	50
5218	1905	190	230	52
5219	1755	175	225	57
5220	1715	180	208	54
5221	1680	160	204	52
5222	1825	165	218	54
5223	1885	190	200	50
5224	1875	185	202	50

2 группа. Скрещивались самцы русской белой породы с самками белых леггорнов.

Инд. номер	Масса в 180 дней, г	Половая скороспелость, дн.	Яйценоскость за 10 мес., шт.	Масса яиц, г
5241	1820	170	184	54
5242	1930	185	181	60
5243	1840	172	186	58
5244	1970	180	187	57
5245	2060	194	207	61
5246	2120	190	195	57
5247	2000	196	197	55
5248	1980	197	198	58
5249	1740	179	185	59
5250	1880	175	173	51
5251	1940	192	194	50
5252	1890	194	182	58
5253	2010	194	165	58
5254	1940	190	178	59
5255	1780	166	164	69

Произведите биометрическую обработку результатов опыта и заполните таблицу 2. Сделайте выводы из полученных данных.

Таблица 2 – Результаты биометрической обработки данных

Группы	n	M ± m	δ	Cv	t _d	P
Масса кур в 180 дней						

1						
2						
Половая скороспелость						
1						
2						
Яйценоскость за 10 мес.						
1						
2						
Масса яиц						
1						
2						

Вывод:

Тема 1.2. Графический анализ результатов опыта. Ознакомить с видами и техникой графического анализа результатов опыта.

ЗАДАНИЕ 3. Используя данные таблицы 3, составьте график, гистограмму, круговую и кольцевую диаграммы.

Таблица 3 – Изменение молочной продуктивности с возрастом у коров разных пород

Вариант	Порода	Показатель	Лактация						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Черно-пестрая	удой, кг	3710	4410	4928	5366	5566	5458	5390
		% жира	3,47	3,76	3,77	3,74	3,72	3,71	3,67
2	Симментальская	удой, кг	3625	3845	4912	5199	5170	5115	4911
		% жира	3,68	3,74	3,76	3,76	3,78	3,80	3,81
3	Холмогорская	удой, кг	2822	3387	3696	3737	3922	4022	4144
		% жира	3,51	3,62	3,67	3,69	3,63	3,60	3,57

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ПОСТАНОВКИ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Тема 2.1. Методы постановки экспериментов. Освоение методик постановки опытов. Метод пар-аналогов.

ЗАДАНИЕ 4. Для проведения опыта по принципу пар-аналогов отобрано 22 бычка черно-пестрой породы племсовхоза “Первомайский”, данные представлены в сводной таблице 4.

Распределите бычков на 2 аналогичные группы, учитывая:

- возраст (допустимое отклонение не более 12 дней);
- живую массу (допустимое отклонение не более 2-3 %);
- происхождение (полубратья).

Результаты подбора бычков запишите в таблицу 5.

Таблица 4 – поголовье бычков черно-пестрой породы

№ п/п	Инд. № животного	Дата рождения	Живая масса при рождении	Происхождение	
				отец	мать
1	4315	16.05	32	Резвый	Серенада
2	4317	17.05	36	Баланс	Ветла
3	4321	19.05	37	Пакет	Сушка
4	4331	21.05	35	Резвый	Марта

5	4333	21.05	34	Резвый	Вика
6	4335	25.05	32	Резвый	Сайра
7	4339	26.05	35	Баланс	Виза
8	4341	26.05	27	Пакет	Калина
9	4345	27.05	31	Баланс	Динара
10	4349	28.05	30	Резвый	Дельта
11	4353	29.05	31	Пакет	Соя
12	4355	30.05	31	Пакет	Тайга
13	4361	1.06	28	Резвый	Фиеста
14	4363	1.06	30	Пакет	Пихта
15	4363	2.06	27	Резвый	Струна
16	4367	2.06	32	Баланс	Парма
17	4369	3.06	31	Баланс	Черва
18	4371	4.06	31	Резвый	Зозуля
19	4373	5.06	30	Резвый	Парча
20	4381	6.06	27	Пакет	Ягодка
21	4387	8.06	33	Баланс	Вита
22	4395	15.06	30	Резвый	Мара

Таблица 5 – Подбор двух аналогичных групп бычков

№ п/п	Инд. № животного	Дата рождения	Живая масса при рождении	Происхождение	
				отец	мать
1 группа					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Среднее					
2 группа					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Среднее					

ЗАДАНИЕ 5. Для проведения опыта по принципу пар-аналогов в племязаводе “Еланский” Воронежской области отобрано 30 коров симментальской породы, характеризующихся следующими данными (таблица 6).

Таблица 6 – поголовье коров симментальской породы

№ п/п	Кличка и номер коровы	Породность (поколение)	Год рождения	Живая масса, кг	Лактация по счету	Удой за 305 дней, кг	МДЖ, %
1	Плутовка 275	1V	1981	555	6	5483	4,23
2	Ветла 4018	ч/п	1983	540	5	4590	3,90
3	Азбука 1271	ч/п	1983	535	5	4583	3,90
4	Баржа 781	1V	1981	560	6	5371	3,86
5	Астра 1537	ч/п	1981	560	6	4953	3,70
6	Сивка 812	ч/п	1981	530	2	3993	3,80
7	Зита 4751	1V	1983	525	5	5759	4,02
8	Газель 754	ч/п	1985	520	2	4073	3,95
9	Сигма 1019	ч/п	1981	550	6	4871	3,76
10	Зима 542	1V	1982	520	6	6560	3,86
11	Лужайка 351	ч/п	1985	510	2	3825	3,82
12	Маска 1001	ч/п	1982	610	4	5188	3,96
13	Бурка 671	ч/п	1984	500	3	8507	3,95
14	Зебра 518	1V	1983	545	5	5740	3,96
15	Аллея 2021	ч/п	1981	530	2	4019	3,95
16	Пенка 393	ч/п	1984	530	3	8220	3,80
17	Схема 6927	1V	1984	520	2	3895	3,80
18	Кама 506	ч/п	1984	500	3	4988	4,20
19	Ватка 877	ч/п	1982	590	4	5133	4,01
20	Брусника 488	ч/п	1984	510	3	4841	4,20
21	Мальва 1285	1V	1984	500	2	4034	3,85
22	Лола 463	1V	1982	540	6	6520	3,80
23	Мурка 1969	ч/п	1983	510	2	5418	3,92
24	Буря 756	1V	1981	580	6	8354	3,76
25	Фата 1076	1V	1982	550	6	7581	4,01
26	Мимоза 448	ч/п	1985	515	2	4852	3,80
27	Карта 547	1V	1981	560	6	8402	3,72
28	Канна 130	ч/п	1983	515	2	5491	3,87
29	Риша 513	1V	1982	560	6	7395	4,07
30	Туманка 242	ч/п	1985	518	2	4903	3,89

Распределите коров на 2 группы по следующим данным:

1. Породность (аналоги);
2. Возраст (ровесники);
3. Живая масса (допустимое отклонение 5...10 %);
4. Лактация по счету (аналоги);
5. Удой за лактацию (допустимое отклонение 2...3 %);
6. МДЖ (допустимое отклонение 0,1...0,2 %).

Результаты подбора коров запишите в таблицу 7.

Таблица 7 – Подбор двух аналогичных групп коров

№ п/п	Кличка и номер коровы	Породность (поколение)	Год рождения	Живая масса, кг	Лактация по счету	Удой за 305 дней, кг	МДЖ, %
1 группа							
1							
2							

3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
Среднее							
2 группа							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
Среднее							

ЗАДАНИЕ 6. Для опыта подобрано 35 голов овцематок цигайской породы (таблица 8).

Распределите животных на 2 аналогичные группы.

1. Породность – близкая;
2. Возраст – допустимая разница ± 30 дней;
3. Масса – допустимое отклонение не более 5 % от средней массы;
4. Настриг – допустимое отклонение $\pm 2-5$ % (2 % между аналогами внутри группы, 5 % между группами);
5. Длина шерсти – допустимая разница 0,5-1 см;
6. Тонина – допустимая разница 1 порядок;
7. По происхождению – от одних баранов-производителей или от маток-сестер.

Результаты подбора овцематок занесите в таблицу 9.

Таблица 8 – поголовье овец цигайской породы

№ п/п	Инд. номер	Возраст, лет	Живая масса, кг	Длина шерсти, см	Настриг шерсти, кг	Тонина	Происхождение	
							отец	мать
1	7051	2	67	54	115	56	2115	3242
2	7052	2	73	50	130	50	2115	6332
3	7057	2	59	66	160	48	2115	2372
4	7094	3	70	57	130	50	2115	3522

5	7100	2	61	63	160	50	2115	6821
6	7113	2	60	61	140	50	2115	6923
7	7170	2	61	55	110	56	2115	3928
8	7174	2	61	51	115	56	4329	2000
9	7179	2	51	55	160	50	2115	5632
10	7188	2	56	65	150	56	4329	4927
11	7257	3	66	56	140	50	2115	1524
12	7289	3	69	53	115	50	4329	5029
13	7292	2	62	56	125	56	2115	6523
14	7294	3	71	56	130	50	4329	2132
15	7342	2	73	55	135	50	4329	6021
16	7355	2	56	51	130	50	2115	7121
17	7376	2	63	51	130	50	4329	7932
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
18	7473	2	52	57	150	50	4329	3242
19	7497	2	65	57	115	56	2115	4586
20	7523	3	72	51	135	50	2115	4588
21	7527	2	60	65	165	48	2115	4364
22	7077	3	71	56	130	50	2115	3983
23	7060	2	61	64	165	50	2115	6881
24	7615	2	62	63	140	50	2115	6789
25	7625	2	52	59	145	50	2115	2180
26	7626	2	51	53	135	50	4329	6885
27	7712	2	58	57	130	50	4329	5881
28	7795	3	72	57	135	50	2115	5186
29	7817	3	73	58	135	50	4329	6886
30	7842	2	61	51	125	56	4329	2181
31	7862	3	69	55	120	50	2115	6487
32	7892	3	68	58	145	50	4329	2988
33	7894	2	54	63	145	56	2115	7883
34	7837	2	53	56	160	50	4329	4581
35	7912	2	59	53	115	56	2115	4984

Таблица 9 – Подбор двух аналогичных групп овцематок

№ п/п	Инд. номер	Воз- раст, лет	Живая масса, кг	Длина шерсти, см	Настриг шерсти, кг	Тонина	Происхождение	
							отец	мать
1 группа								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								

12								
13								
14								
15								
Среднее								
2 группа								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
Среднее								

2.2. Метод сбалансированных групп.

ЗАДАНИЕ 7. Для проведения опыта по методу сбалансированных групп распределите свиноматок крупной белой породы на 3 аналогичные группы, используя способ случайной выборки. Данные занесите в таблицу 11.

Таблица 10 – поголовье свиноматок крупной белой породы

№ п/п	Индивидуальный номер	Число живых поросят при рождении	Ср. масса 1 головы при рождении, кг	Масса гнезда при рождении, кг	Молочность, кг	Масса гнезда в 60 дней, кг
1	2606	9	1,40	12,5	49	130
2	2722	10	1,30	13,0	62	173
3	2084	10	1,25	12,5	48	161
4	2340	9	1,40	12,6	56	151
5	2762	8	1,30	10,2	44	139
6	2762	8	1,16	9,3	50	160
7	2730	10	1,15	11,5	52	154
8	2176	9	1,32	11,9	46	145
9	2086	11	1,16	12,8	54	150
10	2064	10	1,37	13,7	48	154
11	2904	10	1,44	14,4	50	158
12	2682	8	1,44	9,1	50	125
13	2320	9	1,41	12,7	56	175
14	2908	8	1,21	9,7	63	130
15	2448	10	1,07	10,7	54	164
16	2134	10	1,18	11,8	54	170
17	2742	13	1,30	16,9	52	176

18	2324	10	0,98	9,8	45	159
19	2150	12	1,38	16,6	47	169
20	2644	11	1,15	13,8	56	181
21	2252	11	1,36	15,0	55	186
22	9796	10	1,11	11,0	50	167
23	7404	10	1,23	12,4	48	150
24	6984	12	1,33	16,0	62	188
25	46	10	1,54	15,4	56	179
26	6726	9	1,55	14,0	52	164
27	6816	15	1,44	21,5	53	189
28	7528	11	1,46	16,1	55	182
29	2664	10	1,29	12,9	48	172
30	2768	9	1,28	11,5	55	178
31	9572	10	1,25	12,5	45	133
32	9368	11	1,29	14,2	44	158
33	2420	9	1,31	11,8	46	150
34	7680	10	1,35	13,5	65	173
35	9974	10	1,16	11,6	56	151
36	7486	10	1,25	12,5	50	145
37	7742	9	1,44	13,0	50	161
38	7814	9	1,22	11,0	48	154
39	7480	10	1,36	13,6	53	151
40	9751	10	1,29	12,9	49	170
41	9396	11	1,12	12,3	52	185
42	9790	9	1,24	11,2	49	174
43	9982	9	1,60	14,4	48	178
44	2756	9	1,41	12,7	54	188
45	9804	12	1,23	14,8	50	159
46	1086	9	1,36	12,2	51	151
47	1712	11	1,32	14,5	55	183
48	1230	7	1,50	10,5	46	146
49	1232	10	1,39	13,9	56	171
50	1736	10	1,30	13,0	53	137
51	9678	10	1,37	13,7	56	169
52	9462	11	1,15	12,7	46	170
53	9622	9	1,25	11,6	52	150
54	9996	13	1,14	14,8	50	181
55	9798	10	1,16	11,6	52	154
56	18	10	1,20	12,0	56	185
57	9852	12	1,27	15,2	53	189
58	9468	10	1,52	15,2	48	153
59	9580	12	1,42	17,0	52	161
60	9688	11	1,12	12,3	52	150

Таблица 11 – Распределение свиноматок по группам

№ п/п	Индивидуальный номер	Число живых поросят при рождении	Ср. масса 1 головы при рождении, кг	Масса гнезда при рождении, кг	Молочность, кг	Масса гнезда в 60 дней, кг
1 группа						
1						

2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
Среднее						
2 группа						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
Среднее						
3 группа						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
Среднее						

ЗАДАНИЕ 8. Для проведения опыта методом сбалансированных групп распределите коров холмогорской породы на 2 аналогичные группы (таблица 12), используя способ случайной выборки.

Таблица 12 – Поголовье коров холмогорской породы

№ п/п	Кличка	Число лактаций	Удой за 305 дней, кг	МДЖ, %	Живая масса, кг
1	Пальма	2	4684	4,10	552
2	Каемка	7	6146	4,19	618
3	Рысь	5	5190	3,98	600
4	Кама	2	4042	3,92	550
5	Пиллюля	6	4312	3,93	530
6	Лоза	6	5688	3,98	682
7	Калина	1	4281	4,23	473
8	Козьявка	2	5585	3,78	606
9	Ягодка	2	5028	4,15	618
10	Стрелка	6	7420	3,87	578
11	Канифоль	4	5016	4,19	515
12	Лама	2	4868	3,99	486
13	Галета	2	4058	4,01	446
14	Бирюза	3	4312	4,40	500
15	Лейка	5	7182	4,00	550
16	Изюминка	5	6705	3,94	560
17	Булка	6	5912	3,74	582
18	Сильва	2	5381	4,10	480
19	Канва	5	7258	4,26	545
20	Сорока	5	5081	4,09	550
21	Курага	6	5940	4,17	572
22	Фанза	4	5702	4,28	545
23	Щавелька	2	3877	4,44	558
24	Гамма	1	4444	3,97	468
25	Морошка	2	4646	4,20	490
26	Крапива	3	5200	4,14	570
27	Ветла	3	5875	3,88	535
28	Крушина	4	4413	4,41	550
29	Секта	3	4958	4,19	542
30	Березка	3	5711	4,00	538

31	Фортуна	2	4880	4,40	570
32	Латка	6	5793	3,94	600
33	Фенечка	6	5951	4,23	650
34	Синичка	2	4757	4,17	688
35	Фибра	1	3692	4,39	490
36	Резьба	5	5571	4,05	739
37	Фанта	4	4601	4,96	583
38	Смена	5	5374	4,05	686
39	Венера	7	5469	4,10	721
40	Секунда	3	5291	3,74	602
41	Панель	2	4961	3,67	556
42	Вьюга	2	4996	4,20	614
43	Муза	5	4330	4,17	672
44	Рама	3	4919	4,04	575
45	Пижма	2	5068	3,87	561
46	Вита	3	7129	3,60	640
47	Флейта	1	5293	4,35	520
48	Фольга	3	5893	3,80	604
49	Вербa	3	4885	3,86	628
50	Указка	2	6054	3,84	627
51	Ротонда	4	6636	3,86	575
52	Вена	3	6058	3,47	591
53	Сфера	3	5235	4,11	604
54	Гроза	1	3960	4,27	500
55	Шпага	1	5793	3,59	660
56	Струйка	6	6648	3,26	632
57	Сливка	4	5815	4,26	642
58	Серка	10	6390	4,00	516
59	Ладья	3	6687	3,90	597
60	Панама	5	5293	4,20	688

Таблица 13 – Распределение коров по группам

№ п/п	Кличка	Число лактаций	Удой за 305 дней, кг	МДЖ, %	Живая масса, кг
1 группа					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
Среднее					
2 группа					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
Среднее					

2.3. Метод модельного стада

ЗАДАНИЕ 9. Для проведения опыта в Хреновском конезаводе имеется 100 чистопородных кобыл орловской рысистой породы (таблица 14). Определите число животных и подберите кобыл в группу мини-стада на основе данных таблицы, запишите отобранных Вами животных в таблицу 15.

Таблица 14 – поголовье кобыл орловской рысистой породы

№ п/п	Кличка	Живая масса, кг	Высота в холке, см	Длина туловища, см	Обхват, см	
					груди	пясти
1	Беглянка	500	160	165	179	19,5

2	Безобидная	500	156	156	179	19,8
3	Безмятежная	515	158	159	177	19,8
4	Бекмания	535	165	168	194	20,5
5	Белоглазка	510	160	163	184	19,0
6	Белокопытка	515	161	166	189	20,0
7	Бемоль	520	162	164	190	20,0
8	Беспокойная	505	159	164	184	19,5
9	Биография	530	166	168	190	21,0
10	Бурка	500	160	161	185	20,0
11	Вега	525	163	164	192	20,0
12	Вишенка	530	162	161	179	20,0
13	Волшебница	535	163	170	185	20,5
14	Выводная	515	158	165	183	20,0
15	Выправка	540	163	165	188	20,5
16	Вьюга	520	159	159	185	20,5
17	Запасная	535	160	166	178	19,5
18	Зацепка	525	159	163	184	20,0
19	Зга	550	166	164	192	20,5
20	Иголочка	540	165	167	164	20,5
21	Игра	525	164	168	192	19,5
22	Идеальная	545	164	172	186	20,5
23	Испанка	515	155	156	178	19,0
24	Кабала	535	162	161	184	20,0
25	Карамболина	545	161	162	184	20,0
26	Кладка	510	156	157	182	19,5
27	Коварная	550	168	173	188	20,5
28	Колумбия	530	162	165	185	20,0
29	Кража	545	164	164	190	20,3
30	Крепость	540	161	163	184	20,0
31	Лагуна	535	160	158	180	19,5
32	Ладья	545	160	165	180	20,0
33	Лапочка	550	166	165	190	20,0
34	Лебедушка	540	162	168	182	20,0
35	Легенда	500	155	162	184	19,8
36	Лига	510	158	160	179	19,5
37	Лимонка	530	160	164	184	20,0
38	Логика	545	163	164	181	20,0
39	Лоджия	515	155	156	176	19,5
40	Магдалина	545	163	165	183	20,0
41	Мазурка	530	156	165	183	19,0
42	Мальта	490	155	162	180	19,0
43	Маска	505	161	165	185	20,0
44	Махра	540	160	163	181	19,5
45	Мера	510	158	158	182	20,0
46	Метель	510	158	165	185	20,5
47	Минутка	550	162	163	184	20,0
48	Мирта	520	159	160	187	20,0

49	Млада	515	158	160	181	20,0
50	Мова	510	156	158	180	20,0
51	Мокша	520	159	165	183	20,0
52	Молва	500	157	158	180	20,0
53	Молния	535	160	165	185	19,0
54	Мольба	500	156	159	184	20,0
55	Монограмма	535	161	163	183	19,0
56	Монополия	495	157	159	183	20,0
57	Мотопехота	550	169	171	192	21,0
58	Мурава	530	160	161	186	20,0
59	Муравушка	540	161	164	188	21,0
60	Муть	550	165	166	185	20,0
61	Мысль	550	169	174	195	20,0
62	Мэрия	540	162	165	184	20,0
63	Мэт	520	157	160	183	20,0
64	Мята	550	165	163	178	20,5
65	Наивная	535	158	161	178	20,0
66	Наседка	530	155	159	176	20,0
67	Нежная	535	155	157	181	19,5
68	Незабудка	540	158	170	198	21,0
69	Незванная	545	158	159	175	18,5
70	Непослушная	495	149	152	162	18,5
71	Ночевка	545	160	166	195	20,5
72	Ока	550	160	160	185	20,5
73	Омега	555	163	161	190	20,5
74	Опала	510	157	159	180	19,0
75	Опись	545	161	161	185	19,5
76	Оптика	540	160	167	178	20,0
77	Оса	550	165	167	185	20,5
78	Отава	500	157	157	179	20,0
79	Отрада	510	159	163	186	20,5
80	Оттепель	540	163	158	178	20,5
81	Очаровательная	550	163	168	195	21,0
82	Пара	520	159	160	182	20,0
83	Пагуба	525	159	159	182	19,5
84	Первая	535	160	160	180	20,3
85	Перепелка	540	161	163	188	19,5
86	Плазма	550	161	164	187	20,5
87	Поза	520	156	163	180	19,5
88	Позиция	550	166	166	189	20,5
89	Препона	540	166	171	192	20,5
90	Припять	550	167	167	190	21,0
91	Пробная	550	163	168	190	20,0
92	Проворная	540	161	163	182	20,0
93	Пропись	545	161	163	184	20,0
94	Проповедь	550	164	164	180	19,5
95	Рапсодия	510	158	159	178	19,3
96	Стропа	550	166	166	186	20,0
97	Таганка	515	158	161	178	19,0
98	Уловка	550	163	167	183	19,5
99	Упа	520	163	160	185	20,5

100	Управка	510	153	162	178	19,5

Таблица 15 – Распределение кобыл по группам

№ п/п	Кличка	Живая масса, кг	Высота в холке, см	Длина туловища, см	Обхват, см	
					груди	пяти
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
Среднее по группе						
Среднее по стаду						

2.4. Метод периодов, метод параллельных групп-периодов.

ЗАДАНИЕ 10. Составьте схему проведения эксперимента, используя метод периодов, и запишите по представленной в таблице 16 форме.

Цель исследований: изучить влияние кормового животного жира на молочную продуктивность коров красной степной породы. Основной рацион состоит из: сено люцерно-житняковое – 2 кг, силос кукурузный – 15 кг, сенаж горохово-овсяной – 15 кг, концентраты – 1 кг на голову и 400 г на 1 кг надоенного молока, патока – 2 кг, барда – 4 кг, соль – 0,07 кг, мел – 0,04 кг.

Кормовой животный жир (ГОСТ 17483-72) представляет смесь жиров: говяжьего, свиного, бараньего. Скармливался из расчета 100 г на голову и 20 г на 1 кг надоенного молока в сутки.

Таблица 16 – Схема опыта

Группа	Периоды			
	предварительный, 15 сут.	1 опытный, 25- 30 сут.	2 опытный, 30- 60 сут.	заключительный, 25-30 сут.

ЗАДАНИЕ 11. Для изучения влияния применения препарата “КЕД”, выделенного из кедровых шишек, на качество шкурок молодняка норок составьте схему проведения опыта методом параллельных групп-периодов по форме, представленной в таблице 17.

Таблица 17 – Схема опыта

Группа	Периоды и их продолжительность, суток			
	предварительный, 15	1 опытный, 25- 30	2 опытный, 30- 60	заключительный, 25-30
1				
2				

2.5. Метод групп-периодов с обратным замещением.

ЗАДАНИЕ 12. Составьте схему проведения опыта методом групп-периодов с обратным замещением, с контрольной группой и без нее, используя формы для записей (таблицы 18 и 19).

Цель опыта – изучить влияние жмыхов различных видов (подсолнечниковый, тыквенный) на мясную продуктивность бычков симментальской породы.

Основной рацион состоит из: сено злаковое – 3,1 кг, силос кукурузный – 12,9 кг, сенаж – 4,7 кг, концентраты – 3,5 кг.

Таблица 18 – Схема опыта

Группа	Периоды и их продолжительность, суток			
	уравни- тельный, 15	переход- ный, 7 - 10	опытный	
			1 опытный, 30 – 60	2 опытный, 30 – 60
Контрольная				
1 опытная				
2 опытная				

Таблица 19 – Схема опыта

Группа	Периоды и их продолжительность, суток				
	уравни- тельный, 15	переход- ный, 7 - 10	опытный		заключительный , 25-30
			1 опытный, 30 – 60	2 опытный, 30 – 60	
1 опытная					
2 опытная					

2.6. Метод латинского квадрата. Метод латинского квадрата по Лукасу.

ЗАДАНИЕ 13. Составьте схему проведения опыта методом латинского квадрата, результаты занесите в таблицу 20.

Для изучения влияния различных сочетаний кукурузного силоса и сахарной свеклы при выращивании и откорме молодняка крупного рогатого скота на бычках-кастрах красной степной породы было изучено три рациона (в % по корм. ед.):

А – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 65;

В – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 55, свекла – 10;

С – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 49, свекла – 16.

Таблица 20 – Схема опыта

Номер животного	Периоды и их продолжительность, суток				
	уравни- тельный	опытный			заключи- тельный
		I	II	III	
1					
2					
3					

ЗАДАНИЕ 14. Составьте схему проведения опыта методом латинского квадрата по Лукасу и запишите результаты в таблицу 21.

Для изучения влияния различных сочетаний кукурузного силоса и сахарной свеклы при выращивании и откорме молодняка крупного рогатого скота на бычках-кастрах красной степной породы было изучено три рациона (в % по корм. ед.):

А – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 65;

В – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 55, свекла – 10;

С – грубые – 15, концентраты – 20, силос – 49, свекла – 16.

Таблица 21 – Схема опыта

Номер животного	Периоды и их продолжительность, суток				
	уравни- тель- ный	опытный			заключи- тель- ный
		I	II	III	
1					
2					
3					

РАЗДЕЛ 3. АРХИТЕКТОНИКА ОТЧЁТА ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Тема 3.1. Подготовка презентаций в программе PowerPoint по тематике исследований.

ЗАДАНИЕ 15. Подготовить презентацию и доклад по тематике исследований.

3.1.3. ВОПРОСЫ К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ

Тема 1.1. Изучение вклада русских ученых в разработку методики научных исследований и история развития опытного дела в животноводстве.

Вопросы для опроса:

1. История развития опытного дела.
2. Выдающиеся ученые и их труды.
3. Система организации НИИ в нашей стране.
4. Основные направления биологических исследований.
5. Современные методы исследований в животноводстве.

Тема 1.2. Проработка лекционного материала (биологические методы исследований).

Вопросы для опроса:

6. Особенности описательного метода исследований.
7. Особенности сравнительного метода исследований. (Обследование, обобщение).
8. Особенности исторического сравнения.
9. Особенности экспериментального метода.
10. Эксперимент как критерии истинности.
11. Наблюдение и систематизация как метод научного исследования. Сферы и формы наблюдений в области животноводства.

Тема 1.3. Проработка лекционного материала (общая методология научного эксперимента, структура научного исследования).

Вопросы для опроса:

12. Идеино-теоретическая разработка и планирование экспериментальных исследований, построение рабочей гипотезы исследования.
13. Выбор темы и постановка задачи исследований.
14. Сбор и анализ научной информации.
15. Выработка первоначальной гипотезы.
16. Теоретическое исследование.
17. Разработка и утверждение методики эксперимента.
18. Эксперимент.
19. Сопоставление результатов теоретической и экспериментальной деятельности.
20. Обработка экспериментальных данных.
21. Выводы.
22. Подготовка результатов эксперимента к внедрению в производство.

Тема 1.4. Ознакомление с порядком работы с библиотечными каталогами в библиотеке РГАТУ.

Вопросы для опроса:

23. Совершенствование навыков работы с информационными источниками.
24. Каталоги – алфавитный, системный, электронный, предметный.

Тема 1.5. Ознакомление с порядком работы с библиотечными каталогами в областной библиотеке им. М. Горького.

Вопросы для опроса:

25. Ознакомление со справочным аппаратом библиотеки.

26. Вспомогательный аппарат справочных изданий: оглавления, предисловия, обращения к читателю, алфавитно-предметный указатель русских названий, алфавитно-предметный указатель латинских названий, именной указатель авторов статей, указатель географических названий, хронологический указатель дат, картографический указатель, указатель иллюстраций и т.д.
27. Словари, справочники, энциклопедии и т.д.
28. Формирование навыков работы со справочной литературой и СБА.

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ПОСТАНОВКИ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Тема 2.1. Проработка лекционного материала (Основные методические приемы постановки экспериментов).

Вопросы для опроса:

29. Особенности проведения опытов на крупном рогатом скоте.
30. Особенности проведения опытов на свиньях.
31. Особенности проведения опытов на лошадях.
32. Особенности проведения опытов на сельскохозяйственной птице.

РАЗДЕЛ 3. АРХИТЕКТОНИКА ОТЧЁТА ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Тема 3.1. Ознакомление с правилами оформления отчётов по научно-исследовательской работе.

Вопросы для опроса:

33. Структура и правила оформления отчёта по научно-исследовательской работе (ГОСТ 7.32. – 2017).
34. Общие положения ГОСТа 7.32. – 2017.
35. Структурные элементы отчета.
36. Требования к содержанию структуры элементов отчета.
37. Правила оформления отчета.

Тема 3.2. Изучить ГОСТ Р 7.0.14-2011. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Справочные издания. Основные виды, структура и издательско-полиграфическое оформление.

Вопросы для опроса:

38. Общие положения ГОСТ Р 7.0.14-2011.
39. Перечень областей и элементов библиографического описания.
40. Одноуровневое библиографическое описание.
41. Многоуровневое библиографическое описание.
42. Аналитическое библиографическое описание.
43. Примеры библиографических записей.

Тема 3.3. Подготовка и оформление презентации.

Вопросы для опроса:

44. Этапы создания презентации.
45. Требования к оформлению презентаций.
46. Защита презентаций.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Методика научных исследований	4			УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1	Обладать навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений.	Вопросы:
								1. Главное требование при формировании групп для проведения эксперимента этим методом –
								2. Если в эксперименте по методу пар-аналогов предполагаете изучить влияние 2 факторов, то необходимо сформировать следующее количество групп: а) 1 б) 2 в) 3 г) 4
								3. Сущность метода сбалансированных групп заключается....
								4. В опыте по методу сбалансированных групп разница между средними значениями по группам не должна превышать (М – М ₁ , %): а) 2 б) 5 в) 10 г) 15
								5. Сущность метода модельного стада заключается
								6. В каком методе постановки опытов формируется производственная единица, которая является копией основного стада? а) пар-аналогов б) сбалансированных групп в) модельного стада г) однойцовых двоен
								7. Сущность метода групп-периодов заключается....

								8. Сколько формируется групп в опыте по методу периодов? а) 1 б) 2 в) 3 г) в зависимости от количества изучаемых факторов
								9. Сущность метода латинского квадрата заключается....
								10. Метод который дает возможность на небольшом числе коров провести опыты по оценке действия различных факторов на хозяйственно-полезные качества животных: а) метод групп - периодов б) метод мини - стада в) метод латинского квадрата г) метод сбалансированных групп
						ИД-2	Оптимизировать способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	1. Метод пар-аналогов организуется по принципу...
								2. Допустимые различия по среднегрупповым показателям по возрасту при формировании групп молодняка крупного рогатого скота до 12- месячного возраста (%): а) 2 б) 5 в) 7 г) 10
								3. Мини-стадо является.....
								4. В заключительный период, который проводится в опытах на коровах, определяется
								5.Переходный период опыта у разных видов сельскохозяйственных животных составляет? а) от 1 до 2 дней б) от 3 до 10 дней в) от 20 до 25 дней

							г) более одного месяца 6. Минимальное количество животных при проведении научно-хозяйственных опытов на крупном рогатом скоте? а) 1 – 5 гол. б) 5 – 10 гол. в) 10 – 20 гол. г) 15 – 25 гол. 7. При съемке молочных коров, когда необходимо подчеркнуть развитие вымени, животного фотографируют: а) в профиль б) вид спереди в) вид сзади г) вид в три четверти 8. Особенность метода латинского квадрата, разработанного Х. Л. Лукасом, состоит в том,... 9. При изучении каких животных рекомендуется в опыт вводить заключительный период? а) птицы б) лошади в) свиньи г) коровы 10. При построении схемы по методу латинского квадрата необходимо чтобы.....
				ПК-12	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессионал	ИД-1	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессионал 1. Эксперимент — 2. Метод научного познания, при помощи которого исследуются явления в воспроизводимых условиях путём их контролируемого изменения: а. Наблюдение б. Обобщение в. Историческое сравнение г. Эксперимент 3. Основными методами биологии являются:..

					ьной деятельности		ьной деятельности	4. Цель теоретического исследования состоит в том,
								5. Форма обобщенного отражения действительности в мышлении: а. понятие б. гипотеза в. проблема г. теория д. аксиома
								6. Не является признаком эмпирического исследования: а. сбор фактов б. рациональная обработка данных в. систематизация наблюдаемых данных г. внутринаучная рефлексия
								7. Опыт делится на три периода:.....
								8.Задача уравнительного периода –
								9. Хозяйство, выбранное для проведения работ, должно быть обеспечено.....
								10. Сущность процесса измерения заключается: а. в сравнении измеряемой физической величины с эталоном данной величины б. в использовании современных средств и методов в измерения в. в сведении любого измерения к измерению длины г. в исключении любых ошибок измерения
						ИД-2	Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и	1. Задача вариационной статистики сводится к тому, чтобы определить,...
								2. Формула для вычисления среднего квадратического отклонения....
								3. Формула для вычисления критерия достоверности разности между средними арифметическими....
								4. Графические формы представления числовых данных позволяют ...

							составлять отчеты по выполненному заданию	5. В гистограмме отдельные значения представлены... 6 . Сколько рядов данных допускается в круговой диаграмме: а) 1 б) 2 в) 3 г) много 7. В каком месте листа отчета о НИР (дипломной работы) нумеруются страницы? а) в середине верхнего поля б) в правом верхнем углу листа в) в середине нижнего поля листа г) не имеет значения 8. Сумма всех значений принимается за 100%, а процентное соотношение изображается в виде круга разбитого на сектора: а) график б) гистограмма в) круговая диаграмма г) кольцевая диаграмма 9. Отдельные значения, соединенные между собой линиями, - это... а) график б) гистограмма в) кольцевая диаграмма г) круговая диаграмма 10. В чем смысл доказательства адекватности выводов и рекомендаций по НИР а. в обосновании методов статистической обработки опытных данных. б. в обосновании корректности проведения экспериментов и выбора измерительной техники. в. в обосновании справедливости выдвинутой научной гипотезы и (или) положения. г. в обосновании актуальности обзора литературы.

						ИД-3	Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности и результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию	1. По величине средней арифметической (M) и её статистической ошибки ($\pm m$) можно с определенной степенью достоверности определить, ... 2. Вероятность – это... 3. Обычно в качестве доверительных используются следующие уровни, или пороги вероятности: ... 4. Уровень значимости находится по формуле: 5. При малых выборок величина стандартного (нормированного) отклонения (t) определяется ... 6. Для определения среднего процента жира в молоке используют.... а) среднюю арифметическую б) среднюю взвешенную в) среднюю гармоническую г) среднюю статистическую 7. Слабая корреляционная связь определяется пределами: а) от 0 до 0,3 б) от 0,3 до 0,7 в) от 0,7 до 1,0 г) от -1 до 0 8. При пороге вероятности $V=0,95$ уровень значимости P будет соответствовать: а) 0,01 б) 0,05 в) 0,001 г) 0,999 9. Варианта – это: а. объем совокупности; б. значение единицы совокупности; в. средняя арифметическая; г. среднее квадратическое отклонение.

								10. Класс, обладающий наибольшей частотой получил название: а. вариационный; б. запредельный; в. лимитный; г. модальный.

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля *

4.1.1. Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля (устный опрос)	После изучения каждого раздела
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей),	Карелина О. А.

	обрабатывающих результаты	
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.1.2. Задания для лабораторной работы

1.	Сроки проведения текущего контроля (оценка лабораторной работы)	После каждой лабораторной работы
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	проверка (оценка) лабораторной работы
6.	Время для выполнения заданий	2 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Методика научных исследований	4			УК-2	ИД-1	1. Максимальная аналогичность животных.
						2. в.
						3. В случайном распределении животных по группам с последующим определением аналогичности групп по средним показателям животных.
						4.б.
						5. В отборе из общего поголовья скота группы животных, которая является копией основного стада по породности, возрасту, живой массе, продуктивности, физиологическому состоянию и т. д.
						6.в.
						7. В изучении действия только одного фактора на одной группе животных.
						8.а.
						9. В том, что каждый испытуемый фактор изучается на индивидуальном животном.
						10.в.
					ИД-2	1. По принципу аналогичных групп.
						2.б.
						3.Опытной группой.
						4. Какое влияние оказывает основной рацион на физиологическое состояние животного и его продуктивность.
						5.б.

					6.б.
					7.г.
					8. Что он позволяет полностью исключить остаточное влияние предшествующего фактора, если считать, что остаточное влияние действует только в одном последующем периоде.
					9.г.
					10. Число животных должно быть кратно числу периодов опыта.
			ПК-12	ИД-1	1. Метод научного познания, при помощи которого исследуются явления реально-предметной действительности в определённых (заданных), воспроизводимых условиях путём их контролируемого изменения.
					1. г.
					3. Описательный, сравнительный, исторический и экспериментальный
					4. Получить как можно больше следствий из ранее принятых гипотез.
					5.а.
					6.г.
					7. Уравнительный период, Переходный период, Главный учетный период
					8. Проверить аналогичность групп, т.е. одинаковые рационы и содержание для всех животных.
					9. Кадрами, животноводческими помещениями, иметь прочную кормовую базу и высокий уровень продуктивности животных.

						10. а.
				ИД-2	1. Насколько статистически достоверны различия между средними показателями опытных и контрольных групп.	
					2. $\delta = \sqrt{\frac{(P_1 - M)^2 + (P_2 - M)^2 + (P_3 - M)^2 \dots (P_n - M)^2}{n - 1}}$	
					3. $t_d = \frac{M_1 - M_2}{\sqrt{m_1^2 + m_2^2}}$	
					4. Не только повысить наглядность излагаемого материала, но и показать соотношение различных значений или динамику изменения ряда данных.	
					5. Вертикальными столбиками различной высоты	
					6.а.	
					7.в.	
					8.в.	
					9.а	
					10.в.	
				ИД-3	1. В каких границах находится средняя генеральной совокупности (М генер.).	
					2. Отношение числа благоприятных случаев к числу всех возможных исходов.	
					3. В ₁ = 0,95, В ₂ = 0,99 и В ₂ = 0,999.	

						4. $P = 1 - B$.
						5. По таблице Стъюдента.
						6.б.
						7.а.
						8.б.
						9.б.
						10.г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ВЕТЕРИНАРНАЯ ПРОПЕДЕВТИКА»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачёт с оценкой, устный опрос, экзамен, тестирование)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК – 1.							
	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Исследование сердечно-сосудистой системы Исследование дыхательной системы Исследование пищеварительной системы Исследование выделительной системы Исследование нервной системы Исследование обмена веществ	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.5.1, 3.3.6.1, 3.3.6.2, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.4.2, 3.3.5.1, 3.3.5.2, 3.3.6.1, 3.3.6.2, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.4.2, 3.3.5.1-3.3.5.3, 3.3.6.1-3.3.6.3, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3

Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	Общие методы клинического исследования Графические методы клинического исследования Функциональные методы клинического исследования	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект		Вопросы пункта 3.4.1-3.4.8: 3.4.1.1, 3.4.1.2, 3.4.2.1, 3.4.3.1, 3.4.4.1, 3.4.4.2, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1	Вопросы пункта 3.4.2-3.4.8: 3.4.2.1-3.4.2.3, 3.4.2.1-3.4.2.3, 3.4.3.1, 3.4.3.2, 3.4.4.1-3.4.4.3, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1
Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	Принцип постановки диагноза болезни Лабораторные исследования крови Лабораторные исследования мочи Инструментальные методы диагностики	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект			Вопросы пункта 3.4.2-3.4.8: 3.4.2.1-3.4.2.3, 3.4.3.1, 3.4.3.2, 3.4.4.1-3.4.4.3, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1
ПК - 11						

	Знать методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Исследование сердечно-сосудистой системы Исследование дыхательной системы Исследование пищеварительной системы Исследование выделительной системы Исследование нервной системы Исследование обмена веществ	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.4.2, 3.3.5.1, 3.3.6.1, 3.3.6.2, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.4.2, 3.3.5.1, 3.3.5.2, 3.3.6.1, 3.3.6.2, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3	Вопросы пункта 3.3.2-3.3.8: 3.3.2.1-3.3.2.3; 3.3.4.1, 3.3.4.2, 3.3.5.1-3.3.5.3, 3.3.6.1-3.3.6.3, 3.3.7.1, 3.3.8.1-3.3.8.3
	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Общие методы клинического исследования Графические методы клинического исследования Функциональные методы клинического исследования	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект		Вопросы пункта 3.4.1-3.4.8: 3.4.1.1, 3.4.1.2, 3.4.2.1, 3.4.3.1, 3.4.4.1, 3.4.4.2, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1	Вопросы пункта 3.4.2-3.4.8: 3.4.2.1-3.4.2.3, 3.4.2.1-3.4.2.3, 3.4.3.1, 3.4.3.2, 3.4.4.1-3.4.4.3, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1

	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Принцип постановки диагноза болезни Лабораторные исследования крови Лабораторные исследования мочи Инструментальные методы диагностики	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, конспект			Вопросы пункта 3.4.2-3.4.8: 3.4.2.1- 3.4.2.3, 3.4.3.1, 3.4.3.2, 3.4.4.1- 3.4.4.3, 3.4.5.1, 3.4.6.1, 3.4.7.1, 3.4.7.2, 3.4.8.1

Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы 3.1.1., 3.1.2, 3.1.4, 3.1.6, 3.1.8, 3.1.15., 3.1.18	Вопросы 3.1.1-3.1.15, 3.1.19-3.1.25	Вопросы 3.1.1-3.1.25

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен		3.1.1-3.1.15, 3.1.19-3.1.25	Вопросы 3.1.1-3.1.25
	Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен			Вопрос 3.1.26-3.1.32
ПК- 11						

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК- 11	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен	Вопросы 3.1.1., 3.1.2, 3.1.4, 3.1.6, 3.1.8, 3.1.15., 3.1.18	Вопросы 3.1.1-3.1.15, 3.1.19-3.1.25	Вопросы 3.1.1-3.1.25
	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен		3.1.1-3.1.15, 3.1.19-3.1.25	Вопросы 3.1.1-3.1.25

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет, экзамен			Вопрос 3.1.26-3.1.32

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента

«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

1. Понятие о системе крови. Отличительные особенности крови как внутренней среды организма.
2. Понятие диагноза и его виды. Примеры.
3. Понятие симптомов, их классификация. Примеры.
4. Понятие синдромов, их классификация. Примеры.
5. Прогноз. Виды прогноза.
6. Схема клинического исследования животного.
7. Общие методы исследования. Классификация.
8. Основные методы фиксации животных.
9. Определение габитуса животного.
10. Исследования кожи. Методы. Патология кожи.
11. Исследование шерстного покрова животного. Патология шерстного покрова.
12. Исследование слизистых оболочек. Возможная патология.
13. Исследование лимфатических узлов. Топография поверхностных узлов.
14. Термометрия. Колебания температуры тела разных видов животных.
15. Основная клиническая документация.

16. Схема исследования дыхательной системы.
17. Исследование носовых истечений. Патология.
18. Исследование верхних дыхательных путей. Возможная патология.
19. Исследование грудной клетки животных. Методы, патология.
20. Определение задней границы перкуссии легких разных животных.
21. Патология дыхания, дыхательные аритмии.
22. Основные синдромы патологии органов дыхания.
23. Схема исследования пищеварительной системы.
24. Исследование аппетита, глотания, жевания, отрыжки животного. Патология.
25. Исследование органов ротовой полости. Возможная патология.
26. Исследование глотки, пищевода. Возможная патология.
27. Исследование преджелудков жвачных. Отклонения от нормы.
28. Исследование желудка моногастричных животных. Патология.
29. Исследование кишечника животных. Возможная патология.
30. Исследование акта дефекации. Исследование кала.
31. Основные копрологические синдромы.
- практическая часть**
32. Общие методы исследования. Классификация.
33. Основные методы фиксации животных.
34. Определение габитуса животного.
35. Исследования кожи и шерстного покрова. Определение эластичности кожи.
36. Исследование слизистых оболочек. Методы.
37. Исследование лимфатических узлов. Топография поверхностных узлов.
38. Исследование переднего отдела дыхательной системы. Методы.
39. Исследование грудной клетки животных. Методы.
40. Определение задней границы перкуссии легких.
41. Специальные методы исследования органов дыхания. Техника проведения
42. Исследование органов ротовой полости. Методы.
43. Исследование глотки, пищевода. Техника зондирования.
44. Исследование преджелудков жвачных. Топография. Методы.
45. Исследование кишечника животных. Топография. Методы.
46. Специальные методы исследования органов пищеварения животных. Техника проведения.

3.2. Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи клинической диагностики.
2. Понятие «диагноз», «симптом», «синдром», «прогноз».
3. Пальпация.
4. Перкуссия.
5. Осмотр животных.
6. Аускультация.
7. Термометрия. Лихорадка. Понятие, классификация.
8. Специальные и дополнительные методы исследования.
9. Схема клинического исследования животных.
10. Определение габитуса животных.
11. Исследование слизистых оболочек животных.
12. Исследование лимфатических узлов.
13. Исследование кожи.
14. Исследование зоба птиц.
15. Исследование переднего отдела дыхательной системы.
16. Осмотр грудной клетки животных.
17. Аускультация грудной клетки.
18. Дыхательные аритмии.
19. Пальпация грудной клетки животных.

20. Перкуссия лёгких.
21. Определение задней перкуSSIONной границы легких животных.
22. Исследование щитовидной железы.
23. Основные синдромы болезней дыхательной системы.
24. Функциональные методы исследования дыхательной системы.
25. Схема исследования пищеварительной системы животных.
26. Исследование приёма корма и воды.
27. Исследование рта и органов ротовой полости.
28. Исследование глотки.
29. Исследование пищевода.
30. Исследование желудка.
31. Исследование живота.
32. Исследование преджелудков и сычуга жвачных.
33. Исследование печени.
34. Исследование кишечника животных.
35. Дефекация и её расстройства.
36. Основные синдромы недостаточности печени.
37. Копрологические синдромы патологии пищеварения.
38. Диагностика нарушения жирового обмена.
39. Диагностика нарушений белкового обмена.
40. Диагностика нарушений углеводного обмена.
41. Диагностика нарушения обмена макро- и микроэлементов.
42. Диагностика нарушений, обусловленных недостатком витаминов.
43. Анализ поведения животного.
44. Исследование черепа и позвоночного столба.
45. Исследование органов чувств.
46. Исследование рефлексов.
47. Исследование двигательной сферы.
48. Исследование вегетативной нервной системы.
49. Исследование чувствительности.
50. Основные синдромы патологии нервной системы.
51. Схема исследования сердечнососудистой системы.
52. Перкуссия области сердца.
53. Исследование сердечного толчка.
54. Аускультация области сердца.
55. Сердечные шумы.
56. Ритм сердечных тонов и его патологии.
57. Сердечные тоны, происхождение и характеристика.
58. Сердечные аритмии.
59. Интракардиальные сердечные аритмии.
60. Экстракардиальные сердечные аритмии.
61. Исследование артерий, артериального пульса.
62. Исследование вен, венозного пульса животных.
63. Основные синдромы патологии сердечнососудистой системы.
64. Определение функциональной способности сердечнососудистой системы.
65. Электрокардиография.
66. Схема исследования органов мочевой системы.
67. Исследование мочеиспускания.
68. Исследование мочеточников, уретры, мочевого пузыря.
69. Исследование почек животных.
70. Основные синдромы болезней мочевой системы.
71. Исследование физических и химических свойств мочи.
72. Исследование осадка мочи.
73. Исследование животных раннего возраста.

74. Основные синдромы болезней животных раннего возраста.
75. Методы рентгенодиагностики.

3.3. Устный опрос

3.3.1. РАЗДЕЛ «ВВЕДЕНИЕ В ВЕТЕРИНАРНУЮ ПРОПЕДЕВТИКУ»

Тема 1. Введение. Предмет, задачи и структура ветеринарной пропедевтики. Общее исследование животного.

Вопросы для опроса:

1. Предмет, задачи и структура ветеринарной пропедевтики.
2. Общее исследование животного

3.3.2. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Методы исследования сердца и кровеносных сосудов. Сердечнососудистые аритмии. Синдромы сердечнососудистой недостаточности.

Вопросы для опроса:

1. Методы исследования сердца и кровеносных сосудов
2. Сердечнососудистые аритмии.
3. Синдромы сердечнососудистой недостаточности.

3.3.3. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ ДЫХАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Исследование верхних дыхательных путей грудной клетки

Вопросы для опроса:

1. Исследование носовой полости и гортани
2. Исследование трахеи
3. Исследование бронхов и легких
4. Исследование плевры

3.3.4. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ КРОВИ»

Тема 1. Физико-химическое и морфологическое исследование крови

Вопросы для опроса:

1. Морфологический состав крови
2. Физические методы исследования крови
3. Химические методы исследования крови

3.3.5. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ПИЩЕВАРЕНИЯ»

Тема 1. Исследование пищеварительной системы полигастричных животных

Вопросы для опроса:

1. Исследование рубца
2. Исследование сетки и книжки
3. Исследование сычуга

Тема 2. Исследование пищеварительной системы моногастричных животных

Вопросы для опроса:

1. Исследование желудка
2. Исследование кишечника

3.3.6. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ МОЧЕПОЛОВОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Исследование органов мочеполовой системы

Вопросы для опроса:

1. Исследование почек
2. Исследование мочевого пузыря

3.3.7. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Исследование центральной нервной системы

Вопросы для опроса:

1. Исследование головного и спинного мозга
2. Исследование органов чувств

3.3.8. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ЖЕЛЕЗ ВНУТРЕННЕЙ СЕКРЕЦИИ»

Тема 1. Исследование щитовидной железы. Исследование поджелудочной железы

Вопросы для опроса:

1. Исследование щитовидной железы
2. Исследование поджелудочной железы

3.4. Лабораторные задания

3.4.1. РАЗДЕЛ «ВВЕДЕНИЕ В ВЕТЕРИНАРНУЮ ПРОПЕДЕВТИКУ»

Тема 1. Методы клинического исследования

- Задание 1. Провести осмотр животных
- Задание 2. Провести перкуссию животных
- Задание 3. Провести аускультацию животных
- Задание 4. Провести пальпацию животных

Тема 2. Диагностика внутренних болезней.

- Задание 1. Изучить общие методы диагностики внутренних болезней
- Задание 2. Изучить инструментальные методы диагностики

3.4.2. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Графические методы исследования сердечнососудистой системы

- Задание 1. Снять ЭКГ собаке
- Задание 2. Расшифровать ЭКГ
- Задание 3. Изучить методы фонокардиографии, векторкардиографии

Тема 2. Функциональные методы исследования сердечнососудистой систем

- Задание 1. Провести аускультацию сердца.
- Задание 2. Изучить тоны сердца
- Задание 3. Изучить шумы сердца

3.4.3. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ ДЫХАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Функциональные методы исследования органов дыхания

- Задание 1. Провести перкуссию грудной клетки животного
- Задание 2. Провести аускультацию грудной клетки животного

Тема 2. Синдромы поражения органов дыхания

- Задание 1. Исследование кашля
- Задание 2. Исследование мокроты

3.4.4. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ КРОВИ»

Тема 1. Морфология клеток крови

Задание 1. Взятие крови у разных животных

Задание 2. Приготовление мазка крови

Задание 3. Подсчет эритроцитов в камере Горяева

Тема 2. Исследование лейкоцитарной формулы

Задание 1. Подсчет лейкоцитов.

Задание 2. Дифференцировка лейкоцитов.

3.4.5. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ПИЩЕВАРЕНИЯ»

Тема 1. Исследование пищеварительной системы лошадей, плотоядных и всеядных животных

Задание 1. Исследование ротовой полости и глотки

Задание 2. Исследование пищевода и желудка

Задание 3. Исследование кишечника

Тема 2. Исследование печени

Задание 1. Методы исследования печени

Тема 3. Синдромы поражения печени

Задание 1. Исследования при желтухах

Тема 4. Синдромы желудочно-кишечных расстройств

Задание 1. Синдром колик у лошадей

Задание 2. Диспепсия

3.4.6. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ МОЧЕПОЛОВОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Лабораторное исследование мочи

Задание 1. Исследование физических свойств мочи

Задание 2. Исследование химических свойств мочи

Тема 2. Синдромы поражения органов мочевой системы

Задание 1. Болевой синдром

3.4.7. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ»

Тема 1. Исследование вегетативной нервной системы

Задание 1. Исследование органов чувств

Задание 2. Исследование рефлексов

Тема 2. Синдромы поражения нервной системы

Задание 1. Возбуждение

Задание 2. Угнетение

3.4.8. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ЖЕЛЕЗ ВНУТРЕННЕЙ СЕКРЕЦИИ»

Тема 1. Лабораторные методы исследования желез внутренней секреции

Задание 1. Исследование активности гормонов

Задание 2. Исследование активности ферментов

Тема 2. Синдромы поражения желез внутренней секреции

Задание 1. Изучение основных признаков поражения эндокринной системы

3.6. Самостоятельная работа

3.4.1. РАЗДЕЛ «ВВЕДЕНИЕ В ВЕТЕРИНАРНУЮ ПРОПЕДЕВТИКУ»

- Задание 1. История развития ветеринарной пропедевтики
- Задание 2. Регистрация, анамнез, их значение
- Задание 3. Габитус и значение его определения
- Задание 4. Термометрия и её значение. Виды лихорадки

3.4.2. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ»

- Задание 1. Функциональные пробы при исследовании сердечнососудистой системы
- Задание 2. Синдромы при заболеваниях сердечнососудистой системы

3.4.3. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ ДЫХАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ»

- Задание 1. Значение исследование носового истечения, выдыхаемого воздуха, кашля
- Задание 2. Значение исследование формы грудной клетки, типа, частоты и ритма дыхания
- Задание 3. Функциональные пробы. Основные синдромы при заболеваниях органов дыхания

3.4.4. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ КРОВИ»

- Задание 1. Классификация и диагностика анемий животных
- Задание 2. Основные признаки анемического синдрома и методы их дифференцирования

3.4.5. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ПИЩЕВАРЕНИЯ»

- Задание 1. Исследование приема корма и воды
- Задание 2. Оценка аппетита, жажды, жевания, глотания, жвачки, отрыжки, рвоты
- Задание 3. Классификация и диагностика болезней лошадей с симптомокомплексом колик
- Задание 4. Значение исследования рубцового и желудочного содержимого
- Задание 5. Дефекация и её расстройства. Значение исследования кала

3.4.6. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ МОЧЕПОЛОВОЙ СИСТЕМЫ»

- Задание 1. Исследование мочеиспускания и мочеотделения. Их значение
- Задание 2. Функциональные пробы при исследовании почек и их значение
- Задание 3. Получение, пересылка и хранение мочи
- Задание 4. Определение физических и химических свойств мочи и их значение

3.4.7. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ»

- Задание 1. Дифференциальная диагностика органических и функциональных поражений нервной системы
- Задание 2. Рефлексы. Их значение при диагностике патологий нервной системы

3.4.8. РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ЖЕЛЕЗ ВНУТРЕННЕЙ СЕКРЕЦИИ»

- Задание 1. Синдромы поражения желез внутренней секреции
- Задание 2. Значение поражения желез внутренней секреции в диагностике болезней животных

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего

контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-7.	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Не зачтено	Зачтено

2.2 текущий контроль

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1,2,3,4,5,6,7,8,9	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество . Требования стандартов к качеству выпускаемой продукции.	лекция, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы	2,3,4,5,6,7,8,9	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4

	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		животноводческого сырья			задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	2,3,4,5,6,7, 8,9	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	1,2,3,4,5,6, 7,8,9	правила проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения	лекция, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.

	правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество							
	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	2,5,6,7,8,9	уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7. 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7. 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5 задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7. 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4
	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных	4	Владеть навыками ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность продукции	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.4: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.4: 1-4	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.4: 1-4

	мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента							
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1,2,3,4,5,6,7,8,9	Знать правила проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4.
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;		Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.2: 1-5

	правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; определять видовую принадлежность мяса животных;			задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4	задания пункта 3.5.4: 1-4 задания пункта 3.5.5: 1-7 задания пункта 3.5.6: 1-3 задания пункта 3.5.7: 1-4 задания пункта 3.5.8.: 1 задания пункта 3.5.9.: 1-4
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-		Владеть техникой отбора проб; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности	лабораторные занятия, самостоятельная работа	тестирование; собеседование	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.7: 1-4: задания пункта 3.5.8: 1	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.7: 1-4: задания пункта 3.5.8: 1	тесты пункта 3.3.: 1-114 вопросы пункта 3.4. задания пункта 3.5.7: 1-4: задания пункта 3.5.8: 1

	химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения							

2.3 промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56		
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56		
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического,	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56		

	вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56
	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56
	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56
ПК-8	ПК-8.2. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету 1-56
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной			

	продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			

2.4. Критерии оценки на экзамене – не предусмотрено

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете – не предусмотрено

2.6. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрено

2.8. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения *

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание : активные формы обучения - доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрено

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрено

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрено

2.14. Критерии оценки эссе – не предусмотрено

2.15.Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.16.Критерии оценки курсовой работы/проекта– не предусмотрено

2.17.Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.
5. Отчет семестровой работы.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

3.1.1. Вопросы к устному зачету

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса. ФТС мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
6. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса. Способы размораживания мяса.
7. Разделка туш для производства колбас. Комбинированные схемы разделки.
8. Технологическая схема производства сосисок.
9. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
10. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
11. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас по традиционной технологии.
12. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас из подмороженного сырья.
13. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии.
14. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
15. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
16. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
17. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
18. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
19. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.
20. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.
21. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
22. Виды искусственных оболочек для колбас. Свойства барьерных оболочек.
23. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы. Назначение и сущность кратковременной осадки. Режимы. Возможные виды брака. Причины.
24. Массообменные процессы при копчении. Роль коптильных веществ в формировании качества колбас.
25. Массообменные процессы при сушке колбас. Возможные виды брака. Причины.
26. Требования стандартов к качеству колбас. Принципы методов.
27. Формы производственного контроля на стадиях технологического процесса.
28. Причины брака вареных колбас. Пути предотвращения.
29. Причины брака сырокопченых колбас. Пути предотвращения.
30. Контроль за соблюдением технологических режимов в сырьевом и посолочном отделениях.
31. Контроль за соблюдением технологических режимов в машинно-шприцовочном и осадочном отделениях.
32. Контроль за соблюдением технологических режимов при термической обработке колбас.
33. Технологическая схема производства яичного порошка.
34. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика готовой продукции.
35. Влияние состава, свойств сырья и физико-химических факторов на эффективность стерилизации консервов.
36. Изменение технологических свойств в процессе созревания посоленного сырья.
37. Порядок определения показателей качества рубленых полуфабрикатов и в тестовой оболочке.
38. Биохимические процессы при предварительной тепловой обработке сырья в консервном производстве.
39. Ассортимент и характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
40. Требования стандартов к качеству консервов. Порядок определения качественных показателей.
41. Требования стандарта к качеству цельномышечной продукции. Контроль за соблюдением технологических режимов.
42. Классификация консервов. Характеристика сырья для производства консервов.
43. Биохимические изменения консервов в процессе хранения. Виды брака. Пути предотвращения.
44. Обвалка и жиловка, сортировка мяса по группам в консервном производстве.
45. Технологическая схема производства меланжа.
46. Разделка свиных полутуш для производства цельномышечной продукции. Ассортимент продукции, вырабатываемой из переднего отруба.
47. Контроль за соблюдением технологических режимов производства консервов «Мясо тушеное».
48. Схема разделки свинины для производства крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов.
49. Виды брака консервов. Причины брака, направления использования консервов.

50. Выбор сырья для производствапельменей. Технологическая схема.
51. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: схема разделки, характеристика продукции.
52. Обоснование выбора тары для производства консервов.
53. Характер изменения составных частей консервов при стерилизации.
54. Теоретические основы сублимационной сушки мяса и мясных продуктов
55. Технические средства для сублимации.
56. Условия хранения продуктов, полученных при сублимации.

3.1.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетен ции	Формулировка	Шифр индикат ора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО					
Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	5	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1.	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1. <i>Мясные полуфабрикаты – это...?</i> а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса д) процесс обработки продуктов 2. <i>Разделкой мяса называют операции по ...?</i> а) разделению туши на семь частей б) разделению туши на две части с) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши д) разделению туши на три части 3. <i>Что такое обвалка отрубов?</i> а) d+c б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей с) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов д) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки 4. <i>Что такое жиловка мяса?</i> а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей с) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки д) C+B 5. <i>Что такое осадка колбас?</i> а) уплотнение и фиксация окраски;

					b) выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2-8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %; с) наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий); d) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма. 6. Дайте определение мяса в промышленном значении. 7. Что такое функционально-технологические свойства мяса? 8. Дайте определение убойной массы. 9. Что такое убойный выход? 10. Перечислите действующие нормативные и технические документы в мясной отрасли.
				ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	1. <i>Основным сырьем для полуфабрикатов является:</i> a) телятина, свинина 1-4 категорий b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий 2. <i>Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает</i> a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку 3. <i>По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...?</i> a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени b) натуральные, мясной фарш, пельмени c) котлеты, пельмени, мясной фарш d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш 4. <i>Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...?</i> a) безкостные b) мясокостные c) костные d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые 5. <i>Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют</i> a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде c) свинину 1,2,3 и 4 категорий

					d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину 6. Назовите способы холодильной обработки мяса 7. Цель сушки при производстве мясопродуктов? 8. Какая последовательность отделения частей при разделке свиной полутуши на подвесных путях 9. По каким показателям оценивают качество мясных полуфабрикатов? 10. Для чего применяют посол в мясной промышленности? 11. Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд 12. Ассортимент колбасных изделий.
				ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-	1. <i>Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?</i> a) мясо размороженное b) мясо птицы c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах d) мясо, замороженное более одного раза 2. <i>Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:</i> a) вырезка, длинейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, лопаточная часть, покромка b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок 3. <i>Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...</i> a) 12 ч. b) 24 ч. c) 72 ч. d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. 4. <i>Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта?</i> a) 12 °С. b) 10 °С c) не ниже 0 °С и не выше 8 °С, замороженные – не выше 8 °С. d) 16 °С

					санитарного контроля продуктов растительного происхождения	5. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ... а) в пределах 0-8 °С б) 10 °С в) 12 °С г) 16 °С 6. Котлетное мясо и определение его доброкачественности. 7. Требования к готовым колбасным изделиям 8. Требования к состоянию консервной тары 9. Задача производственно-технологического контроля 10. В каких случаях при определении упитанности скота накладывается прямоугольное клеймо?
		ПК-7.	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ПК-7.1.	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ... а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории) б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных в) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины г) из мяса птицы 2. В каком виде используют мясoproductы и субпродукты для изготовления ливерной колбасы? а) парном, охлажденном, размороженном или соленом б) мороженом, охлажденном в) парном г) размороженном. 3. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части а) 7 – лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть б) 4 – грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб в) 3 – передняя часть, средняя часть, задняя часть г) 2 - передняя и задняя часть 4. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их а) 2 - передняя и задняя часть

					b) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть d) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть тазобедренная часть 5. На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий? a) 2 - передняя и задняя часть b) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть d) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть. 6. Дайте определение пищевой ценности мяса от чего она зависит. 7. Перечислите потенциально опасные токсиканты мяса. 8. Дайте определение автолиза мяса. 9. Назовите нормативный документ, регламентирующий основные положения по определению упитанности говядины от молодняка и взрослого скота 10. Когда проводится клеймение мяса?
				ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	1. <i>Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов</i> a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С b) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью 2. <i>Технологическая схема производства фасованного мяса</i> a) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация b) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация c) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

					d) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация 3. <i>Технологическая схема производства ливерной колбасы</i> a) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание b) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка c) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение d) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание 4. <i>Технологическая схема производства паишетов</i> a) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка b) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка c) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка d) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка 5. <i>Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:</i> a) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению b) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению c) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению d) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

					6. Каково назначение колбасных оболочек? 7. Перечислите основные операции характерных для большинства схем при производстве мясных консервов? 8. К какому методу тепловой обработки относятся: шпарка, опалка, обжарка? 9. К какому методу тепловой обработки относятся: бланшировка, варка, запекание, жарение? 10. Сущность копчения мясных продуктов?
				ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	1. <i>Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?</i> а) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение б) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас с) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша д) жиловка мяса, измельчение, посол фарша 2. <i>Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?</i> а) для увеличения сроков хранения б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества с) для сохранения стойкой окраски д) А+Д 3. <i>Какое количество бактериальных препаратов, содержащих специальные штаммы микроорганизмов ПБ-СК (сухой) и АЦИД-СК (сухой и замороженный) используют для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?</i> а) 25-100 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша б) 25-50 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша с) 250-300 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша д) 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша 4. <i>Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?</i> а) для улучшения варки, копчения и цвета колбас б) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого с) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов

					d) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки 5. В каких целях проводится кратковременная осадка? a) повышения товарного вида и сроков хранения b) уничтожения микроорганизмов c) улучшения структуры колбас d) завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки 6. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют a) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных b) кровяные сыворотку и плазму c) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др. d) А+В. 7. Перечислите факторы, определяющие устойчивость мяса к микробиальной порче. 8. Требования к меланжу? 9. Основным требованием, предъявляемым к консервной таре? 10. Кем осуществляются все виды контроля на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности?
		ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и 1. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на: a) сырокопченые и варено-копченые b) сыровяленые c) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые d) вареные и полукопченые 2. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас? a) парном b) охлажденном, замороженном c) парном, охлажденном и размороженном d) размороженном 3. Основными общими процессами производства колбас являются: a) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий c) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий

					мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	d) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий 4. <i>Какое мясо обладает наилучшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?</i> a) недавно размороженное b) свежее мясо c) парное мясо d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся 5. <i>При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?</i> a) свежего мяса b) охлажденного мяса c) размороженного d) парного мяса 6. <i>Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?</i> a) свежее мясо b) недавно размороженное c) парное мясо d) мясо, замораживаемое дважды. 7. Основные задачи производственно-технологического и ветеринарного контроля в цехе убоя скота и разделки туш. 8. Основные принципы барьерной технологии пищевых продуктов. 9. Убойный выход и факторы его определяющие. 10. Основные стадии автолиза.
				ПК-8.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам	1. <i>Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?</i> a) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение b) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас) c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика d) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса 2. <i>Технологическая схема производства вареных колбас?</i>

				лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	а) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение с) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение д) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение. 3. <i>Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?</i> а) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки б) смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом с) измельчения мяса, выдержки, посолом д) посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения. 4. <i>При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?</i> а) 45-65 °С, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки б) 70-110 °С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки с) 80-120 °С, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки д) 65-120 °С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки. 5. <i>В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?</i> а) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном с) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук) д) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

						6. Необходимость определения видовой принадлежности мяса 7. Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов? 8. Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас? 9. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов? 10. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?
				ПК-8.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного	1. <i>Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %</i> а) 2-3 б) 1-2,2 % в зависимости от вида в) 3-3,5 в зависимости от вида г) 2-2,5 2. <i>Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %</i> а) 3-3,5 б) 2-2,5 в) 1-2,2 г) 2-3 3. <i>Максимальное содержание нитрита в консервах не более ..., %</i> а) 0,1 % б) 0,3 % в) 0,02 % г) 0,05 % 4. <i>Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?</i> а) 200 мг б) 350 мг в) 100 мг г) не более 250 мг 5. <i>При производстве фаршевых (эмульгированных) мясосервисов количество применяемого копильного препарата составляет ...%</i> а) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батон) до тепловой обработки б) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батон) до тепловой обработки в) 1 % к массе сырья (батон) до тепловой обработки г) 2 % к массе сырья (батон) до тепловой обработки. 6. Требования к замороженному яичному желтку. 7. Методы производственно-технологического контроля на мясеперерабатывающих предприятиях.

					заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	8. Методы определения видовой принадлежности мяса. 9. В каких случаях проводят определение степени свежести мяса лабораторными методами? 10. Показатели, определяющие мясную продуктивность?

3.2. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ - не предусмотрено

3.3 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Мясные полуфабрикаты - это
 - a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
 - b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 - c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
 - d) процесс обработки продуктов
2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
 - a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 - b) натуральные, мясной фарш, пельмени
 - c) котлеты, пельмени, мясной фарш
 - d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
 - a) телятина, свинина 1-4 категорий
 - b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
 - c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 - d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

 - a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
 - b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
 - c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
 - d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку
4. Разделкой мяса называют операции по ...
 - a) разделению туши на семь частей
 - b) разделению туши на две части
 - c) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
 - d) разделению туши на три части
5. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют
 - a) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
 - b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
 - c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
 - d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную
6. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...
 - a) безкостные
 - b) мясокостные
 - c) костные
 - d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют
 - a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - c) свинину 1,2,3 и 4 категорий
 - d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину
9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
 - a) мясо размороженное
 - b) мясо птицы
 - c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
 - d) мясо, замороженное более одного раза
10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов
 - a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
 - b) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
 - c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
 - d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью
11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, лопаточная часть, покромка
 - б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - с) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - д) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:
- а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 – плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
 - б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - с) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - д) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:
- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
 - б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - с) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - д) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...
- а) 12 ч.
 - б) 24 ч.
 - с) 72 ч.
 - д) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...
- а) 12 °С.
 - б) 10 °С
 - с) не ниже 0 и не выше 8 °С, замороженные - не выше 8 °С.
 - д) 16 °С
16. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...
- а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши
 - б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
 - с) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)
 - д) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
17. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют
- а) 12 ч.
 - б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - с) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - д) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
18. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...
- а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
 - б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
 - с) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины
 - д) из мяса птицы
19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...
- а) в пределах 0-8 °С
 - б) 10 °С
 - с) 12 °С
 - д) 16 °С
20. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют
- а) 12 ч.
 - б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

- с) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 д) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
21. Технологическая схема производства фасованного мяса
- разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
22. Технологическая схема производства ливерной колбасы
- приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
 - приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
 - измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
 - приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
23. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?
- парном, охлажденном, размороженном или соленом
 - мороженом, охлажденном
 - парном
 - размороженном
24. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?
- печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности
 - печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности
 - ливер, бульон, соль, лук, пряности
 - жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности
25. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?
- для придания фаршу нежной консистенции
 - для повышения пищевой ценности
 - обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
 - для уплотнения фарша
26. Температура охлажденных ливерных колбас, °C?
- 2 °C
 - 4 °C
 - 6 °C
 - 8 °C
27. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?
- 48 час
 - 8 час
 - при температуре 6 °C 12 час
 - при температуре 12 °C 24 час
28. Технологическая схема производства паштетов
- зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °C, охлаждение, упаковка
 - зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
 - промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
 - варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка
29. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их
- 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 2- передняя и задняя часть
30. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части
- 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 2 - передняя и задняя часть
31. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их
- 2 - передняя и задняя часть

- b) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- d) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть тазобедренная часть
32. На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?
- a) 2 - передняя и задняя часть
- b) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- d) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
33. Что такое обвалка отрубов?
- a) Д+С
- b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- c) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
- d) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
34. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?
- a) до 10 %
- b) 15 %
- c) до 8 %
- d) 5 %
35. Что такое жиловка мяса?
- a) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
- b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- c) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
- d) С+В
36. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?
- a) 15 - 20 час
- b) 24-30 час и зависит от массы полутуш
- c) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
- d) 30 - 35 час
37. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?
- a) 20 час
- b) 10 час
- c) 30 час
- d) 40 час
38. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:
- a) сырокопченые и варено-копченые
- b) сыровяленые
- c) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
- d) вареные и полукопченые
39. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?
- a) парном
- b) охлажденном, замороженном
- c) парном, охлажденном и размороженном
- d) размороженном
40. Основными общими процессами производства колбас являются:
- a) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- c) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
- d) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
41. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?
- a) баранину
- b) говядину в/с, свинину нежирную
- c) свинину любой упитанности
- d) говядину 2-й категории, свинину
42. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

- a) охлажденное
 - b) замороженное
 - c) парное мясо
 - d) размороженное
43. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?
- a) недавно размороженное
 - b) свежее мясо
 - c) парное мясо
 - d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся
44. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?
- a) свежего мяса
 - b) охлажденного мяса
 - c) размороженного
 - d) парного мяса
45. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?
- a) свежее мясо
 - b) недавно размороженное
 - c) парное мясо
 - d) мясо, замораживаемое дважды
46. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?
- a) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
 - b) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
 - c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
 - d) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
47. Технологическая схема производства вареных колбас?
- a) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
 - b) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
 - c) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
 - d) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение
48. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?
- a) 36 час
 - b) 48-72 час
 - c) 24-48 час
 - d) 12 час
49. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?
- a) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
 - b) смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
 - c) измельчения мяса, выдержки, посолом
 - d) посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения
50. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?
- a) 0,5-1,5 % к массе мяса
 - b) 3-3,5 % к массе мяса
 - c) 2-2,5 % к массе мяса
 - d) 4 % к массе мяса
51. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?
- a) 0,5-1,5 % к массе мяса
 - b) 3-3,5 % к массе мяса
 - c) 2-2,5 % к массе мяса
 - d) 4 % к массе мяса
52. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?
- a) улучшается консистенция
 - b) сокращается продолжительность выдержки мяса
 - c) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
 - d) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
53. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при введении посолочных веществ в виде растворов) составляет ..., час?

- a) 4 ч
 - b) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
 - c) не более 15 ч
 - d) 2 ч
54. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 0С составляет , час?
- a) до 24 ч
 - b) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
 - c) не более 15 ч
 - d) 10 ч
55. При выработке, каких колбас используют длительный посол?
- a) вареных колбасных изделий
 - b) полукопченых колбасных изделий
 - c) копчено-соленых (соленых) изделий
 - d) сыровяленых
56. При выработке, каких колбас используют кратковременный посол?
- a) вареных колбасных изделий
 - b) полукопченых колбасных изделий
 - c) копчено-соленых (соленых) изделий
 - d) сыровяленых
57. Длительность процесса посола зависит от
- a) составления фарша
 - b) количества введения посолочных веществ в виде растворов
 - c) степени измельчения и температуры
 - d) консистенции фарша
58. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?
- a) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
 - b) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
 - c) приводит к повышению концентрации соли в продукте
 - d) улучшается консистенция
59. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?
- a) 5 мг на 50 г сырья
 - b) 10 мг на 100 г сырья
 - c) 15 мг на 50 г сырья
 - d) 20 мг на 100 г сырья
60. Какие колбасы подвергаются варке?
- a) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
 - b) копченые и вареные
 - c) все колбасные изделия
 - d) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые
61. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)?
- a) 10-35 кг
 - b) 10-15 кг
 - c) 5-10 кг
 - d) 25 кг
62. На сколько процентов рекомендуется уменьшать количество воды (бульона), добавляемое в фарш при выработке колбасных изделий во избежание бульонных отеков от установленной нормы?
- a) 2 %
 - b) 6 %
 - c) 5-10 %
 - d) 8-10 %
63. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?
- a) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
 - b) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки
 - c) для улучшения обжарки, варки, консистенции
 - d) для улучшения варки и цвета колбас
64. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами, т.е. подвергают обжарке?
- a) для устойчивости к действию микроорганизмов]
 - b) придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки
 - c) для увеличения сроков хранения и повышения стойкости их окраски

d) A+B

65. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?

a) не происходит деформации колбас

b) не происходит усушки колбас

c) улучшается окраска колбас

d) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

66. При производстве фаршевых (эмульгированных) мясopодуkтов количество применяемого коптильного препарата составляет ...%

a) от 0,3 до 0,8 % к массе сыpья (батонов) до тепловой обработки

b) от 0,1 до 0,5 % к массе сыpья (батонов) до тепловой обработки

c) 1 % к массе сыpья (батонов) до тепловой обработки

d) 2 % к массе сыpья (батонов) до тепловой обработки

67. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?

a) 45-65 °C, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

b) 70-110 °C, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

c) 80-120 °C, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

d) 65-120 °C, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

68. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать ..., °C

a) 20-25 °C

b) 35-40 °C

c) 40-45 °C

d) 45-65 °C

69. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для мясopодуkтов в широкой оболочке должна достигать ..., °C

a) 20-25 °C

b) 30-35 °C

c) 40-45 °C

d) 50-65 °C

70. Что может произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий?

a) C+Д

b) подсушка оболочки

c) запекание и потемнение нижних концов батонов

d) закисание фарша

71. Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?

a) может произойти разрыв оболочки

b) закисание фарша

c) запекание и потемнение нижних концов батонов

d) B+C

72. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?

a) 70-80 °C до достижения в центре батона температуры 68-72 °C

b) 60-70 °C до достижения в центре батона температуры 68-70 °C

c) 50-60 °C до достижения в центре батона температуры 70-75 °C

d) 40-50 °C до достижения в центре батона температуры 68-72 °C

73. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?

a) 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

b) от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

c) 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

d) 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

74. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?

a) сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика

b) улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду

c) вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода

d) повышается влагосвязывающая способность мяса

75. Почему температура шпика, предназначенного для измельчения колбасных и соленых изделий не должна превышать -1 °C?

a) будет деформироваться при измельчении

b) разрушается красящий пигмент

c) удаляется часть оставшейся влаги

d) нарушаются структурно-механические свойства

76. До какой температуры необходимо охладить шпик, чтобы избежать деформации шпика?

a) 3 °C

b) минус 2 °C

c) 5 °C

d) примерно 1 °C

77. При сильном сморщивании оболочки батонов необходимо:

a) изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша

b) изменить в рецептуре содержание соли и нитрита

c) изменить в рецептуре содержание воды и нитрита

d) изменить в рецептуре содержание жира

78. Что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?

a) прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас

b) проводят вакуумирование фарша

c) бракуют

d) A+B

79. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?

a) копченые

b) сырокопченые

c) полукопченые

d) варено-копченые

80. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют

a) жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин

b) сливочное масло, маргарин, растительное масло

c) хребтовый, боковой шпик

d) шпик, снятый в области пашины

81. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?

a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослек).

b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани

c) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

d) бараний шпик

82. Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов?

a) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

b) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).

c) жир-сырец

d) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеет прослойки мышечной ткани

83. Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?

a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).

b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани

c) свиной

d) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

84. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют

a) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных

b) кровяные сыворотку и плазму

c) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.

d) A+B

85. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве?

a) 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)

b) 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).

c) 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)

d) 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)

86. Для чего применяют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве при изготовлении вареных колбас – сосисок, сарделек и мясных хлебов?

a) обеспечивают стойкость жировых эмульсий, что профилактирует образование бульонных жировых отеков при варке колбас, тормозят окислительные процессы в жире, улучшают структуру фарша

b) для улучшения консистенции продукта

- с) способствуют набуханию мышечных белков, влагоудерживанию при варке, увеличению сочности и выхода вареных колбасных изделий
 d) A+C
87. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве?
 a) 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)
 b) 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)
 c) 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)
 d) 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)
88. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?
 a) парное, размороженное
 b) свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
 c) охлажденное, размороженное
 d) парное
89. Что происходит в процессе осадки батонов сырокопченых колбас?
 a) подсушивание оболочки, созревание фарша, его уплотнение и фиксация окраски
 b) созревание мяса, сохраняется структура клеток, что способствует более интенсивному влагообмену
 c) постепенное обезвоживание фарша, некоторое снижение величины pH, понижение показателей липкости, влагоудерживающей способности, происходит гидролитический распад белков с увеличением количества свободных аминокислот и полипептидов
 d) A+C
90. Что такое осадка колбас?
 a) уплотнение и фиксация окраски
 b) выдержка насприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 °C и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
 c) наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
 d) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма
91. Для каких колбас проводят кратковременную осадку?
 a) C+D
 b) сырокопченых 7-10 сут
 c) вареных 2- 3 ч
 d) полукопченых до 6 ч
92. Для каких колбас проводят длительную осадку?
 a) C+D
 b) сырокопченых
 c) вареных
 d) полукопченых
93. В каких целях проводится кратковременная осадка?
 a) повышения товарного вида и сроков хранения
 b) уничтожения микроорганизмов
 c) улучшения структуры колбас
 d) завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки
94. Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?
 a) посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
 b) заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
 c) составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы
 d) составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы
95. Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?
 a) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2-4 °C в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения
 b) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2-4 °C в течение 14 – 28 ч в зависимости от степени измельчения
 c) перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4-8 °C в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
 d) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2-4 °C в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения
96. Технологическая схема производства полукопченых колбас
 a) приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка

б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание

с) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки копчение, сушка

д) приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

97. Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?

а) для улучшения варки, копчения и цвета колбас

б) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого

с) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов

д) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки

98. Сроки хранения полукопченых и варено-копченых колбас?

а) 1 мес

б) 2-3 сут

с) до 10 сут

д) 15 сут

99. Сроки хранения сырокопченых колбас?

а) 1 мес

б) 2-3 сут

с) до 10 сут

д) 15 сут

100. Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

а) для увеличения сроков хранения

б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества

с) для сохранения стойкой окраски

д) А+Д

101. Какое количество бактериальных препаратов, содержащих специальные штаммы микроорганизмов ПБ-СК (сухой) и АЦИД-СК (сухой и замороженный) используют для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

а) 25-100 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

б) 25-50 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

с) 250-300 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

д) 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

102. Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет ..., сут?

а) 2-3 сут

б) 25-30 сут

с) 3-5 сут

д) 10-15 сут

103. Длительность сушки для варено-копченых колбас составляет ..., сут?

а) 2-3 сут

б) 25-30 сут

с) 3-5 сут

д) 10-15 сут

104. Длительность сушки для полукопченых колбас составляет ..., сут?

а) 2-3 сут

б) 25-30 сут

с) 3-5 сут

д) 10-15 сут

105. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

а) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение

б) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас

с) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша

д) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

106. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %

а) 2-3

б) 1-2,2 % в зависимости от вида

с) 3-3,5 в зависимости от вида

д) 2-2,5

107. Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %

- a) 3-3,5
 - b) 2-2,5
 - c) 1-2,2
 - d) 2-3
108. Максимальное содержание нитрита в консервах не более ..., %
- a) 0,1 %
 - b) 0,3 %
 - c) 0,02 %
 - d) 0,05 %
109. Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?
- a) 200 мг
 - b) 350 мг
 - c) 100 мг
 - d) не более 250 мг
110. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:
- a) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
 - b) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
 - c) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
 - d) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
111. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?
- a) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
 - b) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
 - c) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)
 - d) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),
112. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?
- a) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
 - b) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
 - c) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)
 - d) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)
113. Сроки хранения мясных консервов?
- a) 5 лет
 - b) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
 - c) 2 года в зависимости от вида консервов и тары
 - d) 1 год
114. Оптимальный режим хранения мясных консервов, 0С?
- a) 10 0С
 - b) 5-8 0С, влажность не выше 75 %
 - c) 1-5 0С, влажность не выше 75 %
 - d) 0 0С

3.4 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕЕДОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 1. РОЛЬ МЯСОПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА, ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ. НОМЕНКЛАТУРА И ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ; КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Вопросы для опроса:

1. Что такое функционально-технологические свойства мяса?
2. Перечислите структурно-механические показатели мяса?

3. Перечислите способы улучшения функционально-технологических свойств мясного сырья?
4. Какие требования применяются к функционально-технологическим добавкам?
5. Перечислите основные виды структуроформирующих добавок?
6. Для решения каких технологических задач требуется изучение физических характеристик мяса и мясопродуктов?
7. Какие показатели характеризуют физические свойства мяса?

РАЗДЕЛ 2. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Вопросы для опроса:

1. Какова роль холодильной технологии в мясной промышленности?
2. Назовите способы холодильной обработки мяса.
3. Охарактеризуйте процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
4. Охарактеризуйте сущность технологии подмораживания мяса.
5. Дайте сравнительную оценку способам замораживания мяса.
6. Дайте характеристику процессу и способам размораживания мяса.
7. Перечислите факторы, влияющие на качество размороженного мяса.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ СУБЛИМИРОВАННЫХ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Вопросы для опроса:

1. Теоретические основы сублимационной сушки мяса и мясных продуктов
2. Технические средства для сублимации.
3. Условия хранения продуктов, полученных при сублимации.
4. Цель сушки при производстве мясопродуктов?
5. Формирование структуры, окраски, вкусо-ароматических характеристик мясопродуктов происходящих при сушке
6. Значение ферментативных процессов при формировании качества продуктов при сушке.
7. Влияние сушки на микробиологическую стабильность продуктов.

Раздел 4. ПРОМЫШЛЕННАЯ РАЗДЕЛКА ТУШ.

Вопросы для опроса:

1. Каковы цель, способы и режимы оглушения скота, их сравнительная оценка?
2. Назовите факторы, улучшающие микробиологическое состояние мясных туш в цехе первичной переработки скота
3. Назовите критерии и методы определения категорий упитанности мясных туш.
4. Разделка, мясных туш для колбасного производства. Схемы и ведомости разделки.
5. Обвалка мяса, требования к выполнению операции.
6. Жилровка мяса, одно, двух и трехсортная жилровка, характеристика жилованного мяса в зависимости от принятой схемы жилровки.
7. Приведите универсальную схему разделки свинины на копчености, полуфабрикаты и колбасные изделия. Какие копчености изготавливают из отдельных частей.
8. Перечень и характеристика побочного сырья от разделки мясных туш, направления его использования. Мясо механической обвалки.

РАЗДЕЛ 5. ПРОИЗВОДСТВО СЫРЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Вопросы для опроса:

1. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов.
2. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в производстве натуральных полуфабрикатов
3. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады)
4. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
5. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции
6. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производствапельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции.
7. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции.
8. Технологическая схема производства мясо-растительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов.
9. Технологическая схема производства фаршей, способы упаковки фаршей.
10. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент продукции,

направления использования.

11. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству

РАЗДЕЛ 6. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЯ ВТОРЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ГОТОВЫХ МЯСНЫХ БЛЮД

Вопросы для опроса:

1. Производство быстрозамороженных готовых блюд (приготовление мясной части блюд, соусов, гарниров).
2. Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд. Условия их хранения.
3. Технологическая схема производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром.
4. Технология приготовления быстрозамороженных изделий из теста.

РАЗДЕЛ 7 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ, СОЛЕННЫХ И КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Вопросы для опроса:

1. Перечислите групповой ассортимент колбасных изделий. Основное сырье и вспомогательные материалы, используемые в колбасном производстве и требования ГОСТов к ним.
2. Дайте характеристику оболочек, используемых в колбасном производстве, их назначение, требования к ним.
3. Опишите особенности составления фаршей разных видов колбасных изделий и технику, используемую для этой цели.
4. Ассортимент цельномышечных продуктов из свинины и говядины, требования, предъявляемые к готовой продукции.
5. Технологическая схема производства вареных колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций.
6. Технологическая схема производства полукопченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
7. Технологическая схема производства варено-копченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
8. Технологическая схема производства сырокопченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
9. Технологическая схема производства полусухих колбас (с использованием бактериальных культур) с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
10. Технологическая схема производства полукопченых колбас, вырабатываемых из подмороженного сырья с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
11. Реструктурированные изделия, основные технологические операции по производству реструктурированных изделий.
12. Технологическая схема производства ветчины, способы составления рецептур ветчины. Описание готовой продукции.
13. Технологическая схема производства сосисок с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
14. Технологическая схема производства карбонада копчено-вареного с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
15. Технологическая схема производства грудинки и корейки копчено-запеченых с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
16. Технологическая схема производства птицы копченой с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
17. Технологическая схема производства говядины копчено-вареной с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
18. Технологическая схема производства запеченных продуктов с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.

РАЗДЕЛ 8. ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ БАНОЧНЫХ КОНСЕРВОВ

Вопросы для опроса:

1. Охарактеризуйте ассортимент баночных консервов, сырье и тару, используемые для консервов и требования к ним.
2. Приведите общую технологическую схему производства мясных баночных консервов. Опишите сущность и назначения отдельных операций и режимов, применяемых при изготовлении.
3. Производство консервов из натурального мяса.
4. Производство консервов из измельченного мяса.
5. Производство мясорастительных консервов.
6. Что такое формула стерилизации. Как подбирают режимы стерилизации.

РАЗДЕЛ 9. ПРОИЗВОДСТВО ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

Вопросы для опроса:

1. Строение состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность яиц и его компонентов. Хранение яиц.

- Способы подготовки яиц к промышленному использованию.
- 2. Технология производства меланжа. Требования к качеству готового продукта.
 - 3. Технология производства сухого яичного порошка. Требования к качеству готового продукта.

3.5 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

РАЗДЕЛ 1. РОЛЬ МЯСОПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА, ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ. НОМЕНКЛАТУРА И ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ; КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- Тема 1.1. Функционально-технологические свойства мяса
- Задание 1. Изучите что такое функционально-технологические свойства мяса.
 - Задание 2. Перечислите структурно-механические показатели мяса.
 - Задание 3. Перечислите способы улучшения функционально-технологических свойств мясного сырья.

РАЗДЕЛ 2. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

- Тема 2.1. Изучение влияния способов холодильной обработки на функционально-технологические свойства мяса.
- Задание 1. Опишите способы холодильной обработки мяса.
 - Задание 2. Охарактеризуйте процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
 - Задание 3. Дайте сравнительную оценку способам замораживания мяса.
 - Задание 4. Дайте характеристику процессу и способам размораживания мяса.
 - Задание 5. Перечислите факторы, влияющие на качество размороженного мяса.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ СУБЛИМИРОВАННЫХ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ:

Лабораторное занятие не предусмотрено

РАЗДЕЛ 4. ПРОМЫШЛЕННАЯ РАЗДЕЛКА ТУШ.

- Тема 4.1. Производственно-технологический контроль убоя скота и разделки туш.
(проводится на мясоперерабатывающем предприятии)
- Задание 1 – Изучить ГОСТ Р 54315-2011 «Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах», выписать основные положения по определению упитанности говядины от молодняка и взрослого скота.
 - Задание 2 – Изучить ГОСТ Р 53221-2008 «Свинина в тушах и полутушах», выписать основные положения по определению упитанности туш свиней.
 - Задание 3 – Изучить ГОСТ Р 52843 - 2007 «Баранина, ягнятина и козлятина в тушах», выписать основные положения по определению упитанности туш баранины и козлятины.
 - Задание 4 – Опишите технологию клеймения мяса.

РАЗДЕЛ 5. ПРОИЗВОДСТВО СЫРЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Тема 5.1. Производство сырых полуфабрикатов (проводится на мясоперерабатывающем предприятии)
- Задание 1. Классификация полуфабрикатов разных ассортиментных групп.
 - Задание 2. Требования к сырью для производства полуфабрикатов.
 - Задание 3. Виды упаковочных материалов и тары.
 - Задание 4. Разделка сырья для производства полуфабрикатов.
 - Задание 5. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов, ее особенности
 - Задание 6. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов, ее особенности
 - Задание 7. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов в тесте, ее особенности

РАЗДЕЛ 6. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЯ ВТОРЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ГОТОВЫХ МЯСНЫХ БЛЮД

- Тема 6.1. Технология изготовления вторых замороженных готовых блюд и исследование их качества.
- Задание 1. Изучите ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд. Условия их хранения.
 - Задание 2. Изучите технологическую схему производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром.
 - Задание 3. Провести органолептическую оценку качества полученного продукта.

РАЗДЕЛ 7. ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ, СОЛЕННЫХ И КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

- Тема 7.1. Технология производства вареных колбас и исследование их качества и основных свойств
- Задание 1. По предложенному образцу провести экспертизу качества колбасных изделий по органолептическим показателям. Результат органолептической оценки качества колбас оформить в таблицу.

Показатели качества	Характеристика изделий по ГОСТ	Фактические результаты оценки
Внешний вид		
Запах и вкус		

Вид на разрезе		
Консистенция		

Задание 2. Изучить традиционный ассортимент колбасных изделий, в таблице, привести сравнительную характеристику основного сырья, органолептических и физико-химических показателей. Каждый студент выполняет один из предложенных вариантов и результаты заносит в таблицу.

№ п/п	Варианты	Сорт	Характеристика									
			Ассортиментное наименование	Основное сырье	Внешний вид	Консистенция	Цвет и вид фарша на разрезе	Запах и вкус	Товарная отметка батонов (вязка)	Массовая доля, %		
										влаги	соли	нитрита
1	Докторская Краковская											
2	Любительская Таллинская											
3	Отдельная Одесская											
4	Чайная Сервилат в/к											
5	Столовая Сервилат с/к											
6	Молочная Польская											

Задание 3. Определить массовую долю влаги и массовую долю поваренной соли, провести качественную реакцию на крахмал в колбасных изделиях, результаты занести в таблицу.

№ п/п	Показатели	Нормы по ГОСТу	Фактические данные
1	Массовая доля влаги, %, не более		
2	Массовая доля поваренной соли, %, не более		
3	Качественная реакция на крахмал, ±		

Задание 4. Используя стандарты изучить условия и сроки хранения по предложенным вариантам, данные занести в таблицу.

№ п/п	Варианты	Сорт	Условия и сроки хранения			
			температур а, °С	срок хранения, часов, суток	упаковка под вакуумом	
					температура, °С	срок хранения, часов, суток
1	Докторская Краковская					
2	Любительская Таллинская					
3	Отдельная Одесская					
4	Чайная Сервелат в/к					
5	Столовая Сервелат с/к					
6	Молочная Польская					

РАЗДЕЛ 8. ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ БАНОЧНЫХ КОНСЕРВОВ

Тема 8.1. Технология производства фаршевых консервов и исследование их качества

Задание 1. По предложенному образцу провести экспертизу консервных изделий по органолептическим показателям. Результат органолептической оценки качества консервов оформить в таблицу.

Показатели качества	Характеристика изделий по ГОСТ	Фактические результаты оценки
Внешний вид		
Запах и вкус		
Консистенция		

РАЗДЕЛ 9. ПРОИЗВОДСТВО ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

Тема 9.1. Технология производства замороженных яичных продуктов и исследование их качества.
Задание 1. По предложенным образцам изучить категории яиц в зависимости от их массы, результаты анализа занести в таблицу.

Категории	Масса 10 яиц, г, не менее	Фактические данные
Высшая	750 и св.	
Отборная	от 650 до 749	
Первая	от 550 до 649,9	
Вторая	от 450 до 549,9	
Третья	от 350 до 499,9	

Закключение.

Задание 2. Определить качественные характеристики яиц по состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка, результаты анализа занести в таблицу.

Вид яиц	Характеристика		
	состояние воздушной камеры и ее высота	состояние и положение желтка	плотность и цвет белка
Диетические			
Столовые: хранившиеся при t= от 0 °С до 20 °С хранившиеся в промышленных или торговых холодильниках при t= от минус 2 °С до 0 °С			

Закключение.

Задание 3. Идентифицировать требования к скорлупе яиц в соответствии со стандартом, результаты занести в таблицу.

Вид яиц	Требование по стандарту	Фактические данные
Диетические		
Столовые		

Закключение.

Задание 4. Решить ситуационную задачу. В супермаркет поступили партии яиц, необходимо произвести выборку для проверки соответствия качественных характеристик яиц, посторонних запахов, состояния скорлупы требованиям стандарта.

№ п/п	Количество упаковочных единиц в партии	Количество		
		отобранных упаковочных единиц	прокладки	объем выборки
1	5			
2	20			
3	70			
4	240			
5	750			
6	840			

3.6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудовое мощность, час.	Формируемые компетенции
1.	Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности	2	ПК-3, ПК-7; ПК-8
		Факторы, влияющие на качество мяса.	2	
2.	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья.	4	ПК-3, ПК-7; ПК-8
3.	Технология сублимированных мяса и мясопродуктов	Теоретические основы сублимационной сушки	4	ПК-3, ПК-7; ПК-8
4.	Промышленная разделка туш	Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы	4	ПК-3, ПК-7; ПК-8
5.	Производство сырых полуфабрикатов	Производство сырых полуфабрикатов	4	ПК-3, ПК-7; ПК-8
6.	Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд	Технология вторых замороженных готовых мясных блюд	5	ПК-3, ПК-7; ПК-8
7.	Производство колбасных, соленых и копченых изделий	Технология производства колбасных изделий.	2	ПК-3, ПК-7; ПК-8
		Технология производства ветчинно-штучных изделий и определение их качества.	3	
8.	Производство мясных баночных консервов	Технология производства мясных консервов.	5	ПК-3, ПК-7; ПК-8
9.	Производство яйцепродуктов.	Производство меланжа и требования, предъявляемые к его качеству.	5	ПК-3, ПК-7; ПК-8
Всего			40	

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором Университета Бышовым Н.В 27 августа 2014 года.

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения всех разделов дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия на зачетной неделе
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Мурашова Е.А.
5.	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	2 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Мурашова Е.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся в последний день зачетной недели
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2. Ответы к заданиям

4.2.1. Ключи к тестовым заданиям

№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ
1.	a	21.	d	41.	b	61.	a	81.	c	101	d
2.	d	22.	a	42.	c	62.	c	82.	d	102	b
3.	a,b,c	23.	a	43.	d	63.	a	83.	a	103	c
4.	a	24.	a	44.	b	64.	d	84.	c	104	a
5.	c	25.	a	45.	d	65.	d	85.	a	105	a
6.	a	26.	c	46.	c	66.	b	86.	d	106	b
7.	d	27.	c	47.	a	67.	b	87.	b	107	a
8.	a	28.	a	48.	c	68.	c	88.	b	108	c
9.	d	29.	c	49.	a	69.	b	89.	d	109	a
10.	b	30.	b	50.	a	70.	d	90.	b	110	c
11.	c	31.	c	51.	b	71.	c	91.	c	111	b
12.	a	32.	c	52.	d	72.	a	92.	b	112	d
13.	b	33.	b	53.	d	73.	a	93.	d	113	b
14.	d	34.	c	54.	a	74.	a	94.	b	114	c
15.	c	35.	a	55.	c	75.	d	95.	d	115	
16.	a	36.	b	56.	a	76.	d	96.	b	116	
17.	c	37.	d	57.	c	77.	a	97.	c	117	
18.	b,c	38.	c	58.	a	78.	d	98.	c	118	
19.	a	39.	a	59.	a,b	79.	b	99.	a	119	
20.	b	40.	c	60.	a	80.	a	100.	b	120	

4.2.2. Ответы к зачёту и (или) экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетен ции	Формулировка	Шифр индикат ора	Наименование индикатора	Ответы к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО					
Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	5	ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1.	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1. а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) 2. с) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши 3. б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей 4. а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков 5. б) выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2-8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %; 6. Мясом в промышленном значении этого слова называют скелетную мускулатуру с костями скелета, включая в их число атлант, 3-4 хвостовых позвонка, плечевую и берцовую кости. К мясу относят также мускулатуру головы, диафрагму, мышечную прослойку пищевода (пикальное мясо). 7. Понятие функционально-технологических свойств (ФТС) в прикладной технологии мяса включает в себя комплекс показателей, характеризующих способность системы связывать и удерживать воду и жир, образовывать гели и эмульсии, структурно-механические, органолептические и технологические свойства. 8. Убойная масса – это масса парной туши после съёмки шкуры, удаления внутренних органов и ее обработки. 9. Убойный выход – отношение убойной массы к живой массе, выраженное в процентах. 10. Нормативные и технические документы. К нормативным документам относятся: государственные и меж-государственные (региональные) стандарты на продукцию вида общих технических условий и технических условий; отраслевые стандарты на продукцию; государственные и межгосударственные стандарты на методы анализа (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ). К техническим документам относятся технические условия (ТУ) на одно конкретное наименование продукции или группу изделий, технологические инструкции; рецептуры; приказы, устанавливающие нормы выхода изделий, расхода материалов и сырья, потери по отдельным стадиям технологического процесса и так далее. Безопасность продукции и ее качество регламентируются санитарными правилами и нормативами (СанПиН) и ветеринарными требованиями.
				ПК-3.2.	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска	1. а) телятина, свинина 1-4 категорий б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

					сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	с) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий 2. а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку 3. d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш 4. d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые 5. а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде 6. Охлаждение и хранение охлажденного мяса и мясопродуктов при температурах выше криоскопических, но близких к ним; замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов при температурах значительно ниже криоскопических; размораживание мяса с повышением температуры в толще бедренной части полутуши не ниже 1 °С в регламентированных условиях. 7. Обезвоживание продукта за счет испарения влаги в окружающую среду для повышения стойкости к действию гнилостной микрофлоры в процессе хранения 8. Сначала отделяют лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части 9. По внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху. Измерительными методами определяют содержание влаги, хлеба и соли. Свежесть полуфабрикатов определяют так же, как и свежесть мяса. Поверхность полуфабрикатов должна быть без повреждений, форма – недеформированной и соответствующей наименованию изделия. 10. В мясной промышленности используют как способ консервирования сырья (шкур, кишок, реже мяса), а также как способ обработки мяса, который в сочетании с другими: варкой, копчением, сушкой, - применяют для изготовления мясных продуктов (колбас, копченостей). 11. Вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 – плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд 12. В зависимости от используемого сырья и способов обработки различают следующие виды колбасных изделий: вареные, полукопченые, копченые, фаршированные, кровяные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы, зельцы и студни, ливерные колбасы, паштеты, диетические и лечебные колбасы.
				ПК-3.3.	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения	1. d) мясо, замороженное более одного раза 2. с) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка 3. d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. 4. с) не ниже 0 °С и не выше 8 °С, замороженные – не выше 8 °С. 5. а) в пределах 0-8 °С

				биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	6. Котлетное мясо состоит из кусков мясной мякоти различной величины и массы, полученной из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, мякоти, снятой с берцовой, лучевой и локтевой костей, межсосковой, паховой частей и нижней половины ребер (с 1-го по 4-е ребро). В котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 5 %. Грубую соединительную ткань, сухожилия, мелкие косточки, хрящи, кровоподтеки удаляют. Поверхность кусков незаветренная. Цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. 7. Батоны всех видов колбас должны быть чистые, сухие, без повреждения оболочки, пятен, слипов и наплывов фарша, батоны вареных колбас – без бульонных и жировых отеков. Оболочки должны плотно прилегать к фаршу. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь упругую консистенцию, варено-копченые, сырокопченые – плотную, кровяные – от упругой до мажущейся, ливерные и паштеты – мажущуюся, зельцы – плотную упругую консистенцию. 8. Состояние консервной тары оценивают по внешнему виду. Жестяная тара должна быть герметичной, не иметь деформаций и пятен ржавчины. Банка должна быть снабжена этикеткой и маркировочной надписью на крышке. Стеклобанная тара должна быть целой, без трещин и сколов, прозрачной с чистой наклеенной этикеткой. В соответствии с бактериологическими требованиями консервы не должны иметь признаков порчи (бомбаж), вызванных жизнедеятельностью спорообразующих и неспорообразующих патогенных бактерий. 9. Гарантировать соблюдение технологических инструкций, стандартов и технических условий на сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты и готовую продукцию; повышать качество выпускаемой продукции. 10. Если ветеринарный осмотр проводится ветеринарным врачом, не являющимся специалистом-оценщиком категории упитанности скота, то на туши, полутуши, четвертины накладывается клеймо прямоугольной формы
	ПК-7.	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ПК-7.1.	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила	1. б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных с) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины 2. а) парном, охлажденном, размороженном или соленом 3. б) 4 – грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб 4. с) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть 5. с) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

					проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	6. Пищевая ценность – это свойства мясного продукта, способные удовлетворить потребность человека в нормальном обмене веществ. Пищевая ценность мяса зависит от количественного соотношения влаги, белка, жира, содержания незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов группы В, микро- и макроэлементов, а также органолептических показателей мяса. 7. Подразделяются на три большие группы. К первой группе относятся вещества, которые попадают в организм животного с водой и кормом. Вторая группа токсикантов включает те химические вещества, которые могут образовываться в мясе и мясных продуктах под действием биохимических и микробиологических процессов. К третьей группе токсических веществ относятся вещества, попадающие в мясные продукты с добавками, а также в результате некоторых технологических воздействий. 8. Процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса. 9. ГОСТ Р 54315-2011 «Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах» 10. После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
				ПК-7.2.	Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	1. б) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С 2. d) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация 3. а) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание 4. а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка 5. с) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению 6. Предназначены для придания колбасным изделиям формы, также для предохранения от загрязнений, механических повреждений, порчи под воздействием микроорганизмов, излишних потерь и деформации. 7. Подготовка сырья для удаления малоценных компонентов (обвалка, жиловка, зачистка), резка на куски, измельчение, порционирование-фасование, закатка, тепловая обработка, охлаждение

						8. Поверхностная тепловая обработка 9. Нагревание на всю глубину 10. Совокупность следующих процессов: осаждение копильных веществ на поверхности продукта; диффузия в толщу продукта и накопление копильных веществ; взаимодействие копильных веществ с составными частями продукта.
				ПК-7.3.	Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	1. а) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение 2. Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества 3. д) 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша 4. с) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов 5. д) завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки 6. с) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др. 7. Вид сырья, содержания в нем воды, величина pH, активность воды, состояние поверхности (наличия порезов, корочки подсыхания), начальная микробная обсемененность, относительная влажность воздуха и температура окружающей среды. 8. Меланж в мороженом состоянии должен иметь темно-оранжевый цвет, твердую консистенцию, а после оттаивания – цвет от светло-желтого до светло-оранжевого и жидкую консистенцию. 9. Герметичность и коррозионная стойкость, гигиеничность, большая теплопроводность, теплостойкость, прочность, минимальная масса, низкая стоимость. Для мясных консервов применяют металлическую, стеклянную и полимерную тару. 10. Отделами производственно-ветеринарного контроля (ОПВК), возглавляемые начальником ОПВК. В состав входят ветеринарная служба, химико – бактериологическая лаборатория, технологи – контролеры и бракеры.
		ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические	1. с) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые 2. а) парном 3. с) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий 4. d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся 5. b) охлажденного мяса 6. d) мясо, замораживаемое дважды. 7. Предупреждение заражения людей, занятых убоем и переработкой больных животных; предотвращение использования на пищевые и кормовые цели мяса и других продуктов убоя больных животных; поддержание в производственных помещениях высокого санитарного состояния; обеспечение высокого качества выполнения производственных

					мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	операций по убою скота и разделки туш и правильной сортировки туш по категориям упитанности. 8. 1. Высокая микробиологическая стойкость и безопасность продуктов. 2. Максимальные органолептические свойства и пищевая ценность продуктов. 3. Минимальная обработка продуктов. 9. Убойный выход – отношение убойной массы к живой массе, выраженное в процентах. Факторы: вид, порода, пол, возраст и упитанность животных, а также время года. 10. Парное состояние, посмертное окоченение (rigor mortis), разрешение посмертного окоченения, созревание, глубокий автолиз.
				ПК-8.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных	1. с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика 2. а) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение 3. а) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки 4. б) 70-110 °С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки 5. б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном 6. Может возникнуть прежде всего в случаях его фальсификаций, в том числе: при подмене более ценного в пищевом отношении мяса менее

					исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	ценным (говядины кониной, лосятиной или верблюжатиной, баранины козлятиной); при подмене мяса убойного животного мясом животных, которое употреблять в пищу не принято (баранины мясом собаки, крольчатины мясом кошки). 7. Хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиних туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек). 8. Приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2-4 °С в течение 12-48 ч в зависимости от степени измельчения. 9. Вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами). 10. 0,5-1,5 % к массе мяса
				ПК-8.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и	1. б) 1-2,2 % в зависимости от вида 2. б) 2-2,5 3. а) 0,1 % 4. с) 100 мг 5. а) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки 6. Яичный желток в мороженом виде должен иметь палево-желтый цвет, твердую консистенцию, а после оттаивания – цвет от желтого до палево-желтого, густую, но текучую консистенцию. Яичный белок должен иметь цвет от беловато-палевого, до желто-зеленого, консистенцию твердую, а после оттаивания – цвет палевый, консистенцию жидкую (может быть не совсем однородной). 7. Бракераж или оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам; органолептическая оценка и дегустация; теххимический контроль или контроль методами физического, химического и физико-химического анализа. 8. Видовую принадлежность мяса определяют по результатам органолептических, а при необходимости и лабораторных исследований. 9. Лабораторным (биохимическим, микроскопическому) исследованиям подвергается только мясо, признанное по результатам органолептического исследования сомнительной свежести. 10. Количество и качество получаемого мяса и продуктов убоя и характеризуется живой массой, убойной массой и выходом мяса на кости

					методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)		
		1	2	3
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+	+
ПК-7	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	+	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (активные формы обучения, устный опрос, контрольная работа, тесты)	неудовлетво- рительно	удовлетво- рительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	не зачтено	зачтено		

2.2 Текущий контроль

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-3							
1-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	Нормативную и техническую документацию. Технологию производства немолочного сырья используемого в производстве молокосодержащих продуктов.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (15)		
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8)		
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)		
				тест	вопросы пункта 3.1.2		
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (76, 109-112)		
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)		
1-3	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	Организовать получение молока – сырья, отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (15)		
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8)		
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)		
				тест	вопросы пункта 3.1.2		
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (76, 109-112)		
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)		

1-3	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	Нормативной и технической документацией. Методами приемки молока, первичной обработки и хранения сырья.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)
ПК-7					
1-3	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	Нормативную и техническую документацию. Технологию производства немолочного сырья используемого в производстве молокосодержащих продуктов. Роль молока и молочных продуктов в питании населения. Химический состав молока. Состояние составных частей молока.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (1-6, 9-15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.1-1.4, 1.8)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (1-3, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)
				вопросы для кейс-задач	вопросы пункта 3.4 (1-4)
1-3	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев	Организовать получение молока – сырья, отвечающего	лекции,	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (1-6, 9-15)

	переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	современным требованиям перерабатывающей промышленности. Использовать ветеринарно-санитарные и зоотехнические факторы для получения доброкачественной молочной продукции, факторы, влияющие на состав и свойства молока и вырабатываемых из него продуктов.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.1-1.4, 1.8)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (1-3, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)
				вопросы для кейс-задач	вопросы пункта 3.4 (1-4)
1-3	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Нормативной и технической документацией. Методами приемки молока, первичной обработки и хранения сырья. Технологиями производства молочных продуктов, методами и методиками оценки качества молока и молочных продуктов.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (1-6, 9-15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.1-1.4, 1.8)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (8, 9. 49-51)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (1-3, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)
				вопросы для кейс-задач	вопросы пункта 3.4 (1-4)
ПК-9					
1-3	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю	Нормативную и техническую документацию. Технологию производства немолочного сырья используемого в производстве молокосодержащих продуктов. Основы производства отдельных видов кисломолочных продуктов, физико-химические процессы при выработке и хранении молочных продуктов; общую технологию производства молока и молочных продуктов; режимы механической и тепловой обработки молока; чистые бактериальные культуры, используемые в производстве молочных продуктов. Химический состав и пищевая ценность вторичного сырья.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (7, 8, 15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8, 15-17)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (1-68)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (4, 12-59, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	вопросы пункта 3.3 (1-4)

	транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
1-3	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Организовать получение молока – сырья, отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности. Оценивать качество молока и молочных продуктов с использованием общепринятых методов и теххимического контроля. Применять требования стандартов к молоку и молочным продуктам, организовать получение молока – сырья, отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности.	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (7, 8, 15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8, 15-17)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (1-68)
				тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (4, 12-59, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	задания пункта 3.5 (7, 8, 15)
1-3	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и	Нормативной и технической документацией. Методами приемки молока, первичной обработки и хранения сырья. Методами оценки качества молока и молочных продуктов. Оценки молока по физико-	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	задания для лабораторной работы	задания пункта 3.5 (7, 8, 15)
				вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.6 (1.8, 15-17)
				вопросы для контрольной работы	вопросы пункта 3.7 (1-68)

	бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	химическим, микробиологическим и органолептическим показателям.		тест	вопросы пункта 3.1.2
				вопросы для текущего контроля знаний	вопросы пункта 3.1 (4, 12-59, 76, 109-112)
				вопросы ситуационных задач	задания пункта 3.5 (7, 8, 15)

2.3 Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	вопросы пункта 3.2 (10, 20, 27, 28, 35, 36, 51, 58, 60, 62, 63, 75, 79) ; 3.1.2		
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам					

	лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технологического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.			
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	вопросы пункта 3.2 (1, 4-68, 75, 79); 3.1.2
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	вопросы пункта 3.2 (2, 3, 10, 20, 27, 28, 35, 36, 51, 58, 60, 62, 63, 69-75, 79); 3.1.2

	животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			

2.4. Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии

«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.6. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% правильных ответов на тестовые задания
«хорошо»,	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает,	Не менее 80% правильных ответов

повышенный уровень	интерпретирует, применяет законы.	
«отлично», высокий уровень	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	90% и более правильных ответов
«неудовлетворительно» компетенция не сформирована	-	Менее 70% правильных ответов на задания

2.8. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств
«удовлетворительно»	лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«неудовлетворительно»	Лабораторные занятия не выполнены, не приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств

2.9. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если представлены полные ответы на поставленные вопросы, даны точные определения, правильно сформированы основные понятия и категории, представлены правильные расчеты показателей
«хорошо»	кардинально не меняющих суть изложения, наличие грамматических и стилистических ошибок и т. д.
«удовлетворительно»	выставляется, если обучающимся представлено отражение лишь общего направления изложения лекционного материала, наличие достаточного количества несущественных или одной- двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах и т. д., наличие грамматических и стилистических ошибок и т. д.
«неудовлетворительно»	выставляется, если не раскрыты вопросы, как теоретического, так и практического характера, имеется большое количество существенных ошибок

2.10. Допуск к сдаче экзамена

47. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
48. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
49. Выполнение домашних заданий.
50. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

3.1.1. Вопросы к устному зачету

1. Правила работы и техника безопасности в молочной лаборатории.
2. Развитие молочного дела в нашей стране. Роль отечественных ученых и практиков в становлении и развитии молочного дела.
3. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов и их значение в питании населения и кормления с.-х. животных.
4. Изменение качества молока при различной фальсификации. Методы определения фальсификации молока.
5. Процесс образования молока в молочной железе.
6. Организация правильного доения коров.
7. Состав и физико-химические свойства молока
8. Состав и свойства молозива. Учет влияния молозива в технологии производства молочных продуктов.
9. Состав и свойства молока после отела (молозива) и перед запуском коров.
10. Производство и нормы потребления молока и молочных продуктов в нашей стране.
11. Влияние породы, возраста коров и сезона года на состав и свойства молока.
12. Плотность молока как показатель его натуральности. Использование показателя плотности в пересчетах
13. Отбор средней пробы молока.
14. Консерванты, используемые в молочном деле.
15. Изменение состава и свойств молока в течение лактации
16. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
17. Состав и свойства молочного жира. Его отличие от других жиров.
18. Белки молока их физиологическое и технологическое значение.
19. Основные свойства белков молока. Использование этих свойств в технологии молочных продуктов
20. Молочный сахар. Его значение при производстве молочных продуктов.
21. Сравнительная характеристика состава и свойств молока коровы и других видов с.-х. животных (овцы, козы, лошади, верблюдицы).
22. Ферменты молока. Роль ферментов в производстве молочных продуктов.
23. Витамины молока. Пути повышения содержания витаминов в молоке и молочных продуктах.
24. Влияние кормления на качество молока и молочных продуктов.
25. Пороки молока кормового происхождения.
26. Проведение зоотехнических мероприятий в организации производства высококачественного молока и молочных продуктов.
27. Бактерицидные свойства молока. Роль бактерицидной фазы в сохранении качества молока. Мероприятия по увеличению продолжительности бактерицидной фазы.
28. Требования к качеству молока при закупках в соответствии с ГОСТ Р 52054-2003.
29. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Санитарно-ветеринарные правила при доении коров.
30. Источники бактериального обсеменения молока.
31. Определение бактериальной обсемененности молока.
32. Моющие и дезинфицирующие вещества. Мытье и дезинфекция молочного оборудования.
33. Кислотность молока. Методы ее определения.
34. Изменение составных частей и свойств молока при различных воздействиях (нагревании охлаждении, замораживании).
35. Организация доения коров. Подготовка коров к доению, правила машинного доения.
36. Пути попадания радиоактивных веществ, нитратов, тяжелых металлов, пестицидов в молоко.

37. Определение ингибирующих веществ в молоке.
38. Обработка молока в хозяйствах.
39. Прифермские молочные и их функции. Организация работы прифермских молочных.
40. Болезни, передававшиеся человеку через молоко.
41. Санитарные и ветеринарные правила при получении молока от больных животных.
42. Условия получения высококачественного молока на ферме.
43. Правила личной гигиены работников молочной фермы.
44. Характеристика линии приемки молока.
45. Оборудование для приемки молока.
46. Первичная обработка молока.
47. Оборудование для первичной обработки молока.
48. Способы охлаждения и хранения молока на ферме.
49. Транспортировка молока с фермы.
50. Режимы пастеризации молока при его переработке в различные молочные продукты.
51. Определение пастеризации молока.
52. Схема технологического процесса производства питьевого молока.
53. Особенности нормализации молока при производстве топленого, кисломолочных напитков, творога и сметаны.
54. Цели тепловой обработки молока и основные режимы, применяемые при производстве молока питьевого.
55. Гомогенизация, цели, назначение, режимы.
56. Режимы пастеризации молока при его переработке в различные молочные продукты.
57. Особенности технологии молока топленого
58. Основы производства и ассортимент пастеризованного и стерилизованного молока.
59. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
60. Что такое сепарирование молока? Как влияет диаметр жировых шариков на процесс сепарирования молока?
61. В чем заключается влияние на сепарирование чистоты молока и кислотности?
62. Гомогенизация молока. Сущность процесса и практическое применение.
63. Классификация питьевого молока в зависимости от используемого молочного сырья.
64. Классификация питьевого молока в зависимости от режима термической обработки.
65. Классификация питьевого молока в зависимости от содержания в нем жира.
66. Сущность молочнокислого брожения и его значение в производстве кисломолочных продуктов.
67. Особенности технологии кисломолочных напитков смешанного брожения.
68. Технологические факторы, влияющие на интенсивность сквашивания молока.
69. Спиртовое брожение, его биохимическая сущность и значение в производстве кисломолочных продуктов.
70. Термостатный и резервуарный способы производства кисломолочных напитков. Их сравнительная характеристика (преимущества и недостатки).
71. Чем обусловлены диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов?
72. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания основных компонентов.
73. Из каких основных процессов состоит производство кисломолочных продуктов.
74. Какие виды молочных микроорганизмов используются при молочнокислом и при спиртовом брожении?
75. Устройство сепараторов. Техника сепарирования молока на сепараторе сливоотделителя.
76. Факторы, влияющие на полноту обезжиривания молока при сепарировании.
77. Приготовление бактериальных заквасок. Микробиологический состав бактериальных заквасок.
78. Питательные, диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
79. Биохимические основы производства, физические и микробиологические процессы при выработке кисломолочных продуктов.
80. Виды брожения, используемые при производстве различных кисломолочных продуктов.
81. Особенности производства кумыса и кефира.
82. Способы производства творога. Их сравнительная оценка.
83. Виды творога и их характеристика.
84. Общая схема технологического процесса производства творога. Требования к основным операциям.
85. Основные пороки творога и меры их предупреждения.

86. Способы производства сливочного масла.
87. Теория образования масла. Производство сладкосливочного масла.
88. Особенности производства кислосливочного, вологодского и крестьянского масла. Органолептическая оценка масла.
89. Основы технологии разных видов масла.
90. Требования к качеству молока и сливок для производства масла. Классификация масла.
91. Физическое и биохимическое созревание сливок в маслоделии.
92. По каким показателям определяется сорт масла?
93. Перечислите основные виды сливочного масла и его химический состав (влага, жир, соль).
94. Последовательность проведения отдельных операций при получении масла методом сбивания.
95. Факторы, влияющие на качество и выход масла.
96. Пороки масла и меры их предупреждения.
97. Требования к качеству молока для производства сыра.
98. Физико-химические изменения в ходе созревания молока для сыроделия.
99. Приведите современную классификацию сыра и перечислите наиболее распространенные виды сыра.
100. Сыропригодность молока и методы исправления несиропригодного молока.
101. Технология производства мягких рассольных сыров (на примере выработки брынзы).
102. Общая технология выработки твердых сычужных сыров.
103. Обработка сырного сгустка, цель и последовательность операций.
104. Органолептическая оценка сыра. Пороки сыра.
105. Основа классификации сыров.
106. Особенности производства твердых и мягких сычужных сыров.
107. Молочные консервы и сухие молочные продукты.
108. Технологическая схема производства плавленых сыров.
109. Что такое вторичное молочное сырье, или белково-углеводное сырье?
110. Химический состав вторичного молочного сырья.
111. Вторичные продукты переработки молока.
112. Использование вторичных продуктов переработки молока в питании людей и при выращивании молодняка с.-х. животных.

3.1.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетен ции	Формулировка	Шифр индикат ора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО					
Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	5	ПК-3.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1.	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1. Назовите организатора первой в России молочной лаборатории при Едимоновской молочной школе (1883 г)? 1. С.М. Кочергин 2. А. А. Калантар 3. Я.С. Зайковский 4. С.А. Королев 2. Титруемая кислотность свежего молока... 1. $14^{\circ} \text{Т} - 16^{\circ} \text{Т}$ 2. $16^{\circ} \text{Т} - 18^{\circ} \text{Т}$ 3. $18^{\circ} \text{Т} - 22^{\circ} \text{Т}$ 4. $18^{\circ} \text{Т} - 20^{\circ} \text{Т}$ 3. При контроле натуральности молока определяют... 1. количество добавленной воды, наличие нейтрализующих веществ (сода, аммиак), наличие консервирующих веществ (пероксида водорода, формальдегида) 2. количество добавленной пахты, обезжиренного молока, сливок 3. муки, дистиллированной воды, крахмала 4. сероводорода, щелочи 0,1 н раствора, формальдегида 4. При длительном низкотемпературном хранении молока? 1. уменьшается средний диаметр казеиновых мицелл 2. возрастает интенсивность синерезиса 3. увеличивается содержание γ – казеина

						5. Когда увеличивается вязкость молока в процессе гомогенизации? 1. с повышением температуры 2. с уменьшением температуры 3. с повышением давления 6. В кисломолочных продуктах со смешанным брожением наряду с молочной кислотой образуется.... 1. большое количество этилового спирта и углекислого газа 2. большое количество карбонильных соединений 7. Чем обусловлена пищевая ценность масла? 1. наличием большого количества белка лактозы, минеральных веществ, жирно-и водорастворимых витаминов 2. наличием большого содержания молочного жира и переходящими в него из сливок белков, фосфолипидов, жирно-и дорастворимых витаминов, β каратина, лактозы, минеральных веществ 8. Что происходит с жировой эмульсией в результате механической обработки сливок при их сбивании в маслоизготовителе? 1. частично разрушается 2. остается без изменения 3. полностью разрушается 9. Во сколько стадий происходит производства сыра? 1. 4 2. 3 3. 2 10. От чего зависит вязкость готового сгущенного молока

					1. от содержания белка в молоке 2. от кислотности молока 3. от содержания минеральных веществ в молоке 11. Дайте определение понятию "точечная проба" - 1. Проба, взятая одновременно из определенной части нештучной или штучной продукции (из цистерны, фляги, от монолита масла в ящике или брикета масла и др.) 2. Определенное количество продукции, отобранное для анализа 3. Количество продукта, взятого из лабораторной пробы, которое используют для проведения анализа (испытания) или наблюдений 12. Что понимают под партией (молока)? 1. предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном предприятии-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом 2. объем выборки молока в транспортной упаковке, который составляет 5% единиц транспортной упаковки с продукцией 3. объединенная проба продукции для контроля качества молока и молочной продукции в цистернах по физико-химическим и микробиологическим показателям 13. До какой температуры нужно нагреть молоко, для получения достоверных результатов физико-химических исследований? 1. $15 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 2. $10 \pm 2^{\circ}\text{C}$

					3. $20 \pm 2^\circ\text{C}$ 14. Способность дрожжей вырабатывать спирт и углекислый газ зависит от многих факторов... 15. Перечислить стадии гелеобразования. 16. Что такое синерезис? 17. Что такое сливки питьевые? 18. Что такое сметана? 19. Что такое спред? 20. Что такое сыворотка молочная?
				ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	1. Назовите выдающегося русского ученого, который провел многочисленные исследования по изучению состава и свойств молока и молочных продуктов, написал первые учебники «Химия молока» и «Анализ молока» 1. Г.С Инихов 2. А.П. Белоусов 3. Н.П. Брио А.И. Чеботарев 2. Плотность цельного коровьего молока будет равна 1. 24°A 2. 27°A 3. 32°A 4. 25°A 3. Какие насосы при перекачивании молока и сливок оказывают большее диспергирующее действие на жировую фазу молока? 1. центробежные 2. диафрагменные

					3. ротационные 4. Для чего подвергают молоко тепловой обработке? 1. для уничтожения микроорганизмов 2. для разрушения ферментов 3. изменения технологических свойств молока 5. На чем основаны диетические свойства кисломолочных продуктов? 1. снижение аппетита, потеря веса 2. стимуляция выделения желудочного сока и возбуждение аппетита 3. снижение сахара в крови 6. Какими методами вырабатывается сливочное масло? 1. методом коагуляции 2. методом рефракции 3. методом сбивания сливок 4. методом преобразования высокожирных сливок 7. Сливочное масло, выработанное летом имеет... 1. твердую и крошливую консистенцию 2. мягкую и мажущуюся консистенцию 3. мягкую и салистую консистенцию 4. грубую консистенцию 8. Какое молоко по сыропригодности является лучшим? 1. I типа 2. II типа 3. III типа

					9. Каким методом целесообразно сушить бактериальные закваски и кисломолочные продукты (простоквашу, йогурт, ацидофильную пасту)? 1. пленочным 2. сублимационным 10. При производстве кисломолочных продуктов и сыра происходит гелеобразование. Дать определение этого процесса. 11. Что является причиной несквашивания молока в осенний и весенний период? 12. Как изменяются свойства молока при хранении? 13. Рекомендуется гомогенизация для кисломолочных напитков перед заквашиванием таких продуктов как кефир и йогурт. Для чего? 14. Техника определения кислотности жидких и полужидких кисломолочных продуктов. 15. Техника определения жира в жидких и полужидких кисломолочных продуктах. 16. Определение примесей творога и простокваши в сметане. 17. Что такое молочная плазма? 18. Что такое молочные (молочкосодержащие) консервы? 19. Что такое мороженое с растительным жиром? 20. Что такое простокваша мечниковская?
				ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических	1. Среднее количество общего белка в коровьем молоке? 1. 2 % 2. 3,2 % 3. 4,4 % 5. 5,2 %

					исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	2. Что наблюдается в молоке при повышении температуры сепарирования? 1. коагуляция белков и образование комочков жира 2. вспенивание обезжиренного молока и сливок 3. дробление жировых шариков 3. Чем обусловлен спонтанный липолиз? 1. периодом лактации 2. рационом кормления 3. индивидуальными особенностями животного 4. Что способствует прогорканию молока 1. нарушения в технике машинного доения 2. отсутствие центробежной очистки 3. перекачивание молока 5. При сбраживании гомоферментативные молочнокислые бактерии в качестве основного продукта образуют _____ 1. спирт и углекислый газ 2. молочную кислоту 3. альдегид 6. Процесс физического созревания сливок необходим только в методе? 1. сбивания сливок 2. преобразования высокожирных сливок 7. Для твердых сыров концентрация сыров концентрация хлорида натрия в рассоле..... 1. 16 % 2. 10 %

					3. ниже 20 % 8. Что вносят для повышения термоустойчивости молока и получения продукта с меньшей вязкостью? 1. соли кальция 0,01 – 0,1 % 2. соли – стабилизаторы 0,05 – 0,3 % 9. От чего зависят физико-химические свойства сухих молочных продуктов, полученных распылительным способом сушки? 1. от способа распыления 2. от режимов сушки 10. Какова степень чистоты для молока первого сорта? 1. I 2. II 11. Дайте определение понятию - технический регламент 1. документ соответствия обязательным требованиям государственным или аналогичным им по статусу нормативным документам, введенным в действие в установленном порядке 2. документ, который принят международным договором РФ и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования 3. нормативный документ, согласованный между поставщиком и заказчиком 12. Что такое органолептический анализ? 1. это анализ, обеспечивающий организму получение информации об окружающей среде с помощью органов чувств 2. это оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства пищевого продукта как исследуемого объекта,

					определяемая с помощью качественных и количественных методов 3. это определение вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения и осязания 13. Какой должна быть температура молока при его транспортировании в молокоперерабатывающее предприятие? 1. не более 8°C 2. не более 2°C 3. не более 10°C 14. Что такое нормализация молока? 1. технологическая операция с целью разделения цельного молока на две фракции под действием центробежной силы 2. механическая обработка молока для повышения дисперсности в них жировой фазы 3. технологическая операция, целью которой является получение продукта с требуемым содержанием сухих веществ и жира 15. Что такое гомогенизация молока? 1. технологическая операция с целью разделения цельного молока на две фракции под действием центробежной силы 2. способ механической обработки молока и жидких молочных продуктов для повышения дисперсности в них жировой фазы 3. технологическая операция, целью которой является получение продукта с требуемым содержанием сухих веществ и жира 16. Какое молоко не подлежит приему на пищевые цели? 1. не соответствующее требованиям II сорта 2. молоко с кислотностью 16-20°T

					3. Молоко со степенью чистоты не ниже II 17. Что такое твороженный сырок? 18. Что такое творог зерненный (домашний сыр)? 19. Что такое сухой молочный остаток (СМО)? 20. Что такое адаптированная смесь (заменитель женского молока)?
		ПК-7. Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Вопрос 1. Какие свойства молока могут изменяться в результате длительного хранения молока после охлаждения? 1. физико-химические 2. органолептические 3. технологические Вопрос 2. Когда происходит спонтанный липолиз? 1. при транспортировке молока 2. при охлаждении молока 3. при перемешивании Вопрос 3. Какого витамина вызывает заметное снижение хранения сырого молока при 4 ° С ? 1. Д 2. С 3. Е Вопрос 4. Как изменяется титруемая кислотность молока при центробежной очистке и сепарировании ? 1. увеличивается на 2 ° Т 2. не изменяется 3. уменьшается на 0,5 – 4,0 ° Т Вопрос 5.Какие насосы оказывают на молоко большее разрушающее действие по сравнению с ротационными? 1. диафрагменные 2. мембранные 3. центробежные Вопрос 6. Для чего подвергают молоко тепловой обработке? 1. для уничтожения микроорганизмов 2. для разрушения ферментов 3. изменения технологических свойств молока	

					Вопрос 7. Как ведет себя казеин при нагревании до 100 – 110 °С? 1. изменяется состав и структура казеинового комплекса 2. более термостойчив 3. не коагулирует Вопрос 8. Сколько надо профильтровать молока, чтобы узнать степень загрязненности молока? 1. 100 мл 2. 250 мл 3. 500 мл Вопрос 9. Пероксидазной пробой определяют 1. эффективность высокотемпературной пастеризации 2. обнаружение 5 – 10 % сырого молока в пастеризованном 3. наличие альбумина Вопрос 10. Когда выше степень гомогенизации в молоке? 1. чем меньше в гомогенизированном молоке мелких жировых шариков 2. чем выше массовая доля жира в молоке из нижней части пипетки 3. чем ниже массовая доля жира в исходном молоке Вопрос 11. Какой плотности используют серную кислоту для определения содержания жира в сливках ? 1. 1,50 – 1,55 г/см³ 2. 1,70 – 1,75 г/см³ 3. 1,81 – 1,82 г/см³ Вопрос 12. Кислотность плазмы свежих термостойчивых сливок должна быть 1. 20 °Т 2. ниже 30 °Т 3. не ниже 22 °Т Вопрос 13. Сливки каких групп наиболее термостойчивы? 1. I, II 2. всех 3. только I Вопрос 14. Полученное количество щелочи ,пошедшее на титрование мороженого умножают на

					1. 10 2. 5 3. 20 15. Перечислите факторы, которые влияют на качество кисломолочных продуктов? 16. Техника определения кислотности творога. 17. Что такое кумыс? 18. Что такое масло топленое? 19. Что такое молоко питьевое? 20. Что такое молоко сухое обезжиренное?
				ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труд	Вопрос 1. При охлаждении молока жир переходит из жидкого состояния в твердое, потому что повышается 1. вязкость 2. плотность 3. гидролиз 4. кислотность Вопрос 2. Что способствует прогорканию молока? 1. нарушения в технике машинного доения 2. отсутствие центробежной очистки 3. перекачивание молока Вопрос 3. В интервале, какой температуры замерзает молоко? 1. – 2 °С до -5 °С 2. – 0,2 °С до 1,5 °С 3. – 0,54 °С до -3,5 °С Вопрос 4. Какая оптимальная температура сепарирования молока? 1. 37 °С 2. 35 °С 3. 45 °С Вопрос 5. После перекачивания насосами ,плотность молока отличается от исходной, вязкость 1. возрастает 2. снижается 3. не изменяется

					Вопрос 6. Что изменяется в молоке в процессе тепловой обработки? 1. составные части молока 2. ферменты 3. витамины Вопрос 7. , Что изменяется в молоке с повышением температуры пастеризации? 1. увеличиваются диаметр частиц казеина 2. прочность сгустка уменьшается 3. процесс отделения сыворотки замедляется Вопрос 8. До какой температуры необходимо подогреть молоко , чтобы определить степень загрязненности молока ? 1. 35 °С – 40 °С 2. 20 °С 3. 25 °С Вопрос 9. При какой температуре пастеризации лактоальбуминовая проба служит для установления пастеризации молока? 1. 75 °С 2. выше 70 °С 3. выше 80 °С Вопрос 10. Как можно определить содержание жира в исходном молоке и молока в нижней части пипетки при центрифугировании на степень гомогенизации ? 1. Методом Гербера 2. на «Клевере» 3. на рН- метре -410 Вопрос 11. Какой используют спирт для определения содержания жира в сливках? 1. изоамиловый 2. этиловый 3. метиловый Вопрос 12. Термостойчивость сливок можно проверить 1. алкогольной пробой 2. формольным титрованием 3. кислотным методом

					Вопрос 13. Каким методом определяют содержание жира в мороженом? 1. рефрактометрическим 2. формольным 3. кислотным Вопрос 14. Сколько капель фенолфталеина необходимо добавить по методике для определения кислотности мороженого? 1. 3 капли 2. 1 каплю 3. 5 капель 15. Техника определения жира в сметане. 16. Определение влаги в твороге. 17. Что такое взбитый продукт ? 18. Что такое казеинат пищевой? 19. Что такое кисломолочный продукт? 20. Что такое масло сливочное?
				ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	1. Какие белки при нагревании молока подвергаются более глубоким изменениям? 1. γ - казеин 2. α - казеин 3. сывороточные белки 2. Что происходит в молоке в процессе перекачивания? 1. уменьшение размеров жировых шариков 2. частичная дестабилизация жира 3. молочный жир сбивается в комочки 3. Когда происходит спонтанный липолиз? 1. при транспортировке молока

					2. при охлаждении молока 3. при перемешивании 4. Охлаждение и замораживание молока применяют для 1. повышения вязкости 2. повышения кислотности 3. увеличения продолжительности хранения сырого молока до переработки 5. Что изменяется в молоке с повышением температуры пастеризации? 1. увеличивается диаметр частиц казеина 2. прочность сгустка уменьшается 3. процесс отделения сыворотки замедляется 6. Что необходимо для превращения высокожирных сливок в масло? 1. дестабилизация жировой эмульсии 2. гомогенизация 7. Для свертывания молока в сыроделии применяют.... 1. сычужный фермент 2. сыворотку при температуре 85 °С 3. лимонную кислоту 8. Какая должна быть температура во время технологических операций - формования и прессования сыра? 1. 10 – 15 °С 2. 18 – 20 °С 3. 1 – 4 °С 9. Дайте определение молока, согласно ТР ТС 033/2013 на молоко и молочную продукцию:

					1. пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; 2. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него; 3. молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей 10. Чем обусловлены пороки молока? 1. нарушением условий хранения молока, приводящим к развитию в нем различных бактерий и адсорбированию летучих веществ из окружающей среды. также нарушением условий содержания животных 2. нарушением рецептуры и технологии производства продукции 3. в результате проведения механической обработки молока 11. Каковы параметры проведения длительной пастеризации молока? 1. 15-30 секунд при 72°C 2. при 85°C без выдержки 3. 30 мин при 65-70°C 12. Какова плотность молока-сырья: 1. 1027-1029 кг/м³ 2. 1030-1034 кг/м³ 3. 980-1020 кг/м³ 13. Какой должна быть кислотность молока отвечающего требованиям высшего сорта?

					1. 18-20°Т 2. 16-20°Т 3. 16-18°Т 14. Как можно определить вязкость кефира? 15. Что такое сыр? 16. Что такое сыр плавленый? 17. Что такое творог? 18. Что такое цельномолочный продукт? 19. Что такое айран? 20. Что такое биопродукт?
		ПК-9.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и
					Вопрос 1. Охлаждение и замораживание молока применяют для 1. повышение вязкости 2. повышения плотности 3. увеличения продолжительности хранения сырого молока до переработки Вопрос 2. К чему приводят механические воздействия на молоко? 1. к повреждению оболочек молочного жира 2. к повышению степени дестабилизации жировой фазы 3. к слабовыраженному липолизу Вопрос 3. В результате липолиза в молоке увеличивается на 30 % - 70 % количество 1. холестерина 2. свободных жирных кислот 3. жирорастворимых пигментов оранжевого цвета Вопрос 4. Процесс льдообразования в молоке практически заканчивается при какой температуре? 1. -10 ° С 2. -15 ° С 3. -30 ° С Вопрос 5. Что наблюдается в молоке при повышении температуры сепарирования? 1. коагуляция белков и образование комочков жира

				контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	2. вспенивание обезжиренного молока и сливок 3. дробление жировых шариков Вопрос 6. Чтобы предотвратить отстаивание жира, что для этого применяют? 1. пастеризацию 2. гомогенизацию 3. ультрафильтрацию (УФ) Вопрос 7. Какие белки при нагревании молока подвергаются более глубоким изменениям 1. γ - казеин 2. α - казеин 3. сывороточные белки Вопрос 8. На каком приборе определяют механическую загрязненность молока? 1. рН метр – 410 2. «Клевер» 3. «Рекорд» Вопрос 9. Что лежит в основе методов пастеризации молока? 1. определение наличия в молоке общего белка 2. наличие ферментов-пероксидазы, фосфатазы 3. присутствие гликогена Вопрос 10. На чем основан метод центрифугирования для контроля эффективности гомогенизаций? 1. определение массовой доли жира 2. определение в гомогенизированном молоке содержания жировых шариков (размером менее 2 мкм) 3. степень отстаивания жира Вопрос 11. Каким методом определяют массовую долю жира в сливках ? 1. центрифугированием 2. кислотным 3. взвешивание на торсионных весах Вопрос 12. На каком приборе определяют титруемую кислотность сливок? 1. «Клевер» 2. «Рекорд»

				3. титровальный стол с бюретками Вопрос 13. Можно ли определить термоустойчивость сливок пробой на кипячение ? 1. нет 2. да Вопрос 14. Серная кислота какой плотности используется для определения содержания жира в мороженом? 1. 1,81 – 1,82 г/см³ 2. 1,50 – 1,55 г/см³ 3. 1,27 – 1,30 г/см³ Вопрос 15. Что такое пахта? Вопрос 16. Что такое побочные продукты переработки молока? Вопрос 17. Что такое продукты детского питания? Вопрос 18. Что такое простокваша? Вопрос 19. Что такое ряженка? Вопрос 20. Что такое сывороточные белки?
		ПК-9.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья;	Вопрос 1. На фермах и молочных заводах сырое и пастеризованное молоко охлаждают и хранят при температуре 1. 2 °С– 6 °С 2. 4 °С– 10 °С 3. 0 °С– 2 °С Вопрос 2. Какие виды липолиза различают при механическом воздействии на молоко? 1. обычный 2. наведенный (индуцированный) 3. спонтанный (самопроизвольный) Вопрос 3. При длительном низкотемпературном хранении молока 1. уменьшается средний диаметр казеиновых мицелл 2. возрастает интенсивность синерезиса 3. увеличивается содержание γ-казеина Вопрос 4. Какое молоко быстрее свертывается сычужным ферментом по сравнению с обычным?

				организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	1. после перекачивания 2. оттаявшее молоко после замораживания 3. подогретое Вопрос 5. Какие насосы при перекачивании молока и сливок оказывают большее диспергирующее действие на жировую фазу молока? 1. центробежные 2. диафрагменные 3. ротационные Вопрос 6. Что изменяется в процессе гомогенизации? 1. молочный жир 2. белки 3. соли Вопрос 7. Из сывороточных белков какой самый стабильный? 1. иммуноглобулин 2. α - лактальбумин 3. β - лактоглобулин Вопрос 8. Какие существуют группы чистоты молока? 1. I 2. I и II 3. I, II, III Вопрос 9. Назовите пробы контроля пастеризации молока? 1. лактоальбуминовая 2. пероксидазная 3. бензидиновая Вопрос 10. Сколько времени необходимо центрифугировать пипетки с молоком для определения степени гомогенизации? 1. 30 мин 2. 5 мин 3. 3 раза по 5 мин Вопрос 11. Сколько необходимо отмерить в жиромер сливок для определения жира? 1. 5 г 2. 2 мл 3. 10,77 мл

					Вопрос 12. Сколько потребуется сливок для определения кислотности этого продукта ? 1. 50 см³ 2. 20 см³ 3. 10 см³ Вопрос 13. Какую концентрацию спиртов делают для проведения алкогольной пробы на термоустойчивость сливок? 1. 85 %, 75 %, 65 % 2. 80 %, 75 %, 72 %, 70 %, 68% Вопрос 14. В каком жиромере определяют содержание жира в пломбуре? 1. в сливочном 2. молочном 3. комбинированном Вопрос 15. Что такое молоко сухое обезжиренное? Вопрос 16. Что такое молоко сухое цельное? Вопрос 17. Что такое молоко сырое? Вопрос 18. Что такое молоко топленое? Вопрос 19. Что такое молоко цельное? Вопрос 20. Что такое молочный жир?
				ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора	Вопрос 1. При необходимости более длительного хранения (2 – 3 суток) молоко охлаждают до температуры 1. 2 °С – 4 °С 2. 6 °С – 8 °С 3. до 10 °С Вопрос 2. Чем обусловлен спонтанный липолиз? 1. периодом лактации 2. рационом кормления 3. индивидуальными особенностями животного Вопрос 3. С увеличением продолжительности хранения охлажденного молока снижается 1. липолиз 2. термоустойчивость молока 3. кислотность молока

					проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	Вопрос 4. Что может разрушаться при высоких температурах замораживания (-5 – 10 °)? 1. ионы кальция 2. плазменная липаза 3. жировая эмульсия Вопрос 5. Что происходит в молоке в процессе перекачивания? 1. уменьшение размеров жировых шариков 2. частичная дестабилизация жира 3. молочный жир сбивается в комочки Вопрос 6. Когда увеличивается вязкость молока в процессе гомогенизации? 1. с повышением температуры 2. с уменьшением давления 3. с повышением давления Вопрос 7. Что приобретает молоко вследствие тепловой денатурации сывороточных белков и освобождения сульфгидрильных групп молока? 1. вкус пастеризации 2. специфический запах 3. кремовый цвет Вопрос 8. Если на фильтре заметны отдельные частицы механической примеси, то к какой группе чистоты будет относиться молоко? 1. III 2. I 3. II Вопрос 9. Какой цвет содержимого пробирок при наличии пероксидазы в молоке и сливках? 1. красный 2. желтый 3. темно-синий Вопрос 10. Содержание в молоке мелких жировых шариков, характеризующее степень гомогенизации %, рассчитывают по следующей формуле:

					1. $X = \frac{Ж_1}{Ж} \times 100\%$ 2. $X = \frac{Ж_1 * Ж}{Ж} \times 100\%$ 3. $X = \frac{(Ж - Ж_1)}{Ж_1} \times 100\%$ Вопрос 11. Какие используют жиромеры для определения жира в сливках? 1. молочный 2. сливочный 3. обычный стеклянный Вопрос 12. Кислотность плазмы сливок рассчитывают по следующей формуле: 1. $X = \frac{100 * K}{100 - Ж}$ 2. $X = \frac{100 * Ж}{100 - K}$ 3. $X = \frac{100 * (K - Ж)}{(100 - K * Ж)}$ Вопрос 13. Какие группы термоустойчивости сливок отмечены? 1. I – X 2. I – II – III 3. I, II, III, IV, V Вопрос 14. Какую щелочь и какой концентрации используют для определения титруемой кислотности мороженого ? 1. КОН 1 н р-р 2. NaOH 0,1 н р-р 3. NaOH 1 н р-р Вопрос 15. Что такое ацидофилин? Вопрос 16. Что такое йогурт?

						Вопрос 17. Что такое казеин? Вопрос 18. Что такое обезжиренное молоко? Вопрос 19. Что такое кефир? Вопрос 20. Что такое мороженое?

3.2 Вопросы для подготовки к зачету

1. Алкогольная проба, техника определения.
2. Ассортимент и требования к качеству сливок.
3. Бактерицидные свойства молока, практическое значение продления бактерицидной фазы.
4. Белки молока.
5. Биосинтез основных частей молока (образование и выделение).
6. Виды брожения молочного сахара.
7. Витамины молока и пути повышения витаминности.
8. Внешние факторы, влияющие на состав молока.
9. Водорастворимые витамины молока.
10. Выбор места и основанные требования к строительству прифермских молочных
11. Жирорастворимые витамины молока.
12. Иммунные тела и гормоны молока.
13. Источники загрязнения молока.
14. Кислотный метод определения МДЖ в молоке.
15. Контроль за качеством серной кислоты.
16. Контроль за натуральностью молока.
17. Лактоза молока и виды брожения молочного сахара.
18. Молочный жир и его химический состав.
19. Моющие и дезинфицирующие средства.
20. Назначение основных отделений прифермской молочной.
21. Определение количества бактерий в молоке по редуктазной пробе.
22. Определение количества бактерий по резазуриновой пробе.
23. Определение плотности молока, факторы влияющие на точность анализа.
24. Определение плотности молока. Факторы, влияющие на точность анализа.
25. Органолептические показатели молока.
26. Органолептические свойства молока, пороки и меры по их предупреждению.
27. Основные требования ГОСТа 52054 –2003 по физико-химическим показателям.
28. Основные требования ГОСТа Р52054-2003 по органолептическим показателям.
29. Основные этапы обработки молока в хозяйстве.
30. Отбор средней пробы молока для анализа.
31. Первичная обработка молока в хозяйстве.
32. Показатель плотности молока, техника определения.
33. Показатель свежести молока, техника определения.
34. Пороки молока, меры по их предупреждению.
35. Правила сдачи и приемки молока.
36. Правила и контроль за сепарированием молока.
37. Проба на брожение, техника определения.
38. Проба на брожение, характеристика сгустка.
39. Промывка и дезинфекция молочного оборудования.
40. Профилактика молочной железы при доении.
41. Процессы образования и выделения молока.
42. Роль отечественных ученых в развитии молочного дела.
43. Состав молозива и его иммунобиологическое значение.
44. Состав молока домашних с/х животных.
45. Способы выявления фальсификации молока.
46. Сывороточные белки молока.
47. Термостойчивость молока по алкогольной пробе.
48. Техника определения МДЖ в молоке.
49. Техника определения механической загрязненности.
50. Техника определения титруемой кислотности молока.
51. Техническая характеристика сепараторов.
52. Технология витаминизированного молока.

53. Технология восстановленного молока.
54. Технология питьевых сливок.
55. Технология нормализованного молока.
56. Технология пастеризованного молока.
57. Технология топленого молока.
58. Типы прифермских молочных, их значение.
59. Титруемая кислотность молока, техника определения.
60. Требование ГОСТа Р52054 – 2003 к молоку при заготовках.
61. Условия получения молока, влияющие на молочную продуктивность.
62. Устройство и назначение основных узлов сепаратора.
63. Факторы, влияющие на полноту сепарирования молока.
64. Факторы, влияющие на содержание молочного жира в молоке коров.
65. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
66. Факторы, влияющие на точность определения жира в молоке.
67. Фальсификация молока и способы ее выявления.
68. Ферменты молока и их практическое значение.
69. Физико-химические свойства молока.
70. Физико-химические свойства молочного жира.
71. Физиологические факторы, влияющие на молочную продуктивность.
72. Физические свойства молока, их практическое значение.
73. Функции прифермских молочных.
74. Химические свойства молока, их практическое значение.
75. Технология продуктов из обезжиренного молока.
76. Технология продуктов из пахты.
77. Технология продуктов из молочной сыворотки.
78. Химический состав и пищевая ценность вторичного сырья.
79. Правило получения и оформления документации на реализацию цельного и пастеризованного молока

3.3 Ситуационные задачи

ЗАДАЧА №1

Молоко при хранении, транспортировании и предварительной обработке подвергается воздействию ряда факторов, в результате чего может происходить частичное или полное разрушение устойчивости коллоидной системы молока. Возникшие в ней изменения влияют на дальнейшие процессы переработки молока и качество продуктов.

Задание. Что будет изменяться в молоке главным образом и как это можно предотвратить? Обосновать ваш

ответ.

ЗАДАЧА №2

В ходе проверки продукции молокоперерабатывающего предприятия контролирующие органы по качеству продукции сделали следующие заключение:

1. повышенное содержание влаги в сладко-сливочном масле (28 %);
2. наличие кислого запаха

Задание. Действие технолога в данной ситуации

ЗАДАЧА №3

1 июня 2006 года в 14:00 была нафасована партия кефира маложирного 2,5 % в результате проверки технолога 1 июня 2006 года в 17:00 выяснено:

1. неоднородная консистенция – крупинками
2. заметно отделение сыворотки
3. идет сильное газообразование

Задание. Выяснить причину некачественной продукции и что Вы с ней будете делать – куда реализуете. Какой прогноз стабильности производства?

ЗАДАЧА № 4

Технологом выяснено, что «Амка» жирностью 3,2 % по органолептическим и вкусовым качествам не отвечает требованиям ГОСТа

1. отсутствие вкуса пастеризации
2. на стенках пакета остается жир
3. срок хранения как у обычного пастеризованного молока

Задание. Как технолог должен определиться с названными недостатками по выработке «Амка» 3,2 %.

3.4. Кейс-задача

Кейс – задание № 1 «Зашифрованные слова»

Найдите в таблице зашифрованные названия молочных продуктов и блюд из них.

Запишите их.

Т	В	О	Р	О	Г	М
Р	О	К	С	М	Л	О
Ы	П	П	Р	Е	О	С
С	А	А	О	Т	К	О
Й	С	Х	С	А	О	У
О	Г	Т	Т	Н	Г	С
А	У	Р	О	А	Н	И
Ш	А	В	К	П	У	Д

Ответы: творог, пудинг, йогурт, простокваша, пасха, сырок, сметана, молоко, соус.

Кейс – задание № 2 «Истинные и ложные высказывания».

Обучающиеся читают высказывания. Если высказывание, верно, ставим рядом с высказыванием +, если неверно -.

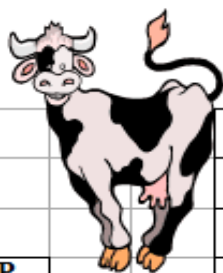
1. В состав молока входят белки, жиры, молочный сахар, вода, витамины А, В2, В12, Е, D, К, РР, С, кальций, калий, железо, йод, фосфор и протеин.
2. Молоко, полученное путём нагревания до 120-145 °, то есть до такой температуры, при которой полностью уничтожаются все микробы, называют пастеризованным.
3. Молочные супы подают в мелких тарелках.
4. Сливочное масло хранят в холодильнике в течение 14 дней.
5. Все молочные продукты не требуют первичной обработки.
6. Молочные продукты подвергаются следующей тепловой обработке: варке, жаренью, запеканию.
7. Молоко и молочные продукты нельзя хранить в открытой посуде и при дневном свете.
8. Молочные супы, каши, соусы должны иметь консистенцию, соответствующую данному блюду: каши – жидкие или вязкие, супы – жидкие, соусы – средней густоты.
9. Качество молочных продуктов нельзя определить по консистенции.
10. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, его кипятят.

Кейс – задание № 3 «Восстановите текст»

1. В состав молока входят _____, жиры, молочный сахар, _____, _____ А, В2, В12, Е, D, К, РР, С, кальций, калий, железо, йод, фосфор и протеин.
2. Молоко, полученное путём нагревания до 120-145 °, то есть до такой температуры, при которой полностью уничтожаются все микробы, называют _____.
3. Молочные _____ подают в мелких тарелках.
4. Сливочное масло хранят в холодильнике в течение _____ дней.
5. Все молочные продукты не требуют первичной обработки, кроме _____.
6. Молочные продукты подвергаются следующей тепловой обработке: _____, жаренью, _____.
7. Молоко и молочные продукты _____ хранить в открытой посуде и при дневном свете.
8. Молочные супы, каши, соусы должны иметь консистенцию, соответствующую данному блюду: _____ – жидкие или вязкие, супы – _____, соусы – средней густоты.
9. Качество молочных продуктов определяют по консистенции, цвету, _____, вкусу, _____.
10. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, _____.

Кейс – задание № 4 «Молоко»

Кроссворд по теме: «Молоко»



					1. С		
	2. М				М		
	А				Е		
	8. С	Ы	Р		Т		
	Л				3. К	А	
6. М	О	Р	О	Ж	Е	Н	О
					Ф	А	7. И
5. С	Л	И	В	К	И		О
		4. Т	В	О	Р	О	Г
						У	
						Р	
						Т	

1. Кисломолочный продукт, название которого произошло от слова «сметать». 2. Жировой сгусток молочного происхождения. 3. Густой питательный напиток из кислого молока. 4. Скислое молоко без сыворотки. 5. Жирный верхний отстой молока. 6. Замороженное сладкое кушанье из сливок, сахара, сока. 7. Кислое молоко с фруктовыми добавками. 8. Твёрдая масса, получаемая путём специальной обработки молока (известно около 700 видов)

3.5 Лабораторные работы

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ В ЛАБОРАТОРИИ

ТЕМА 1. ОТБОР СРЕДНЕЙ ПРОБЫ МОЛОКА ДЛЯ АНАЛИЗА. ТЕХНИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССОВОЙ ДОЛИ ЖИРА В МОЛОКЕ

1. Отбор средней пробы молока
2. Определение массовой доли жира в молоке
3. Контроль за качеством серной кислоты.

ТЕМА 2. ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОКА

1. Определение плотности молока

ЗАДАНИЕ 2. Расчетным способом определить итоговый показатель плотности.

ЗАДАНИЕ 3. Используя для пересчета количества молока из литров в килограммы и наоборот формулы:

ЗАДАНИЕ 4. Рассчитать по формулам содержание в индивидуальной пробе молока: сухого вещества, СОМО, общего белка, лактозы и минеральных солей. И калорийность 1 кг молока.

ТЕМА 3. КОНТРОЛЬ МОЛОКА ПО САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКОМУ СОСТОЯНИЮ

1. Определение группы чистоты молока

ЗАДАНИЕ 5. Используя данную методику установить группу чистоты в индивидуальных пробах молока.

2. Определение количества бактерий в молоке

ЗАДАНИЕ 6. Определите число бактерий в молоке и установите его класс ускоренным методом.

3. Проба на брожение

ЗАДАНИЕ 7. Пользуясь таблицей установите класс молока и характер микрофлоры.

ТЕМА 4. ИЗУЧЕНИЕ СВЕЖЕСТИ МОЛОКА

1. Титруемая кислотность молока

ЗАДАНИЕ 8. Определить титруемую кислотность индивидуальной пробы молока. Полученные данные записать в таблицу 6.

2. Предельная кислотность молока

3. Алкогольная проба

ЗАДАНИЕ 9. Установить термоустойчивость индивидуальной пробы молока по алкогольной пробе.

ТЕМА 5. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА И СПОСОБЫ ЕЁ ВЫЯВЛЕНИЯ

1. Контроль натуральности молока

ЗАДАНИЕ 10. Определить характер и степень фальсификации молока индивидуальной пробы.

ТЕМА 6. ТОВАРНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА (Контрольная работа)

ЗАДАНИЕ 11. По показателям индивидуальной пробы молока сделать заключение о его пригодности к реализации. Сделать заключение о соответствии молока требованиям ГОСТ Р 52054-2003.

ТЕМА 7. ИЗУЧИТЬ УСТРОЙСТВО СЕПАРАТОРА И УСЛОВИЯ СЕПАРИРОВАНИЯ МОЛОКА

1. Устройство сепараторов и назначение его отдельных частей

2. Условия сепарирования молока

3. Расчеты при сепарировании

ТЕМА 8. СЕПАРИРОВАНИЕ МОЛОКА И СОСТАВЛЕНИЕ ЖИРОБАЛАНСА

1. Сепарирование молока

2. Определение жирности молока, сливок, обезжиренного молока.

ЗАДАНИЕ 12. Провести необходимые расчеты и заполнить технологический журнал.

ЗАДАНИЕ 13. На основании полученных данных рассчитать жировой баланс и установить процент потерь жира. Сопоставить полученный результат с нормативами потерь.

9. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА ЖИДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.

ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ ОЦЕНА

ЗАДАНИЕ:

14. Изучить последовательность отбора проб.

15. Провести органолептическую и физико-химическую оценку.

16. Сделать краткий конспект.

17. Заполнить таблицу.

18. Ответить на вопросы.

10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЛИВОК И СМЕТАНЫ. ОТБОР ПРОБ СЛИВОК И СМЕТАНЫ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ, ОРГАНОЛИПТИЧЕСКАЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЛИВОК И СМЕТАНЫ

ЗАДАНИЕ:

19. Изучить последовательность отбора проб.

19. Провести органолептическую и физико-химическую оценку.

20. Сделать краткий конспект.

21. Заполнить таблицу.

22. Ответить на вопросы.

11. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ. ОТБОР ПРОБ, ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ, ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

ЗАДАНИЕ:

23. Изучить последовательность отбора проб

24. Провести органолептическую и физико-химическую оценку

25. Сделать краткий конспект

26. Заполнить таблицу

27. Ответить на вопросы

12. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОГО. ОТБОР ПРОБ, ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ, ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛИПТИЧЕСКОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

ЗАДАНИЕ:

28. Изучить последовательность отбора проб

29. Провести органолептическую и физико-химическую оценку

30. Сделать краткий конспект

31. Заполнить таблицу

32. Ответить на вопросы

13. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МАСЛА. ОТБОР ПРОБ, ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ, ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

ЗАДАНИЕ:

33. Изучить последовательность отбора проб
34. Провести органолептическую и физико-химическую оценку
35. Сделать краткий конспект
36. Заполнить таблицу
37. Ответить на вопросы

14. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРА. ОТБОР ПРОБ, ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ. ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

ЗАДАНИЕ:

38. Изучить последовательность отбора проб
39. Провести органолептическую и физико-химическую оценку
40. Сделать краткий конспект
41. Заполнить таблицу
42. Ответить на вопросы

15. ПРАВО ПОЛУЧЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ДОКУМЕНТАЦИИ НА РЕАЛИЗАЦИЮ ЦЕЛЬНОГО И ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА

3.6. Вопросы по самостоятельной работе

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость,	Формируемые
1	Молоковедение	1. Техника безопасности при работе в молочной лаборатории. 2. Мойка и дезинфекция молочной посуды и оборудования. 3. Отбор проб молока для анализа. 4. Анализ состава и качества молока.	12	ПК-3, ПК-7,
2	Технология молока и молочных продуктов	5. Первичная обработка, хранение и транспортировка парного молока. 6. Общие технологии молока и молочных продуктов. 7. Анализ качества продуктов переработки молока.	34	ПК-3, ПК-7, ПК-9

3	Нормативная и техническая документация	8. Производственные расчеты в молочном деле.	8	ПК-3, ПК-7, ПК-8
	Всего		76	

1.1. Техника безопасности при работе в молочной лаборатории

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите общие правила работы в лаборатории.
2. Какие правила должны быть соблюдены при работе со стеклянной посудой?
3. Как работать со щелочами и кислотами?
4. Какая помощь оказывается пострадавшему при ожогах химическими веществами?
5. Как правильно осуществлять уход за лабораторной посудой?

1.2. Мойка и дезинфекция молочной посуды и оборудования

Вопросы для самоконтроля

1. С какой целью проводят мойку и дезинфекцию молочного оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств и производственных помещений?
2. В течение, какого времени должна быть произведена мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки?
3. С какой периодичностью необходимо проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря на молочном комплексе?
4. Какие моющие средства используют для мытья молочной посуды, доильных аппаратов и оборудования?
5. Что понимается под моющие и дезинфицирующие средства? Дайте их характеристику и приведите примеры.
6. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники молочных комплексов?

1.3. Отбор проб молока для анализа

Вопросы для самоконтроля

1. С какой целью отбирают средние пробы молока?
2. Как отобрать средние пробы молока от отдельной коровы, группы, стада?
3. Как отобрать средние пробы молока из разных емкостей?
4. Как правильно подготовить отобранную пробу молока для анализа?
5. Как сохранить пробы молока в течение длительного времени и кратковременно?
6. Для определения каких показателей пробы молока не рекомендуется консервировать?

1.4. Анализ состава и качества молока

Вопросы для самоконтроля

1. Каким требованиям должно отвечать натуральное коровье молоко?
2. На какие сорта в соответствии с действующим государственным стандартом подразделяется молоко? Дайте характеристику показателей сортности молока.
3. По каким показателям и как проводят органолептическую оценку качества молока?
4. Назовите известные вам пороки молока и причины их возникновения.
5. Каково практическое значение определения плотности молока?
6. По каким показателям проводят исследования химического состава молока? Дайте их подробную характеристику.
7. Как определить количество и диаметр жировых шариков, их размеры и состояние (твердое, жидкое)? Каково их практическое значение?
8. Какова химическая природа определения жира в молоке кислотным способом?
9. Какие методы применяются при определении белков молока?
10. Какова практическая роль минеральных веществ молока? Как определить наличие в молоке минеральных веществ?
11. Назовите витамины и их количественное содержание в молоке коров.
12. Какие современные методы исследования химического и физического состава молока, используемые в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях, вы знаете?
13. Дайте определения сухого вещества молока и сухого обезжиренного молочного остатка.
14. Как определить содержание сухого вещества в молоке?
15. Как расчетным способом определить количества сухого вещества в молоке и сухого обезжиренного молочного остатка?
16. Как расчетным способом определить содержание жира в сухом веществе?
17. Как рассчитать количество составных частей молока?
18. Как рассчитать энергетическую ценность молока?
19. Как определить содержание белка в молоке?
20. С какой целью и периодичностью проводят анализ молока на бактериальную обсемененность?

21. В чем сущность метода определения уровня бактериальной обсемененности?
22. В чем заключается метод определения класса молока по сычужно-бродильной пробе?
23. Какие вещества относят к ингибирующим? Как установить их наличие в молоке?
24. Что является критерием свежести молока?
25. Как определить кислотность молока?
26. Что называется натуральным молоком?
27. Какие методы используют для установления фальсификации молока? Какие изменения происходят в химическом составе молока при его фальсификации?
28. Какие методы используют для установления пастеризации молока и какова их сущность?
29. Каким методом можно определить термоустойчивость молока?

1.5. Первичная обработка, хранение и транспортировка парного молока

Вопросы для самоконтроля

1. Какие технологические операции включает первичная обработка молока на фермах?
2. Перечислите способы очистки молока от механических примесей и бактерий. С какой целью производится эта технологическая операция?
3. Каким образом и с какой целью производится охлаждение молока в хозяйствах с разным уровнем производства?
4. Дайте определение понятию «нормализация молока». Объясните схемы нормализации молока.
5. С какой целью производится тепловая обработка молока?
6. Какие изменения претерпевают составные части молока в результате тепловой обработки?
7. Назовите и охарактеризуйте методы тепловой обработки молока.
8. Какие существуют способы хранения сырого молока и сливок?
9. Назовите правила транспортировки сырого молока и сливок.
10. Как производится подготовка молока к сдаче на молочные предприятия?
11. Какие данные должны быть указаны при маркировке молока?
12. Как осуществляется прием молока на молочные предприятия?
13. Какие правила приема молока на молочные предприятия установлены действующим стандартом на молоко ГОСТ Р 52054-2003?
14. Как производится расчет с поставщиками за молоко?

1.6. Общие технологии молока и молочных продуктов

Вопросы для самоконтроля

1. Как классифицируют сепараторы по технологическому назначению?
2. Пользуясь наглядным материалом (сепаратор «Сатурн»), расскажите об устройстве и принципе работы сепаратора.
3. Какие факторы влияют на степень обезжиривания молока?
4. Какие расчеты необходимо произвести перед началом сепарирования?
5. С какой целью проводят теххимический контроль сепарирования?
6. Каков принцип составления жирового баланса сепарирования?
7. Пользуясь расчетными формулами, определите какой объем сливок жирностью 8,10, 20 и 35 % можно получить, просепарировав 200 кг молока жирностью 3,7; 4,0 и 4,2%.
8. Опишите технологические схемы производства пастеризованного молока и сливок.
9. Назовите ассортимент питьевого молока и сливок.
10. Какие виды тары применяются при упаковке питьевого молока и сливок? В чем заключаются их преимущества и недостатки?
11. Приведите примеры расчета при нормализации молока или сливок по способу квадрата и треугольника.
12. Дайте определения питьевого, восстановленного, нормализованного молока.
13. Назовите пороки кисломолочных продуктов.
14. Какие требования предъявляют к сырью при выработке кисломолочных продуктов?
15. Назовите ассортимент кисломолочных продуктов.
16. Какие существуют способы выработки жидких кисломолочных продуктов?
17. Опишите схему производства сметаны.
18. Опишите технологические процессы производства творогов.
19. Дайте определения понятиям: мороженое; молочное, сливочное, кисломолочное мороженое, пломбир; мороженое с растительным жиром, мороженое закаленное.
20. Дайте определения сыра, сырного продукта, плавленого сыра, творожного сыра и т. д.
21. Какие требования к составу и качеству молока применяются в сыроделии?
22. Опишите общие схемы производства сыров.
23. Как осуществляется подготовка молока к свертыванию? В чем заключается сущность процесса свертывания молока в сыроделии?
24. С какой целью проводится обработка и вымешивание сгустка?
25. Расскажите о режиме и сущности созревания сыров.
26. Дайте описания технологических процессов формования, самопрессования и прессования сыра.
27. Как проводится фасование, упаковка, хранение и транспортировка сыров?
28. Назовите виды вырабатываемых сыров. Как они классифицируются?
29. Какие требования предъявляют к сырью в маслоделии?
30. Какие методы выработки масла вы знаете? Опишите схемы разных видов производства масла.
31. Как производят расчет теоретического выхода масла?

32. В чем заключается сходство и различие масла, полученного разными технологическими способами?
33. Как производится подготовка масла к реализации?
34. Назовите основные пороки качества масла. В чем причина их возникновения?
35. Назовите ассортимент масла.
36. Опишите схему технологического процесса производства мороженого.
37. Какие виды сырья используют в производстве мороженого?
38. Назовите основные пороки мороженого. В чем причина их возникновения?
39. Какие требования к молоку предъявляются при производстве молочных консервов?
40. Какие продукты относят к молочным консервам? Назовите ассортимент молочных консервов. Дайте определения.
41. В чем заключается сущность консервирования молока? Опишите общую схему производства молочных консервов.
42. Каковы особенности технологии получения стерилизованного цельного молока?
43. Каковы особенности производства сгущенного молока с сахаром?
44. Дайте технологическую схему производства сухого цельного молока.
45. Каковы причины возникновения основных пороков молочных консервов и пути их устранения?
46. Какие побочные и вторичные продукты переработки молока вы знаете? Дайте характеристику каждого.
47. Назовите ассортимент продуктов, вырабатываемых из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
48. Как используют вторичные продукты переработки молока при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных?
49. Что представляет собой ЗЦМ? Какие виды ЗЦМ вы знаете? Опишите технологическую схему выработки каждого вида ЗЦМ.

1.7. Анализ качества продуктов переработки молока

Вопросы для самоконтроля

1. Как правильно произвести отбор проб жидких кисломолочных продуктов?
2. Каким требованиям органолептической оценки и физико-химическим показателям должны соответствовать жидкие кисломолочные продукты?
3. Как определить кислотность жидких кисломолочных продуктов и содержание в них жира и фосфатазы?
4. Как правильно произвести отбор проб сметаны для анализа?
5. Каким требованиям органолептической оценки, физико-химическим и микробиологическим показателям должна соответствовать сметана?
6. Как определить содержание жира в сметане и ее кислотность?
7. Как произвести расчет молока для производства сметаны?

8. Как правильно произвести отбор проб творога?
9. Каким требованиям органолептической оценки, физико-химическим и микробиологическим показателям должен соответствовать творог и творожные изделия?
10. Как определить содержание в твороге жира, сухого вещества и влаги?
11. Как произвести расчет выхода творога?
12. Назовите виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы их выявления.
13. Как правильно произвести отбор проб масла?
14. Каким требованиям органолептической оценки, физико-химическим и микробиологическим показателям должно соответствовать масло?
15. Как определить кислотность масла и содержание в нем жира, влаги и хлористого натрия?
16. Назовите виды фальсификации масла и методы их выявления.
17. Как произвести производственный расчет масла?
18. Назовите пороки масла.
19. Как правильно произвести отбор проб сыров?
20. Каким требованиям органолептической оценки, физико-химическим и микробиологическим показателям должны соответствовать сыры?
21. Как определить содержание в сырах жира, влаги и хлористого натрия?
22. Как установить степень зрелости сыров по М. Шиловичу?
23. Как произвести производственный расчет при выработке сыров?
24. Назовите пороки сыров.
25. Как правильно произвести отбор проб мороженого?
26. Каким требованиям органолептической оценки, физико-химическим и микробиологическим показателям должно соответствовать мороженое?
27. Как определить кислотность мороженого и содержание в нем жира?
28. Назовите пороки мороженого.
29. Как правильно отобрать пробы молочных консервов?
30. Каким требованиям органолептической оценки должны соответствовать молочные консервы?
31. Как определить в молочных консервах кислотность и содержание жира, СОМО, влаги?
32. Назовите пороки молочных консервов.
33. Какие продукты относятся к вторичным?
34. Как и по каким показателям производится оценка вторичных продуктов?

1.8. Производственные расчеты в молочном деле

Успешная работа комплекса по производству молока должна начинаться с налаженного контроля качества молока и его учета. Одна из основных целей учета — иметь детальную информацию об отдельных коровах,

на основе которой базируется ежедневное принятие решений о том, сколько концентратов давать корове, когда ее случать, запускать и т. д.

В Российской Федерации индивидуальный учет продуктивности коров ведется специалистами хозяйств, где находится животное. Данные индивидуального контроля продуктивности используют при бонитировке животных на региональном и федеральном уровнях в ВЦ ВНИИ-плем. На основе этих данных также проводится оценка быков-производителей по качеству потомства.

Один раз в месяц зоотехник-селекционер идентифицирует коров в стаде, взвешивает удой каждой за каждую суточную дойку, отбирает пробы молока всех животных в стаде во время трех следующих одна за другой доек. Содержимое проб объединяют и посылают в лабораторию для анализа составных частей молока, таких как молочный жир, белок и соматические клетки. Данные о продуктивности каждой коровы учитываются один раз в месяц. Кроме данных о количестве молока и содержании в нем жира и белка учитывают даты осеменений, отелов, запуска. Для контроля за состоянием здоровья вымени учитывают данные о наличии соматических клеток, проводят тест на наличие мастита.

Вся информация заносится в компьютер и обрабатывается для получения сводных данных за месяц об отдельных коровах и о стаде в целом. Эта информация поступает в региональные и федеральные центры для бонитировки животных.

Помимо этого данные заносятся и на бумажные носители — ведомственные формы, которые отражают специфику деятельности сельскохозяйственного предприятия и являются обязательными для документального оформления операций по сельскохозяйственной деятельности. Эти формы разработаны с учетом современных стандартов построения документации.

По учету основных средств утверждены следующие ведомственные формы:

№ 175 АПК «Журнал учета надоя молока»;

№ 178 АПК «Ведомость учета движения молока»;

№ 179 АПК «Ведомость переработки молока и молочных продуктов».

Современные сельскохозяйственные предприятия при организации производства молока и его последующей продаже перерабатывающим предприятиям выполняют ряд расчетов. Рассмотрим основные из них.

1. Пересчет количества молока из весового исчисления в объемные единицы и обратно.

Для пересчета пользуются показателями средней или фактической плотности пересчитываемого молока. Литры переводят в килограммы путем умножения количества молока на плотность, а килограммы в литры — делением количества молока на плотность.

2. Определение абсолютного количества чистого жира (КМЖ) в молоке.

Количество молока, выраженное в килограммах, следует умножить на содержание жира в нем и разделить на 100.

3. Пересчет молока натуральной жирности в однопроцентное.

Производится путем умножения массы молока на содержание в нем жира.

4. Определение среднего содержания жира в молоке за лактацию.

Для определения среднего содержания жира в молоке коровы за лактацию удой каждого месяца умножают на показатель жирномолочности данного месяца, т. е. определяют однопроцентное молоко за месяц, затем сумму произведений делят на фактический удой за лактацию.

5. Определение среднего содержания жира в молоке разных партий.

Каждую партию молока пересчитывают на однопроцентное молоко. Затем суммируют однопроцентное молоко и делят на фактическое количество молока натуральной жирности.

Пример. Всего принято 950 кг молока: утром 400 кг с содержанием жира 3,5 %, в обед 300 кг жирностью 4,0 %, вечером — 250 кг жирностью 4,2 %. Какая будет средняя жирность молока? Масса однопроцентного молока составит, кг: $400 - 3,5 = 1400$; $300 - 4,0 = 1200$; $250 - 4,2 = 1050$. Общая масса однопроцентного молока — 3650 кг. Среднее содержание жира в молоке составит $3650/950 = 3,84$ %.

6. Определение среднего содержания жира в молоке суточного удоя коровы.

Молоко каждого удоя пересчитывают в однопроцентное, а затем сумму его делят на массу молока фактической жирности.

Пример. Удой коровы утром 12 кг жирностью 4,2%, в обед 10 кг — жирностью 4,0%, вечером 8 кг — жирностью 4,4%. Общая масса однопроцентного молока равна 125,6 кг, а масса молока фактической жирности 30 кг. Среднее содержание жира составит $125,6/30 = 4,19$ %.

7. Пересчет молока на четырехпроцентное.

Для получения сравнимых данных в племенной работе с животными молоко, полученное от разных коров, пересчитывают на четырехпроцентное. Для этого пользуются формулой

$$t = 0,4 \times t_1 + 15 \times \frac{m_1 \times J}{100},$$

где t — количество четырехпроцентного молока, кг; m_1 — количество фактически полученного молока за лактацию, кг; J — среднее содержание жира в молоке, %.

При сравнении коров разных лактации необходимо использовать коэффициент:

Возраст в отелах	2	3	4	5	6
Коэффициент	1,234	1,149	1,064	1,020	1,000

Найденные по формуле величины для коров соответствующих возрастов умножают на указанные коэффициенты.

8. Пересчет молока в базисную жирность.

Для пересчета молока фактической жирности в базисную пользуются формулой

$$K_{мб} = K_{ф} \times J_{ф} / J_{б}$$

где $K_{мб}$ — количество молока базисной жирности, кг; $K_{ф}$ — количество фактического молока, кг; $J_{ф}$ — фактическая жирность молока, %; $J_{б}$ — базисная жирность молока, %.

В соответствии с ГОСТ Р 52054-2003 базисная жирность молока на территории РФ принята 3,4 %.

9. Пересчет сливок на базисную жирность молока. Пересчет сливок фактической жирности на молоко базисной жирности проводят по формуле

$$M_{бж} = \frac{C \times (J_{сл} - 0,05)}{J_{мб} - 0,05},$$

где $M_{бж}$ — количество молока базисной жирности, кг; C — количество фактически сданных сливок, кг; $J_{сл}$ — содержание жира в сливках, %; $J_{мб}$ — базисная жирность молока, %; 0,05 — количество жира в отсепарированном молоке.

10. Определение среднего содержания жира в сливках.

При определении средней жирности нескольких партий сливок необходимо по каждой партии высчитать количество жировых единиц, а затем их сумму разделить на общее количество сливок.

Пример. Имеется 120 кг сливок жирностью 32%, 85 кг — жирностью 30 % и 60 кг — жирностью 34 %. Рассчитать среднюю жирность сливок. Количество жировых единиц:

$$120 \cdot 32 = 3840, \quad 85 \cdot 30 = 2550, \quad 60 \cdot 34 = 2040,$$

всего 8432.

Общее количество сливок в трех партиях: $120 + 85 + 60 = 265$ кг. Средняя жирность сливок будет $8432/265 = 31,81\%$.

Вопросы для самоконтроля

1. Как осуществляется учет молока на молочных комплексах?
2. Как производится пересчет молока, выраженного в объемном измерении, в весовое и обратно?
3. Что понимается под однопроцентным молоком?
4. Как произвести пересчет молока на четырехпроцентное?
5. Как рассчитать среднюю жирность молока суточного надоя, за лактацию и для различных партий молока?
6. Что понимается под базисной жирностью молока?
7. Как пересчитать количество молока натуральной жирности на базисную?
8. Как производится пересчет на базисную жирность молока сдаваемых на молочные предприятия сливок?
9. Переведите 70 кг молока в литры, 90 л молока в килограммы при плотности молока $1,031 \text{ г/см}^3$.
10. Определите количество чистого жира в молоке следующих партий:
1-я партия — 150 кг молока, содержание жира 3,7 %; 2-я партия — 90 кг молока, содержание жира 3,3 %; 3-я партия — 80 кг молока, содержание жира 4,0 %.
11. Рассчитайте среднее содержание жира в молоке четырех партий:
1-я партия — 798 кг, содержание жира — 3,78 %; 2-я партия — 532 кг, содержание жира — 3,23 %; 3-я партия — 410 кг, содержание жира — 3,56 %; 4-я партия — 876 кг, содержание жира — 4,01 %.
12. Рассчитайте среднее содержание жира в молоке коровы следующего суточного удоя: утро 13 кг, содержание жира 3,52 %; обед 11 кг, содержание жира 3,40 %; вечер 8 кг, содержание жира 3,61 %.
13. Определите среднее содержание жира в молоке за лактацию, пользуясь данными таблицы 1.

Таблица 1 – Удой коровы за лактацию

Месяц лактации	Масса молока, кг	Содержание жира в молоке, %	Масса однопроцентного молока, кг
1	406	3,9	
2	480	3,23	
3	470	3,45	
4	455	3,68	
5	500	3,70	
6	510	3,65	
7	530	3,60	

8	460	3,51	
9	410	3,48	
10	320	3,30	
Итого:			

14. Корова Мальва за 3-ю лактацию дала 3200 кг молока жирностью 3,6%, а корова Мария за 2-ю лактацию дала 2500 кг жирностью 4,1%. Сравните продуктивность этих коров.
15. Сделайте пересчет молока на базисную жирность при следующих условиях. Сельскохозяйственное предприятие продало перерабатывающему предприятию 550 кг молока с содержанием жира 4,0 % и 600 кг с жирностью 3,3%. Какое количество молока продало хозяйство? Получило оно убыток или прибыль?
16. Определите количество молока, подлежащее зачету, если хозяйством сдано 120 кг сливок жирностью 31%.
17. Определите среднее содержание жира в партиях сливок:
1-я партия — 80 кг, содержание жира 30 %; 2-я партия — 76 кг, содержание жира 29 %; 3-я партия — 87 кг, содержание жира 32 %.

3.7. Контрольная работа

1. Технология производства питьевого молока в хозяйстве и его реализация в условиях рынка.
2. Технология производства пастеризованного цельного молока и реализация его населению.
3. Технология производства нормализованного до 2,5 % молока в хозяйстве и его реализация.
4. Технология производства молока с повышенной жирностью (6 %) в хозяйстве и его реализация.
5. Технология производства фруктового (питьевого) молока в хозяйстве и его реализация населению.
6. Технология производства стерилизованного (гомогенизированного) молока на межхозяйственном молочном заводе и его назначение.
7. Первичная обработка молока в хозяйстве с последующей реализацией его населению.
8. Безотходная переработка молока в хозяйстве промышленного типа.
9. Безотходная технология переработки молока в условиях фермерских или арендных хозяйств.
10. Технология производства и обработки молока на молочном комплексе с реализацией населению.
11. Разработка мероприятий по повышению качества молока и молочных продуктов в хозяйстве.
12. Технология производства и первичная обработка молока в стойловый период содержания коров.
13. Технология производства и первичная обработка молока в пастбищный период содержания коров.
14. Оценка качества молока при разных системах содержания коров.

15. Технология производства кисломолочных продуктов в хозяйстве и их реализация населению.
16. Технология производства болгарской простокваши в хозяйстве и ее реализация населению.
17. Технология производства обыкновенной простокваши в хозяйстве и ее реализация населению.
18. Технология производства кефира в хозяйстве и его реализация населению.
19. Технология производства ацидофилина в хозяйстве и его реализация населению.
20. Технология производства ацидофильного молока для телят, эффективность и правила его скармливания.
21. Технология производства йогурта 1,5 % - ной жирности в хозяйстве и его реализация населению.
22. Технология производства «Наринэ» в хозяйстве и его реализация населению.
23. Технология производства молочнокислого продукта «Снежок» и его реализация населению.
24. Технология производства кумыса и его реализация населению.
25. Технология производства сладкосливочного масла в хозяйстве и пути повышения качества молока при маслоделии.
26. Технология производства крестьянского масла в хозяйстве.
27. Технология производства вологодского масла в хозяйстве и пути его реализации.
28. Технология производства шоколадного масла в молочном цехе прифермского молочного завода хозяйства.
29. Технология производства и эффективность использования ацидофильного молока в профилактике заболевания телят.
30. Технология производства топленого масла в хозяйстве.
31. Технология производства фруктового сладко-сливочного масла в хозяйстве.
32. Технология производства масла и обезжиренного творога в хозяйстве и пути реализации этих продуктов.
33. Технология производства кисло-сливочного масла в хозяйстве и пути его реализации.
34. Технология производства сычужных сыров в хозяйстве и мероприятия по повышению качества молока для сыроделия.
35. Технология производства голландского сыра и пути повышения сыропригодности молока.
36. Технология производства российского сыра в хозяйстве и мероприятия по повышению качества молока для сыроделия.
37. Технология производства пошехонского сыра.
38. Технология производства алтайского сыра в хозяйстве.
39. Технология производства костромского сыра в хозяйстве.
40. Технология производства ярославского сыра в хозяйстве.
41. Технология производства советского сыра в хозяйстве.
42. Технология производства плавленого сыра в хозяйстве.

43. Технология производства колбасного сыра в хозяйстве.
44. Технология производства адыгейского сыра в хозяйстве.
45. Технология производства рассольных сыров в хозяйстве.
46. Технология производства сыра «Ракфор» в хозяйстве и требования к молоку при производстве такого сыра.
47. Технология производства брынзы в хозяйстве.
48. Технология производства казеина в хозяйстве.
49. Безотходная переработка молока в хозяйстве с экономическим обоснованием.
50. Безотходная переработка молока в условиях фермерского хозяйства.
51. Производство молочных продуктов из вторичных отходов переработки молока в хозяйстве.
52. Технология производства сметаны и творога.
53. Технология производства творога в хозяйстве отдельным способом.
54. Технология производства сливочного масла. Метод преобразования высокожирных сливок.
55. Производство ацидофилина в хозяйстве.
56. Технология производства творога.
57. Технология производства диетической сметаны и пути ее реализации.
58. Технология производства Мечниковской простокваши и пути ее реализации.
59. Технология производства творога кисломолочным способом и пути его реализации.
60. Технология производства ряженки и ее реализация населению.
61. Технология производства сметаны 25% жирности и пути ее реализации населению.
62. Технология производства сливочного мороженого и пути его реализации.
63. Технология производства пастеризованного молока жирностью 3,6 % и пути реализации его населению.
64. Технология производства стерилизованного молока жирностью 4,0 % и его реализация в современных условиях.
65. Технология производства йогурта жирностью 1,5 % в хозяйстве.
66. Технология производства йогурта с повышенным содержанием (4 %) жира в хозяйстве.
67. Технология производства молока 3,2 % жирности в хозяйстве и пути его реализации населению.
68. Технология производства латвийского сыра в хозяйстве.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.1. Методические указания по проведению текущего контроля

4.1.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	0,25 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.1.2 Зачет

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в дополнительное время
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	зачет, устно и письменно
6.	Время для выполнения заданий	3,75 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал, экзаменационную ведомость/доводится до сведения обучающихся после ответа

11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.3 Ситуационные задачи, кейс-задачи

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «3», «2»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	Деловая игра, кейс-задачи, устно, беседа
6.	Время для выполнения заданий	3 академический часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.4 Лабораторная работа

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в конце проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	Лабораторная работа, на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Проверка работы (см.)/доводится до обучающихся в конце лабораторной работы
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.5 Самостоятельная работа

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	Самостоятельная работа, на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	0,20 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Проверка самостоятельной работы (см.)/доводится до сведения обучающихся после лабораторной работы
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.6 Контрольные работы

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	Контрольная работа на бумажном носителе

6.	Время для выполнения заданий	0,40 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение 3 дней после сдачи контрольной работы на кафедру
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.7 Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	после изучения лекционного материала раздела «1», «2», «3»
3.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Позолотина Валентина Анатольевна
5.	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	0,25 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Позолотина Валентина Анатольевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение 3-х дней
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.1. Ответы к зачёту и (или) экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетенции	Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**		
	ОФО			Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	5	ПК-3.	ПК-3.1.	1	2	1
				2	2	1
				3	1	1
				4	1,3	2
				5	3	1
				6	2	1
				7	1	1
				8	3	1
				9	3	1
				10	2	1
				11	1	1
				12	1	1
				13	3	1
				14	от вида используемых дрожжей, количества молочного сахара в исходном сырье, температуры, pH среды	2
				15	4 стадии: 1.стадия скрытой коагуляции; 2. стадия массовой коагуляции; 3.стадия	3

					структурообразования (уплотнения сгустка); 4.стадия синерезиса	
				16	С инерезис – уплотнение, стягивание сгустка с укорачиванием нитей казеина и вытеснением заключенной между ними жидкости	2
				17	молочный продукт, изготавливаемый из сырых сливок, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, и готовый к употреблению	2
				18	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков	2
				19	эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 до 95% включительно, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных, и (или) фракционированных, и (или) переэтерифицированных, и (или) гидрогенизированных растительных масел, или только из натуральных, и	2

					(или) фракционированных, и (или) пере-этерифицированных, и (или) гидрогенизированных растительных масел, или их композиций	
				20	побочный продукт переработки молока, образующийся при производстве сыров (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка)	2
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
			ПК-3.2.	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	1	1
				2	2	1
				3	1	1
				4	1,2	2
				5	2	1
				6	3,4	2
				7	2	1
				8	2	1
				9	2	1
				10	4 стадии: а) стадия скрытой коагуляции; б) стадия массовой коагуляции; в)	2

					стадия структурообразования (уплотнения сгустка); г) стадия синерезиса	
				11	наличие в молоке антибиотиков и других веществ, подавляющих развитие молочнокислых бактерий	1
				12	длительное хранение молока (сырого и пастеризованного) при низких температурах увеличивает вязкость и прочность кислотного сгустка, синерезис замедляется. Поэтому молоко, хранившееся при низких температурах, целесообразно направлять на производство кисломолочных напитков, НЕ СЛЕДУЕТ использовать для выработки творога.	2
				13	повышается дисперсность жира, увеличивается прочность сгустка, повышается вязкость продукта и снижается выделение сыворотки. Рост вязкости образующихся сгустков зависит от величины давления и способа гомогенизации сырья	2
				14	10 мл продукта +20 мл воды + 3 капли ф-ф оттитровать 0,1н р-р NaOH умножить на 10	2

				15	молочный жиромер + 11 исследований. Продукта + 10 мл серной кислоты + 1 мл изоамилового спирта далее как по молоку	2
				16	стакан горячей воды + столовая ложка сметаны. Фальсификация - жир всплывает на поверхность, казеин творога и простокваши и др. примесей оседает на дно. Сметана не имеет осадка	2
				17	коллоидная система белков молока, лактозы, солей молока, ферментов и витаминов в водной фазе	1
				18	сухие, сгущенные стерилизованные, сгущенные с сахаром молочные или молокосодержащие продукты	2
				19	взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт с массовой долей жировой фазы от 4 до 20 %	1
				20	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами: термофильными молочнокислыми стрептококками и молочнокислой болгарской палочкой	1

				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
			ПК-3.3.	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	2	1
				2	1,2,3	3
				3	2,3	2
				4	1,3	2
				5	2	1
				6	1	1
				7	3	1
				8	2	1
				9	1,2	2
				10	1	1
				11	2	1
				12	3	1
				13	1	1
				14	3	1
				15	2	1
				16	1	1
				17	формованный творожный продукт или формованная творожная масса, имеющие массу нетто не более 150 г	2
				18	рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок,	2

					поваренной соли или сахаров. Не допускается использование стабилизаторов консистенции	
				19	составные части молока за исключением воды	2
				20	пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим потребностям детей первых месяцев жизни	2
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
		ПК-7.	ПК-7.1.	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	1,2,3	3
				2	2	1
				3	2	1
				4	3	1
				5	3	1
				6	1,2	2
				7	2,3	2
				8	2	1
				9	1,2	2
				10	2	1

				11	3	1
				12	1	1
				13	2	1
				14	3	1
				15	состав и свойства молока, вид и активность бактериальных заквасок, режим пастеризации, сквашивание, созревание и др.	2
				16	5г творога в фарфоровой ступк+ 50мл воды при температуре 35-40 С + 3 капли ф-ф оттитровать 0,1н р-р NaOH умножить на 20	2
				17	кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием кобыльего молока заквасочными микроорганизмами: болгарской и ацидофильной молочнокислыми палочками и дрожжами	1
				18	масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфические органолептические показатели	2
				19	долей жира менее 9,0 %, изготавливаемый из молока сырого и (или) молочных продуктов, термически обработанный, как	2

ПК-7.2.		минимум пастеризацией, и готовый к употреблению	
	20	молоко сухое с массовой долей жира не более 1,5 %	1
	максимально		29
	29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
	1	1,2	2
	2	1,3	2
	3	3	1
	4	1	1
	5	1	1
	6	1	1
	7	1,3	2
	8	1	1
	9	3	1
	10	1,2	2
	11	1	1
	12	1	1
	13	3	1
	14	1	1
	15	сливочный жирумер +5г сметаны +5 мл воды + 5 мл серной кислоты+ 1 мл изоамилового спирта далее как в молоке	2
	16	на АПС и На СМП-84	1

				17	молочный продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта	2
				18	продукт переработки молока, изготавливаемый воздействием нейтрализующих агентов на пищевую казеин или скоагулировавший сгусток пищевого казеина с последующим высушиванием	2
				19	молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока, и (или) сливок, и (или) смеси молочных продуктов заквасочными микроорганизмами, приводящими к снижению pH и коагуляции белка, содержащий живые молочнокислые и другие заквасочные микроорганизмы. Не допускается термическая обработка готового продукта	2
				20	масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0 до 85,0% включительно, представляющее собой дисперсную систему «молочная плазма в жире»	2
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
			ПК-7.3.	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	3	1
				2	2,3	2

				3	2	1
				4	3	1
				5	1,3	2
				6	1	1
				7	1	1
				8	2	1
				9	2	1
				10	1	1
				11	3	1
				12	1	1
				13	3	1
				14	капиллярный вискозиметр 20 секунд и больше – хорошо	2
				15	молочный продукт, готовый к употреблению в пищу сразу после выработки, или после созревания, или без него, изготавливаемый из молока и (или) продуктов, полученных из молока (кроме молокосодержащих), с использованием технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов, и (или) специальных заквасок, и (или) физико-химических факторов с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, посолкой	2
				16	из сыра и (или) творога с использованием других молочных	2

				продуктов, эмульгирующих солей или струк-турообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления	
			17	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием заквасочными микроорганизмами: лак-тококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков молока и (или) молочных продуктов – с использованием методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием, и (или) прессованием, и (или) центрифугированием, и (или) ультрафильтрацией	2
			18	молочный продукт, изготавливаемый из цельного молока	2
			19	кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами: термофильными молочнокислыми стрептококками, молочнокислой болгарской палочкой и дрожжами – с последующим добавлением или без добавления воды	2
			20	молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый сквашиванием заквасочными микроорганизмами	2

					с добавлением в процессе ферментации и (или) после нее живых культур бифидобактерий, и (или) других штаммов пробиотических микроорганизмов в монокультурах или ассоциациях, и (или) пребиотиков	
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
ПК-9.	ПК-9.1.			Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	3	1
				2	2	1
				3	2	1
				4	3	1
				5	1,2,3	3
				6	2	1
				7	3	1
				8	3	1
				9	2	1
				10	2	1
				11	2	1
				12	3	1
				13	2	1
				14	2	1
				15	побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла	2

				16	продукты, которые образуются в процессе переработки молока, но не являются его главной целью и могут быть использованы в качестве сырья для производства других продуктов питания, в том числе молочных (обезжиренное молоко, сыворотка, пахта, альбумин, казеин, казеинат, лактоза, лактулоза, молочно-белковые концентраты и др.)	2
				17	пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма; к ним относятся продукты: на молочной основе, для детей раннего возраста, для детей дошкольного и школьного возраста	2
				18	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами: лактококками и (или) термофильными молочнокислыми стрептококками	2
				19	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока заквасочными микроорганизмами – термофильными молочнокислыми стрептококками	2
				20	белки молока, остающиеся после осаждения казеина в сыворотке	3

				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
				ПК-9.2.	Номер вопроса	Номер ответа
1	2	1				
2	2,3	2				
3	1,3	2				
4	2	1				
5	1	1				
6	2	1				
7	2	1				
8	3	1				
9	1,2	2				
10	1	1				
11	1	1				
12	2	1				
13	3	1				
14	1	1				
15	молоко сухое с массовой долей жира не более 1,5 %	2				
16	молоко сухое с массовой долей жира не менее 20 %	2				
17	молоко, не подвергавшееся нагреванию свыше 40°С или какой-либо другой обработке, приводящей к изменению его составных частей	2				

				18	питьевое молоко, подвергнутое термообработке при температуре от 85 до 99°С с выдержкой не менее 3 ч до достижения специфических цвета, вкуса и запаха	2
				19	сырое или питьевое молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока, с содержанием жира не менее 2,8 %	2
				20	молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8 % нейтрального вкуса и запаха, изготовленный из молока и (или) продуктов, полученных из молока, посредством удаления воды и сухого обезжиренного молочного остатка	2
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		
			ПК-9.3.	Номер вопроса	Номер ответа	Баллы
				1	1	1
				2	1,2,3	3
				3	2	1
				4	3	1
				5	2,3	2
				6	3	1
				7	1	1
				8	3	1
				9	3	1

				10	1	1
				11	2	1
				12	3	1
				13	1	1
				14	2	1
				15	кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами: молочнокислой ацидофильной палочкой и лакто-кокками в равных соотношениях.	2
				16	кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый сквашиванием молока и (или) смеси молочных продуктов прото-симбиотической смесью заквасочных микроорганизмов: термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки	2
				17	основная фракция молочных белков, нерастворимая в воде и получаемая из обезжиренного молока	2
				18	сырое или питьевое молоко, изготавливаемое отделением жира из молока до массовой доли жира менее 0,5%	2
				19	кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения,	

					изготавливаемый из молока или молочных продуктов с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и (или) дрожжей	2
				20	взбитый сладкий замороженный молочный или молочный составной продукт с массовыми долями молочного жира до 7,5 % (молочное), от 8 до 11,5 % (сливочное), от 12 до 20 % (пломбир)	2
				максимально		29
				29-25 – отлично; 24 – 20 – хорошо; 19 – 15 – удовлетворительно; 14 и менее - неудовлетворительно		

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ АКУШЕРСТВА»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины(этапы формирования компетенции)				
		1	2	3	4	5
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-ти балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-11							
1-5	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	методы исследования, приборы, оборудование и тех-нологии, используемые для определения сырья животного происхождения при маститах и различной акушерско-гинекологической патологии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.1. (1-8,22-24) Вопросы пункта 3.2. (1-5,17-19) Вопросы пункта 3.3 (1-3,7,8,11)	Вопросы пункта 3.1. (12,16-21,25) Вопросы пункта 3.2. (8-12,14,15) Вопросы пункта 3.3 (4-6,9,10,13-15,17-23)	Вопросы пункта 3.1. (9-11,13-15,26) Вопросы пункта 3.2. (6,7,13,16) Вопросы пункта 3.3 (12,16)
1-5	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	диагностические и лечебно-профилактические мероприятия при маститах и различной акушерско-гинекологической патологии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.1. (1-8,22-24) Вопросы пункта 3.2. (1-5,17-19) Вопросы пункта 3.3 (1-3,7,8,11)	Вопросы пункта 3.1. (12,16-21,25) Вопросы пункта 3.2. (8-12,14,15) Вопросы пункта 3.3 (4-6,9,10,13-15,17-23)	Вопросы пункта 3.1. (9-11,13-15,26) Вопросы пункта 3.2. (6,7,13,16) Вопросы пункта 3.3 (12,16)
1-5	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	диагностические и лечебно-профилактические мероприятия при маститах и различной акушерско-гинекологической патологии	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, контрольная работа	Вопросы пункта 3.1. (1-8,22-24) Вопросы пункта 3.2. (1-5,17-19) Вопросы пункта 3.3 (1-3,7,8,11)	Вопросы пункта 3.1. (12,16-21,25) Вопросы пункта 3.2. (8-12,14,15) Вопросы пункта 3.3 (4-6,9,10,13-15,17-23)	Вопросы пункта 3.1. (9-11,13-15,26) Вопросы пункта 3.2. (6,7,13,16) Вопросы пункта 3.3 (12,16)

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК -11	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.4 (5-7,8,9)	Вопросы пункта 3.4 (11,16,31)	Вопросы пункта 3.4 (8,24,26)
	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.4 (5-7,8,9)	Вопросы пункта 3.4 (11,16,31)	Вопросы пункта 3.4 (8,24,26)
	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы пункта 3.4 (5-7,8,9)	Вопросы пункта 3.4 (11,16,31)	Вопросы пункта 3.4 (8,24,26)

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

**Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.*

2.7. Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	1. полное раскрытие темы; 13. указание точных названий и определений; 14. правильная формулировка понятий и категорий; 15. приведение формул и соответствующей статистики и др.
«хорошо», повышенный уровень	10. недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 11. несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 12. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«удовлетворительно», пороговый	11. отражение лишь общего направления изложения лекционного материала;

уровень	12.наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 13.наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	11. нераскрытие темы; 12. большое количество существенных ошибок; 13. наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

2.8. Допуск к сдаче зачета с оценкой

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (лабораторным) занятиям и др. видам учебных занятий

1. Особенности слизистой матки у самок разных видов сельскохозяйственных животных
2. Особенности яичников у самок разных видов сельскохозяйственных животных
3. Виды желтых тел. Значение гормона прогестерона
4. Строение половой системы самок
5. Строение половых органов самцов разных видов животных. Их особенности в связи с получением спермы на искусственную вагину, с сохранением полученного эякулята для последующего использования при осеменении самок.
6. Особенности половых органов самцов в связи с проведением естественного осеменения
7. Значение диагностики беременности.
8. Физиология беременности
9. Клинико-лабораторные методы определения сроков беременности
10. Рефлексологические методы определения сроков беременности
11. Патология беременности
12. Строение родовых путей.
13. Акушерская терминология.
14. Понятие пельвиметрии.
15. Инструменты для родовспоможения
16. Организация работы в родильном отделении.
17. Предвестники родов, подготовка роженицы к родам, ведение нормальных родов.

18. Принципы родовспоможения.
19. Прием новорожденных, уход за матерью и плодом.
20. Проведение родов в боксах, совместное содержание матери и новорожденных
21. Профилактика задержания последа.
22. Понятие бесплодия и яловости.
23. Виды бесплодия
24. Профилактика различных форм мастита.
25. Диагностика различных форм мастит.
26. Лечение различных форм мастита. Влияние различных препаратов на качество молока.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

1. Предмет «Основы акушерства».
2. Краткая история развития дисциплины.
3. Роль ученых в развитии дисциплины.
4. Физиология размножения с/х животных.
5. Половой цикл, стадии полового цикла.
6. Характер течения половых циклов у самок с/х животных .
7. Половая и физиологическая зрелость самок и самцов.
8. Аборты и их этиология.
9. Характеристика инфекционных и инвазионных аборт.
10. Залеживание и отек беременных ж-х. Выпадение влагалища. Преждевременные схватки, по-туги. Скручивание матки.
11. Методы диагностики беременности.
12. Изменения в организме беременных животных.
13. Значение диагностики беременности предубойных животных.
14. Факторы, обуславливающие течение родов.
15. Организация родовспоможения в хозяйствах (Прием новорожденных, уход за матерью и плодом, принципы родовспоможения, организацию работы в родильном отделении.)
16. Диагностика и лечение маститов.
17. Течение родов.
18. Патология родов.
19. Признаки, характеризующие нормальное течение послеродового периода и патологические процессы.
20. Течение послеродового периода у разных видов с/х животных.
21. Послеродовые инфекции.

22. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при различном введении лекарственных препаратов.
23. Санитарная оценка мяса при использовании гормональных препаратов.
24. Профилактика и лечение гинекологических заболеваний, влияющих на качество продукции.
25. Классификация бесплодия.
26. Основы получения здорового приплода и профилактика болезней. Факторы, приводящие к рождению слабого молодняка.
27. Болезни новорожденных: асфиксия, врожденное отсутствие анального отверстия, кровоте-чение из сосудов культи пуповины, задержание первородного кала, воспаление пуповины и др.
28. Лечение и профилактика болезней новорожденных
29. Влияние на качество молока и молочных продуктов состояния молочной железы.
30. Профилактика заболеваний молочной железы, способствующее получению доброкачественных продуктов.
31. Классификация мастита.
32. Беременность: физиология, диагностика (клинико-лабораторных и рефлексологических методов определения сроков беременности).
33. Акушерская терминология.

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы акушерства	6	-	-	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1. Предмет «Основы акушерства».Краткая история развития дисциплины.Роль ученых в развитии дисциплины. 2. Половой цикл, стадии полового цикла. 3. Методы диагностики беременности 4. Факторы, обуславливающие течение родов 5. Акушерская терминология. 6. Течение родов. 7. Классификация бесплодия 8. Основы получения здорового приплода и профилактика болезней. Факторы, приводящие к рождению слабого молодняка. Тест 1. Половой цикл самок состоит из следующих стадий: 1)возбуждения, торможения , уравнивания 2)течки, охоты, торможения, уравнивания 3)охота, овуляция, торможения 4)течка, половая реакция, охота, овуляция 2. У самок сельскохозяйственных животных овуляция: 1)спонтанная 2)рефлекторная

								3. Анэстральный половой цикл -это: 1) отсутствует течка; половая охота, половая реакция и овуляция проявляются 2)отсутствует охота, овуляция не проявляется, но бывает течка и половое возбуждение 3)отсутствует овуляция, охота не выражена, течка отсутствует 4)отсутствует половая реакция 4. Продолжительность беременности у коров: 1)307-412 дней 2)240-311 дней 3)101-140 дней 4)140-160 дней 5. Перечислите все исходы аборт: 1)аборт с изгнанием недоноска, аборт с изгнанием мертвого плода, мумификация, мацерация, путрификация, резорбция зародыша 2) аборт с изгнанием недоноска, аборт с изгнанием мертвого плода 3) мумификация, мацерация 4) резорбция зародыша, аборт с изгнанием недоноска, выкидыш 6. Плотность молозива при первом выпаивании теленка должна быть: 1)1,028 2)1,027 3)1,033 4)1, 06 7. Трихомонозный аборт возникает: 1)в среднюю треть стельности, кроме того у самок возможно развитие вульвовагинита, гепатопатии, пневмонии, артрита 2)в первую треть стельности (1-3 месяца) и вызывает хроническое воспаление матки. Характерным признаком является наличие узелков вокруг клитора, что создает впечатление «терки» 3)во вторую половину стельности

							4) в ранние сроки беременности 8. Способы использования молозива: 1) выпойка свежего молозива, замораживание, выпойка размороженного молозива, тканевая терапия, профилактика и лечение задержания последа, 2) выпойка свежего молозива, замораживание, выпойка размороженного молозива, тканевая терапия, лечение задержания последа 3) в качестве ругенаторного средства 4) выпойка свежего молозива, замораживание, выпойка размороженного молозива 9. к врожденному бесплодию у самок с-х животных относится: 1) крипторхизм, инфантилизм, фримартинизм, гермафродитизм, старческое бесплодие, алиментарное бесплодие 2) крипторхизм 3) инфантилизм, фримартинизм, гермафродитизм 4) старческое бесплодие, алиментарное бесплодие, симптоматическое бесплодие 10. У крупного рогатого скота при одноплодной беременности плодoвместилищем служит: 1) один из рогов, преимущественно правый 2) тело матки 3) тело матки и один из рогов матки 4) шейка матки 11. Длина пуповины у жеребят: 1) 70-100 см 2) 30-40 см 3) 7-12 см 4) 20-77 см
						ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические	1. Половая и физиологическая зрелость самок и самцов. 2. Аборты и их этиология. 3. Характеристика инфекционных и инвазионных абортов.

						манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	4. Залеживание и отек беременных ж-х. Выпадение влагалища. Преждевременные схватки, по-туги. Скручивание матки. 5. Изменения в организме беременных животных. 6. Значение диагностики беременности предубойных животных. 7. .Организация родовспоможения в хозяйствах (Прием новорожденных, уход за матерью и плодом, принципы родовспоможения, организацию работы в родильном отделении.) 8. Диагностика и лечение маститов. 9. Патология родов. 10. Признаки, характеризующие нормальное течение послеродового периода и патологические процессы. 11. Течение послеродового периода у разных видов с/х животных. 12. Послеродовые инфекции. 13. Болезни новорожденных: асфиксия, врожденное отсутствие анального отверстия, кровоте-чение из сосудов культи пуповины, задержание первородного кала, воспаление пуповины и др. Тест 1. Продолжительность беременности у кобылы: 1)101-140 дней 2)307-412 дней 3)240-311 дней 4)140-160 дней 2. С какого месяца беременности у коров появляется вибрация средней маточной артерии? 1)со 2-го 2)с 5-го 3)с 4-го 4)с 7-го 3. С какого месяца беременности у коров при ректальной диагностике беременности прощупываются карункулы? 1) с 1-го 2)с 5-го 3)с 4-го 4)с 3-го 4. Положение плода - это: 1)отношение продольной оси плода к продольной

								оси тела матери 2)отношение анатомической области плода к входу в таз 3)отношение спины плода к стенкам живота матери 4)отношение конечностей, головы и хвоста плода к его туловищу 5. Продолжительность беременности у свиньи: 1)101-140 дней 2)307-412 дней 3)240-311 дней 4)140-160 дней 6. Во время родов выделяют следующие стадии: 1)раскрытия шейки матки, выведения плода, последовая 2) выведения плода, раскрытия шейки матки 3)подготовительная, последовая 4) выведения плода, последовая 7. Сроки выведения последа у коров: 1)5-30 минут 2)5-6 часов 3) до трех часов 4)12-24 часа 8. К патологии плодоношения относятся следующие патологии: 1)маточное кровотечение, отек и залеживание беременных, выпадение влагалища, внематочная беременность, аборт, слабые и бурные схватки и потуги, сухие роды, скручивание матки 2) маточное кровотечение, отек и залеживание беременных, выпадение влагалища, внематочная беременность, аборт 3) слабые и бурные схватки и потуги, сухие роды, скручивание матки 4) слабые и бурные схватки и потуги, сухие роды, скручивание матки, маточное кровотечение, отек и залеживание беременных, задержание последа, эндометрит

								9. Позиция плода - это: 1) отношение конечностей, головы и хвоста плода к его туловищу 2) отношение анатомической области плода к входу в таз 3) отношение спины плода к стенкам живота матери 4) отношение продольной оси плода к продольной оси тела матери 10. Сроки выведения последа у кобыл: 1) 5-30 минут 2) до трех часов 3) 12-24 часа 4) 5-6 часов 11. Предлежание плода - это: 1) отношение спины плода к стенкам живота матери 2) отношение анатомической области плода к входу в таз 3) отношение конечностей, головы и хвоста плода к его туловищу 4) отношение продольной оси плода к продольной оси тела матери 12. Клиническая картина при легкой форме асфиксии следующая: 1) слизистая оболочка ротовой полости и язык имеют белую окраску 2) слизистая оболочка ротовой полости и язык имеют белую окраску, частота сердечной деятельности уменьшена, дыхание сопровождается сильными хрипами 3) у новорожденных сохраняются все рефлексы, но дыхание с хрипами, язык набухший, высовывается из ротовой полости, слизистые оболочки цианотичные, сердечная деятельность учащенная 4) сердечная деятельность учащенная 13. Для повышения тонуса матки применяют следующие препараты: 1) окситоцин, питуитрин, прозерин, карбохолин

							2)новокаин 3)ихглюковит, тривит, АСД-2 4) окситоцин, питуитрин, прозерин, карбохолин, новокаин, ихглюковит, тривит, АСД-2
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при различном введении лекарственных препаратов. 2. Санитарная оценка мяса при использовании гормональных препаратов. 3. Профилактика и лечение гинекологических заболеваний, влияющих на качество продукции. 4. Лечение и профилактика болезней новорожденных 5. Влияние на качество молока и молочных продуктов состояния молочной железы. 6. Профилактика заболеваний молочной железы, способствующее получению доброкачественных продуктов. 7. Беременность: физиология, диагностика (клинико-лабораторных и рефлексологических методов определения сроков беременности). Тест 1. К инструментам для фетотомии относятся: 1) перстневые ножи, акушерские долота, акушерские пилы, акушерский экстрактор 2) акушерские долота, акушерские пилы, фетотомы, клюка Кюна, акушерский экстрактор 3) перстневые ножи, скрытые ножи, акушерские долота, акушерские крючки и щипцы, клюка Кюна 4)перстневые ножи, скрытые ножи, акушерские долота, акушерские пилы, фетотомы 2. К патологии родов относятся следующие заболевания: 1) слабые и бурные схватки и потуги, сухие роды, скручивание матки, маточное кровотечение, отек и залеживание беременных, задержание последа, эндометрит 2) слабые и бурные схватки и потуги, узость вульвы влагалища, сухие роды, скручивание матки,

							несоответствие размеров плода и полости таза матери, неправильные членорасположения плода, неправильные позиции и положения плода, задержание последа 3) несоответствие размеров плода и полости таза матери, неправильные членорасположения плода, неправильные позиции и положения плода, задержание последа, слабые и бурные схватки и потуги, сухие роды, скручивание матки, маточное кровотечение, отек и залеживание беременных 4) отек и залеживание беременных, задержание последа, эндометрит, несоответствие размеров плода и полости таза матери 3. Доза окситоцина при задержании последа у коров при его подкожном введении составляет: 1)30-60 ЕД 2)30 ЕД 3)10-15 ЕД 4)5-10 ЕД 4. К оперативному отделению последа у коров приступают через: 1)5 часов после рождения теленка 2)используют только консервативные способы отделения последа 3) 24-48 часов после рождения теленка 4)трое суток после рождения теленка 5. Доза окситоцина при задержании последа у коров при его внутримышечном введении составляет: 1)30 ЕД 2)10-15 ЕД 3)30-60 ЕД 4)10 ЕД 6. Выберите схему лечения субинволюции матки у коров: 1)тривитамин-5 капель, перорально ,с кормом; 40% р-р глюкозы-200мл, внутривенно; ректальный массаж матки-3-5 минут;

								палочки с фуразолидоном-5 палочек, внутриматочно 2) тривитамин-2 капли, перорально ,с кормом; раствор глюкозы-500 мл, внутривенно; 3)ретинол-500 тыс.МЕ; окситоцин -20ЕД, подкожно; 5% р-р глюкозы, 300мл, ректально 4) палочки с фуразолидоном-5 палочек, внутриматочно

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

4.1.1. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Киселева Е.В.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся может использовать нормативные и технические документы (в части хода выполнения лабораторных исследований)
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Киселева Е.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса

					клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	3	1	
						4	3	
						5	3	
						6	1	

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины.

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (диффер. зачет)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль.

Индекс	Индикаторы	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-8	УК-8.6 Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении	1-9	Общевойсковые уставы ВС РФ. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения.	Лекция, групповые занятия, практические работы, самостоятельная работа	Тестирование, отчет по работе	вопросы (п.3.1.1) 1-50; тесты 1-20	вопросы (п.3.1.1) 1-65; тесты 1-40	вопросы (п.3.1.1) 1-98; тесты 1-60

	военных конфликт ов		Военно- политическая подготовка. Правовая подготовка.					

2.3. Промежуточная аттестация.

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Порогов ый уровень (удовл.)	Повыше нный уровень (хорошо)	Высоки й уровень (отличн о)
УК-8	УК-8.6 Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов	Лекция, групповые занятия, практические работы, самостоятельная работа	Зачет	вопросы (п.3.1.1) 1-50; тесты 1-20	вопросы (п.3.1.1) 1-65; тесты 1-40	вопросы (п.3.1.1) 1-98; тесты 1-60

2.4. Критерии оценки на экзамене (не предусмотрен)

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе.
«удовлетворител ьно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворит ельно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на зачете (не предусмотрен)

2.7. Критерии оценки контрольной работы (не предусмотрена)

2.8. Критерии оценки собеседования (не предусмотрено)

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (не предусмотрено)

2.10. Критерии оценки письменного задания (не предусмотрено)

2.11. Критерии оценки лабораторно-практического занятия

оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств

«хорошо»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторно-практические задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры (не предусмотрена)

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата (не предусмотрен)

2.14. Критерии оценки эссе (не предусмотрен)

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта (не предусмотрена)

2.17. Допуск к сдаче зачета.

51. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.

52. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.

53. Активное участие в работе на занятиях.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к лекциям, практическим (групповым) занятиям и др. видам учебных занятий

1. Почему «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации» (ОВУ ВС РФ) имеют силу закона?
2. Какие четыре устава существуют в ВС РФ?
3. Что такое военная служба?
4. Кто относится к военнослужащим ВС РФ?
5. Какими правами обладают военнослужащие?
6. Каковы обязанности военнослужащего?
7. Какие виды ответственности и за что несут военнослужащие?
8. Перечислите корабельные воинские звания. В чем выражается единоначалие, являющееся одним из принципов строительства Вооруженных Сил Российской Федерации?
9. Какое служебное положение могут занимать военнослужащие по отношению друг к другу?
10. Что такое приказ, как он может быть отдан и как должен быть выполнен?
11. Как, кого и что обязаны приветствовать военнослужащие?
12. Кого и что приветствуют воинские части и подразделения в строю по команде?
13. Как военнослужащие должны обращаться друг к другу по вопросам службы?
14. Как производится размещение военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, по контракту?
15. Кто устанавливает распорядок дня и регламент служебного времени военнослужащих. Что обязательно должно быть предусмотрено в распорядке дня?
16. Имеют ли военнослужащие право на отдых?
17. С какой целью назначается суточный наряд роты? Назовите, кто входит в его состав.
18. Кто назначается дежурным по роте? За что отвечает и кому подчиняется дежурный по роте?
19. Кто назначается дневальным по роте? За что отвечает и кому подчиняется дневальный по роте?
20. Перечислите обязанности дневального по роте.
21. Какая документация должна быть у суточного наряда роты?
22. Кто является верховным главнокомандующим ВС РФ?
23. 2.Функции и полномочия Министерства обороны РФ.
24. Состав Вооруженных сил РФ.
25. 4.Какие задачи решают сухопутные войска?
26. Что вы знаете об устройстве Военно-воздушных сил?
27. Каково предназначение Военно-морского флота?
28. Расскажите о ракетных войсках стратегического назначения и их предназначении.
29. Какие задачи решают Космические войска?
30. Для чего предназначены Военно-воздушные войска?
31. К какому виду войск относятся мотострелковые войска?
32. Сколько рот входит в состав мотострелкового батальона?
33. Какие задачи в бою выполняют мотострелковые и танковые войска?
34. Дать определение ТТХ вооружения.
35. Какие виды вооружения используют мотострелковые войска.
36. Военная техника, стоящая на вооружении военно-морских сил.
37. Ядерное стратегическое вооружение
38. Какие основные черты и основные принципы ведения современного общевойскового боя?
39. Какие виды обороны существуют при ведении современного общевойскового боя?
40. Дать определение наступления как основного вида ведения современного общевойскового боя.
41. Какие существуют способы ведения современного общевойскового боя?
42. Какие имеются разновидности удара как способа ведения современного общевойскового боя?
43. Какие существуют виды маневра?
44. Какие существуют способы ведения боя в обороне?
45. Какие средства вооруженной борьбы имеются у мотострелкового батальона?
46. Цели и задачи мотопехоты в американских сухопутных войсках в условиях ведения боя?
47. Из каких подразделений состоит мотопехотный батальон в армии США?
48. Из каких подразделений формируется мотопехотная рота(мпр) ?
49. Из каких подразделений формируется танковый батальон (тб) армии США?

50. Что включает в себя вооружение мпр и тб армии США?
51. Сколько личного состава в мотопехотном батальоне (мпб) сухопутных войск Германии? Какое имеет вооружение?
52. Сколько личного состава в мотопехотной роте (мпр), входящей в состав мпб армии Германии? Что имеет на вооружении?
53. Как отражается на боевой мощи армий противника (США, Германии) использование новой техники? Примеры образцов новой техники. ТТХ танков «Леопард».
54. Что такое ядерное оружие? Какие существуют ядерные боеприпасы?
55. Какие поражающие факторы имеются у ядерного оружия?
56. На какие зоны ядерного поражения делится местность после ядерного взрыва?
57. Что такое химическое оружие? Как влияют на организм человека отравляющие вещества ?
58. Какая существует классификация химического оружия (ХО) по характеру воздействия на организм человека?
59. Как разделяется ХО по тактическому назначению?
60. Как характеризуется ХО по стойкости и способам применения?
61. Чем определяется стойкость заражения отравляющими веществами на местности после применения ХО?
62. Что используется в качестве поражающих агентов (средств) в биологическом оружии (БО)?
63. Какие существуют способы применения БО?
64. Какие внешние признаки говорят о применении противником БО?
65. Какое поражающее действие оказывает зажигательное оружие на людей?
66. В какие группы объединены зажигательные вещества и смеси?
67. Какие имеются способы защиты личного состава и техники от зажигательного оружия?
68. Какое значение имеют тактические свойства местности при ведении боевых действий?
69. Для чего нужна топографическая карта ?
70. Какие существуют способы ориентирования на местности без карты?
71. Какие существуют способы измерения расстояний на местности при ведении боевых действий?
72. Что называется магнитным азимутом? Как определяют магнитный азимут?
73. В чем сущность движения по азимутам?
74. Способы обхода препятствий.
75. Что включает в себя медицинское обеспечение боевых действий?
76. В чем заключаются задачи медицинской службы в ходе боевых действий?
77. Какие важнейшие виды медицинской помощи в бою обеспечивает медслужба войсковой части?
78. Что включает в себя комплектно-табельное оснащение медицинского взвода мотострелкового батальона?
79. Что входит в комплектацию аптечки военнослужащего?
80. Какие виды кровотечений бывают при ранениях? Как действовать для остановки кровотечений?
81. Что необходимо в первую очередь сделать при оказании медпомощи при поражении отравляющими веществами?
82. Что включает в себя доврачебная помощь на поле боя?
83. Какие существуют тенденции развития международных отношений в мире и роль России?
84. Основные положения «Концепции внешней политики Российской Федерации» от 31.03.2023 года.
85. В чем заключаются принципы многополярного мира?
86. Какие шесть ключевых задач на 2023 год определены Президентом РФ на заседании Совета по стратегическому развитию и нацпроектам?
87. В чем заключается значение военно-политической работы (ВПР) в вооруженных силах РФ?
88. Каковы принципы построения системы ВПР?
89. Каковы цели и задачи ВПР в соответствии с приказом Министра обороны РФ №803 от 28 декабря 2021 года?
90. Значение положений приказа Министра обороны РФ №803 от 28 декабря 2021 года?
91. Военная доктрина Российской Федерации : когда принята действующая в настоящее время? Кто утверждает?
92. Какие внешние военные опасности и военные угрозы определены в Военной доктрине РФ?

93. Какие внутренние военные опасности указаны в Военной доктрине РФ?
94. Какие задачи обозначены в разделе «Военная политика Российской Федерации» Военной доктрины РФ?
95. Какие организационные этапы предусматривает воинская обязанность граждан РФ?
96. Что является правовой основой воинской обязанности в Российской Федерации?
97. Какие виды военной службы установлены в соответствии с Законом №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»?
98. Какие обязанности по воинскому учету для граждан РФ установлены в ст.10 Закона №53-РФ?

3.1.2. Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО					
Основы военной подготовки	5	3	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.6	Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов	<u>1. Какое количество уставов содержит сборник "Общевойские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) 1 б) 2 в) 3 г) 4 <u>2. Укажите верный перечень уставов входящих уставов в сборник "Общевойские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, строевой устав б) дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав в) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав г) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы <u>3. Распоряжение командира (начальника), обращенное к подчиненным и требующее обязательного выполнения определенных действий, соблюдения тех или иных правил или устанавливающее какой-нибудь порядок</u>

						называется <u>приказ</u> <u>4. Форма доведения командиром (начальником) задач до подчиненных по частным вопросам называется приказание</u> <u>5. Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных законами Российской Федерации, общевоинскими уставами Вооруженных Сил Российской Федерации (далее - общевоинские уставы) и приказами командиров (начальников) называется воинская дисциплина</u> <u>6. Что определяет устав внутренней службы</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>7. Что определяет дисциплинарный устав:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины,

						обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>8. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>9. Что определяет строевой устав:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и

						взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>10.Военослужащий РФ обязан:</u> а) быть верным Военной присяге, беззаветно служить своему народу, мужественно, умело, не щадя своей крови и самой жизни, защищать Российскую Федерацию, выполнять воинский долг, стойко переносить трудности военной службы; б) строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации, выполнять требования воинских уставов; в) постоянно овладевать военными профессиональными знаниями, совершенствовать свою выучку и воинское мастерство; г) все варианты верны <u>11. Строгое соблюдение военнослужащими определенных федеральными законами, общевойсковыми уставами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации правил размещения, быта</u>

						в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется внутренний порядок 12. <u>Временное подразделение, формируемое для охраны порядка в части, а также предотвращение возникновению чрезвычайных ситуаций</u> называется суточный наряд 13. Кто является <u>Верховным главнокомандующим Вооружёнными силами Российской Федерации</u> а) Президент РФ б) Министр обороны РФ в) Премьер-министр РФ г) Председатель государственной Думы РФ 14. Основная форма тактических действий войск, представляет собой организованные и согласованные по цели, месту и времени, удары, огонь и маневр соединений, частей и подразделений в целях уничтожения (разгрома) противника, отражения его ударов и выполнения других задач в ограниченном районе в течение короткого времени называется бой 15. Вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности называется наступление 16. Дополните фразу: <u>«Маневр - это организованное передвижение войск в ходе выполнения боевой задачи в целях занятия выгодного положения по отношению к противнику и создания необходимой группировки сил и средств»</u> 17. Дополните фразу: <u>«Ядерное оружие - это</u>

						оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии» 18. Дополните фразу: <u>«Ударная волна - это область резко сжатого воздуха, распространяющаяся во все стороны от центра взрыва со сверхзвуковой скоростью»</u> 19. Дополните фразу: <u>«Световое излучение - это поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи»</u> 20. Дополните фразу: <u>«Проникающая радиация - это поток гамма-лучей и нейтронов, излучаемых из зоны ядерного взрыва»</u> 21. Какой показатель не является поражающим фактором ядерного взрыва: а) ударная волна б) световое излучение в) разрушительный удар г) проникающая радиация 22. На сколько зон по степени опасности принято делить зараженную местность по следу облака взрыва: а) 4 б) 6 в) 7 г) 2 23. На сколько типов делят отравляющие вещества по характеру физиологического воздействия на организм человека а) 2 б) 4 в) 5 г) 6 24. Какого типа отравляющих веществ не существует: а) нервно-паралитического действия б) кожно-нарывного действия в) разрывного действия г) удушающего действия 25. Дополните фразу:

						<u>«Местность - это один из основных и постоянно действующих факторов боевой обстановки, существенно влияющих на боевую деятельность войск»</u> <u>26. В каком году принят закон «О воинской обязанности и военной службе»</u> а) 1990 б) 1998 в) 2010 г) 2015 <u>27. Воинская обязанность граждан Российской Федерации НЕ предусматривает:</u> а) воинский учет б) призыв на военную службу в) службу по контракту г) пребывание в запасе <u>28. Радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака ядерного взрыва</u> <u>29. Дополните фразу: «Световой импульс - это количество энергии в калориях, падающей на единицу площади поверхности, перпендикулярной направлению излучения, за все время свечения»</u> <u>30. Дополните фразу: «Химическое оружие - это оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах отравляющих веществ (ОВ) поражать людей и животных на больших площадях, проникать в различные сооружения, заражать местность и водоемы»</u> <u>31. Территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия и территория, над которой распространилось облако зараженного воздуха с поражающими</u>

						<u>концентрациями</u> <u>называется зоной</u> <u>химического заражения</u> 32. Территория, в пределах которой в результате воздействия химического оружия произошли массовые поражения людей и сельскохозяйственных животных называется <u>очагом химического заражения</u> 33. Дополните фразу: <u>«Биологическое оружие</u> - это специальные боеприпасы и боевые приборы со средствами их доставки к цели, снаряженные биологическими средствами» 34. Боевые средства, действие которых основано на использовании поражающих свойств зажигательных веществ называются <u>зажигательное оружие</u> 35. Дополните фразу: <u>«Тактико-технические характеристики</u> - это совокупность качественных и количественных параметров изделия военной техники или вооружения, описывающая его свойства» 36. Общевоинские уставы - это: а) официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих; б) официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков; в) свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих; г) свод правил по организации войск. 37. Назовите виды военной службы в Российской Федерации:

						а) по призыву, по контракту, альтернативная; б) гражданская, по найму, договорная; в) частная, по соглашению сторон, пограничная; г) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная <u>38. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения?</u> а) в дисциплинарном уставе ВС РФ; б) в строевом уставе ВС РФ; в) в уставе внутренней службы; г) в уставе гарнизонной и караульной службы. <u>39. К чему обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего о России:</u> а) выполнять свой воинский долг умело и мужественно; б) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации; в) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга; г) честно выполнять приказы командования. <u>40. Дополните фразу:</u> «Удар - это одновременное и кратковременное поражение группировок войск и объектов противника путем мощного воздействия на них имеющимися средствами поражения или наступлением войск» <u>41. Организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих сторон - это:</u> а) схватка б) атака в) бой

						г) сражение <u>42. Организованное быстрое передвижение в ходе боя на новый рубеж - это:</u> а) атака б) отход в) охват г) маневр <u>43. Лучевая болезнь развивается как следствие:</u> а) электромагнитного импульса б) светового излучения в) ударной волны г) проникающей радиации <u>44. Алая фонтанирующая из раны кровь – признак кровотечения:</u> а) артериального б) венозного в) капиллярного г) паренхиматозного <u>45. Нельзя давать пить при ранениях:</u> а) головы б) брюшной полости в) области таза г) повреждений позвоночника <u>46. В чем заключается опасность проникающего ранения груди?</u> а) заражение крови б) сильное кровотечение в) быстрая потеря сознания г) остановка дыхания <u>47. Выхождение крови из поврежденного сосуда называется</u> кровотечением <u>48. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется</u> искусственное дыхание <u>49. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется</u> непрямой массаж сердца <u>50. Дополните фразу:</u> «При артериальном кровотечении <u>изливающаяся кровь</u>

						ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей» 51. Дополните фразу: «Наступление - это вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности» 52. Дополните фразу: «Атака - это сочетание стремительного движения в боевом порядке подразделений, частей с огнем наивысшего напряжения в целях уничтожения противника, наиболее решительный момент наступления» 53. Дополните фразу: «Медицинское обеспечение - это вид всестороннего обеспечения, который представляет собой комплекс мероприятий, проводимых с целью сохранения жизни, восстановления боеспособности и укрепления здоровья личного состава батальона» 54. Дополните фразу: «Доврачебная помощь - это комплекс доврачебных мероприятий (с определением тяжести ранений), направленных на временное устранение жизнеугрожающих последствий ранений, поддержание жизненно важных функций организма и подготовку раненых к эвакуации» 55. Дежурный по роте назначается из числа: а) сержантов б) офицеров роты в) ефрейторов г) любых военнослужащих, по решению командира роты 56. Будить личный состав роты обязан: а) командир роты б) дневальный в) дежурный по роте г) дневальный, кроме

						подъема по тревоге <u>57. К поражающим факторам ядерного взрыва не относится:</u> а) поражение осколками ядерного боеприпаса б) ударная волна в) световое излучение г) электромагнитный импульс <u>58. Уровень радиации через два часа после взрыва уменьшается:</u> а) в 2 раза б) в 4 раза в) в 10 раз г) еще не уменьшается <u>59. _____ Правовое регулирование в области воинской обязанности и военной _____ службы осуществляет закон:</u> а) «Об обороне» б) «О _____ воинской обязанности и о военной службе» в) «О _____ статусе военнослужащих» г) Военная доктрина РФ <u>60. Согласно статье 59 Конституции РФ, защита Отечества является для гражданина:</u> а) почетным правом и обязанностью б) обязанностью в) _____ долгом _____ и _____ г) долгом

3.2. Вопросы к дифференцированному зачёту по дисциплине

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО					
Основы военной подготовки	5	3	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого	УК-8.6	Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении и военных конфликтов	<u>1. Какое количество уставов содержит сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) 1 б) 2 в) 3 г) 4 <u>2. Укажите верный перечень уставов входящих уставов в сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) устав внутренней службы;

				развития общества, в том числе при угрозе и возникновении и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		дисциплинарный устав, строевой устав б) дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав в) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав г) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы <u>3. Распоряжение командира (начальника), обращенное к подчиненным и требующее обязательного выполнения определенных действий, соблюдения тех или иных правил или устанавливающее какой-нибудь порядок называется...</u> <u>4. Форма доведения командиром (начальником) задач до подчиненных по частным вопросам называется.....</u> <u>5. Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных законами Российской Федерации, общевойсковыми уставами Вооруженных Сил Российской Федерации (далее - общевойсковые уставы) и приказами командиров (начальников) называется.....</u> <u>6. Что определяет устав внутренней службы</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий

						в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>7. Что определяет дисциплинарный устав:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>8. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды

						поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>9. Что определяет строевой устав:</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра <u>10. Военослужащий РФ обязан:</u> а) быть верным Военной присяге, беззаветно служить своему народу, мужественно, умело, не щадя своей крови и самой жизни, защищать Российскую Федерацию,

						выполнять воинский долг, стойко переносить трудности военной службы; б) строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации, выполнять требования воинских уставов; в) постоянно овладевать военными профессиональными знаниями, совершенствовать свою выучку и воинское мастерство; г) все варианты верны <u>11. Строгое соблюдение военнослужащими определенных федеральными законами, общевойсковыми уставами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется.....</u> <u>.....</u> <u>12. Временное подразделение, формируемое для охраны порядка в части, а также предотвращение возникновению чрезвычайных ситуаций называется.....</u> <u>....</u> <u>13. Кто является Верховным главнокомандующим Вооружёнными силами Российской Федерации</u> а) Президент РФ б) Министр обороны РФ в) Премьер-министр РФ г) Председатель государственной Думы РФ <u>14. Основная форма тактических действий войск, представляет собой организованные и согласованные по цели, месту и времени, удары, огонь и маневр соединений, частей и подразделений в целях</u>

						<u>уничтожения (разгрома) противника, отражения его ударов и выполнения других задач в ограниченном районе в течение короткого времени называется</u> <u>15. Вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности называется.....</u> .. <u>16. Дополните фразу:</u> « _____ - это организованное передвижение войск в ходе выполнения боевой задачи в целях занятия выгодного положения по отношению к противнику и создания необходимой группировки сил и средств» <u>17. Дополните фразу:</u> « _____ - это оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии» <u>18. Дополните фразу:</u> « _____ - это область резко сжатого воздуха, распространяющаяся во все стороны от центра взрыва со сверхзвуковой скоростью» <u>19. Дополните фразу:</u> « _____ - это поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи» <u>20. Дополните фразу:</u> « _____ - это поток гамма-лучей и нейтронов, излучаемых из зоны ядерного взрыва» <u>21. Какой показатель не является поражающим фактором ядерного взрыва:</u> а) ударная волна б) световое излучение в) разрушительный удар г) проникающая радиация <u>22. На сколько зон по степени опасности принято делить</u>

							<u>зараженную местность по следу облака взрыва:</u> а) 4 б) 6 в) 7 г) 2 <u>23. На сколько типов делят отравляющие вещества по характеру физиологического воздействия на организм человека</u> а) 2 б) 4 в) 5 г) 6 <u>24. Какого типа отравляющих веществ не существует:</u> а) нервно-паралитического действия б) кожно-нарывного действия в) разрывного действия г) удушающего действия <u>25. Дополните фразу:</u> « _____ - это один из основных и постоянно действующих факторов боевой обстановки, существенно влияющих на боевую деятельность войск» <u>26. В каком году принят закон «О воинской обязанности и военной службе»</u> а) 1990 б) 1998 в) 2010 г) 2015 <u>27. Воинская обязанность граждан Российской Федерации НЕ предусматривает:</u> а) воинский учет б) призыв на военную службу в) службу по контракту г) пребывание в запасе <u>28. Радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака</u> <u>29. Дополните фразу:</u> « _____ - это количество энергии в калориях, падающей на единицу площади поверхности,

						<u>перпендикулярной</u> <u>направлению излучения,</u> <u>за все время свечения»</u> 30. Дополните фразу: « _____ - это оружие <u>массового поражения,</u> <u>действие которого</u> <u>основано на токсических</u> <u>свойствах отравляющих</u> <u>веществ (ОВ) поражать</u> <u>людей и животных на</u> <u>больших площадях,</u> <u>проникать в различные</u> <u>сооружения, заражать</u> <u>местность и водоемы»</u> 31. _____ Территория, <u>подвергшаяся</u> <u>непосредственному</u> <u>воздействию</u> <u>химического оружия и</u> <u>территория, над которой</u> <u>распространилось облако</u> <u>зараженного воздуха с</u> <u>поражающими</u> <u>концентрациями</u> <u>называется.....</u> 32. Территория, _____ в <u>пределах которой в</u> <u>результате воздействия</u> <u>химического оружия</u> <u>произошли массовые</u> <u>поражения людей и</u> <u>сельскохозяйственных</u> <u>животных называется....</u> 33. Дополните фразу: « _____ - это <u>специальные боеприпасы</u> <u>и боевые приборы со</u> <u>средствами их доставки к</u> <u>цели, снаряженные</u> <u>биологическими</u> <u>средствами»</u> 34. Боевые средства, <u>действие которых</u> <u>основано на</u> <u>использовании</u> <u>поражающих свойств</u> <u>зажигательных веществ</u> <u>называются.....</u> 35. Дополните фразу: « _____ - это <u>совокупность</u> <u>качественных и</u> <u>количественных</u> <u>параметров изделия</u> <u>военной техники или воо</u> <u>ружения, описывающая</u> <u>его свойства»</u> 36. Общевоинские уставы - это: а) официальные нормативно-правовые документы,

						регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих; б) официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков; в) свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих; г) свод правил по организации войск. <u>37. Назовите виды военной службы в Российской Федерации:</u> а) по призыву, по контракту, альтернативная; б) гражданская, по найму, договорная; в) частная, по соглашению сторон, пограничная; г) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная <u>38. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения?</u> а) в дисциплинарном уставе ВС РФ; б) в строевом уставе ВС РФ; в) в уставе внутренней службы; г) в уставе гарнизонной и караульной службы. <u>39. К чему обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего о России:</u> а) выполнять свой воинский долг умело и мужественно; б) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации; в) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга; г) честно выполнять приказы командования. <u>40. Дополните фразу:</u> « _____ - это

						<u>одновременное и кратковременное поражение группировок войск и объектов противника путем мощного воздействия на них имеющимися средствами поражения или наступлением войск»</u> <u>41. Организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих сторон - это:</u> а) схватка б) атака в) бой г) сражение <u>42. Организованное быстрое передвижение в ходе боя на новый рубеж - это:</u> а) атака б) отход в) охват г) маневр <u>43. Лучевая болезнь развивается как следствие:</u> а) электромагнитного импульса б) светового излучения в) ударной волны г) проникающей радиации <u>44. Алая фонтанирующая из раны кровь – признак кровотечения:</u> а) артериального б) венозного в) капиллярного г) паренхиматозного <u>45. Нельзя давать пить при ранениях:</u> а) головы б) брюшной полости в) области таза г) повреждениях позвоночника <u>46. В чем заключается опасность проникающего ранения груди?</u> а) заражение крови б) сильное кровотечение в) быстрая потеря сознания г) остановка дыхания <u>47. Выходение крови из поврежденного сосуда называется</u> <u>48. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у</u>

							человека (или животного), переставшего дышать называется..... ... 49. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется..... 50. Дополните фразу: «При..... кровотечении изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей» 51. Дополните фразу: « - это вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности» 52. Дополните фразу: « - это сочетание стремительного движения в боевом порядке подразделений, частей с огнем наивысшего напряжения в целях уничтожения противника, наиболее решительный момент наступления» 53. Дополните фразу: « - это вид всестороннего обеспечения, который представляет собой комплекс мероприятий, проводимых с целью сохранения жизни, восстановления боеспособности и укрепления здоровья личного состава батальона» 54. Дополните фразу: « - это комплекс доврачебных мероприятий (с определением тяжести ранений), направленных на временное устранение жизнеугрожающих последствий ранений, поддержание жизненно важных функций организма и подготовку

							<u>раненых к эвакуации»</u> <u>55. Дежурный по роте назначается из числа:</u> а) сержантов б) офицеров роты в) ефрейторов г) любых военнослужащих, по решению командира роты <u>56. Будить личный состав роты обязан:</u> а) командир роты б) дневальный в) дежурный по роте г) дневальный, кроме подъема по тревоге <u>57. К поражающим факторам ядерного взрыва не относится:</u> а) поражение осколками ядерного боеприпаса б) ударная волна в) световое излучение г) электромагнитный импульс <u>58. Уровень радиации через два часа после взрыва уменьшается:</u> а) в 2 раза б) в 4 раза в) в 10 раз г) еще не уменьшается <u>59. Правовое регулирование в области воинской обязанности и военной службы осуществляет закон:</u> а) «Об обороне» б) «О воинской обязанности и о военной службе» в) «О статусе военнослужащих» г) Военная доктрина РФ <u>60. Согласно статье 59 Конституции РФ, защита Отечества является для гражданина:</u> а) почетным правом и обязанностью б) обязанностью в) долгом и обязанностью г) долгом

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский

государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 31 августа 2017 года протокол №1 и утверждено ректором Университета Бышовым Н.В. 31 августа 2017 года.

4.2. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГТУ, 2023.

4.3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГТУ, 2023.

4.4. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения		Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО					
Основы военной подготовки	5	3	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.6	Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении и военных конфликтов	1. г 2. в 3. приказ 4. приказание 5. воинская дисциплина 6. а 7. б 8. в 9. г 10. г 11. внутренний порядок 12. суточный наряд 13. а 14. бой 15. наступление 16. маневр 17. ядерное оружие 18.ударная волна 19. световое излучение 20.проникающая радиация 21. в 22. а 23. г 24. в 25. местность 26. б 27. в 28. ядерного взрыва 29. световой импульс 30. химическое оружие 31. зоной химического заражения 32. очагом химического заражения 33.биологическое оружие 34. зажигательное оружие 35. тактико-технические характеристики 36. а 37. а 38. в 39. б 40. удар 41. в

							42. г 43. г 44. а 45. б 46. г 47. кровотечение 48. искусственное дыхание 49. непрямой массаж сердца 50. артериальным 51. наступление 52. атака 53. медицинское обеспечение 54. доврачебная помощь 55. а 56. б 57. а 58. а 59. б 60. в

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-7	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	+	+	+	+	+	+	-	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа/проект)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	незачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Планируемые результаты	Разделы дисциплины	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-8							
Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и	1,2,3,4,5 6,7,8	Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии	п. 3.2 раздел 3.2.1 вопрос 1, раздел 3.2.2 вопрос 4, раздел 3.2.3 вопрос 1, раздел 3.2.4 вопрос 1,2	п. 3.2 раздел 3.2.1 вопрос 1, раздел 3.2.2 вопрос 4, раздел 3.2.3 вопрос 1, раздел 3.2.4 вопрос 1,2, раздел 3.2.7 вопрос 3	п. 3.2

жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств							
Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого		Выбор и синтез принципов и методов формирования и управления качеством пищевых продуктов. На основании полученных данных выдавать мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.		устный опрос на лабораторном занятии	-	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 4, раздел 3.2.3 вопрос 1	п. 3.2

сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения							
Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и		Практический опыт при осуществлении выбора и синтеза принципов и методов формирования и управления качеством пищевых продуктов. Владеть техникой выдачи мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.		устный опрос на лабораторном занятии	-	-	п. 3.2

транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения							
ПК-9							
Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов,	2,3,4,7,8	Методы определения микотоксинов в пищевой продукции и сырье. Методы радиологического контроля сырья животного и растительного происхождения. Методы контроля за остаточным		устный опрос на лабораторном занятии	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.7 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7

продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический		содержанием антибиотиков в других ветеринарных препаратов.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа				вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2

состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество							
2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля		Процедуру гигиенической экспертизы материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Процедуру определения микотоксинов в пищевой продукции и сырье. Процедуру радиологического контроля сырья животного и растительного происхождения. Процедуру контроля за остаточным содержанием антибиотиков в других ветеринарных препаратов.		устный опрос на лабораторном занятии	-	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2	

консервированных продуктов животного и растительного происхождения							
Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки	2,3,4,7,8	Основных методик гигиенической экспертизы материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Основных методик определения микотоксинов в пищевой продукции и сырье. Основных методик контроля сырья животного и растительного происхождения. Основных методик контроля за остаточным содержанием антибиотиков в других ветеринарных препаратов.		устный опрос на лабораторном занятии	-	-	п. 3.2 раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3, раздел 3.2.8 вопрос 2

животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов							
ПК-3							
Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества	1,2,3,4,5 6,7,8	Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.7 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2

продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы формирующие качество							
Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		Выбор и синтез принципов и методов формирования и управления качеством пищевых продуктов. На основании полученных данных выдавать мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.			-	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2
Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной		Практический опыт при осуществлении выбора и синтеза принципов и методов				-	п. 3.2 раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4

продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	формирования и управления качеством пищевых продуктов. Владеть техникой выдачи мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.					вопрос 3, раздел 3.2.8 вопрос 2

ПК-7

Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	1,2,3,4,5 6,7,8	Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.7 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2
Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе		Выбор и синтез принципов и методов формирования и управления качеством пищевых продуктов. На основании полученных данных выдавать мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.			-	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.7 вопрос 2	п. 3.2 раздел 3.2.2 вопрос 3, раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3,5, раздел 3.2.7 вопрос 2, раздел 3.2.8 вопрос 1,2

управления качеством продукции и охраны труда.							
Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.		Практический опыт при осуществлении выбора и синтеза принципов и методов формирования и управления качеством пищевых продуктов. Владеть техникой выдачи мотивированное заключение при проведении процедуры сертификации.			-	-	п. 3.2 раздел 3.2.3 вопрос 2, раздел 3.2.4 вопрос 3, раздел 3.2.8 вопрос 2

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)

ПК-8	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет с оценкой	п. 3.1 вопросы 1-59
	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			п. 3.1 вопросы 17,19,21-25,28,32-36,40,43,45,50
	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного			п. 3.1 вопросы 21,22,33,34,36,50

	осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
ПК-9	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет с оценкой	п. 3.1 вопросы 42,43,46,50,51,53,55

	2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			п. 3.1 вопросы 42,43,50,53,55
ПК-3	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	лекция,	Зачет с	п. 3.1 вопросы 1-59

	производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы формирующие качество.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	оценкой	
	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			п. 3.1 вопросы 17,19,21-25,28,32-36,40,43,45,50
	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции ; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного			п. 3.1 вопросы 21,22,33,34,36,50

	заклучения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.			
ПК-7	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет с оценкой	п. 3.1 вопросы 1-59
	Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.			п. 3.1 вопросы 17,19,21-25,28,32-36,40,43,45,50
	Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.			п. 3.1 вопросы 21,22,33,34,36,50

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств

«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.7. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету с оценкой

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
3. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
4. Параметры отражающие безопасность потребления продукции.
5. Химический состав пищевых продуктов.
6. Неорганические вещества.
7. Минеральные вещества.
8. Органические вещества.
9. Азотистые вещества.
10. Витамины.
11. Микроорганизмы.
12. Морские токсины.
13. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
17. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
18. Государственная регистрация пищевых продуктов.
19. Токсические металлы.
20. Характеристика нитратов, нитритов и нитросоединений.
21. Пестициды, биологическое действие, способы снижения концентрации в сырье и готовой продукции.
22. Радионуклеиды, биологическое действие, способы снижения концентрации в сырье.
23. Контаминанты пищевых продуктов биологического происхождения.
24. Пищевые токсикоинфекции.
25. Опасности микробиологического происхождения.
26. Стафилококковые пищевые отравления.
27. Ботулизм.
28. Пищевые токсикозы.
29. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
30. Промышленные загрязнения. Загрязнения из естественных источников.
31. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
32. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении продуктов питания.
33. Загрязнение сырья и пищевых продуктов микотоксинами.
34. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.
35. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ветеринарными препаратами.
36. Загрязнение сырья и пищевых продуктов нитратами, нитритами.
37. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания. Основные группы пищевых добавок.
38. Классификация пищевых добавок.

39. Термины и определения в санитарно-эпидемиологической экспертизе.
40. Дайте определение БАД. Какое значение в питании современного человека имеют БАД?
Классификация БАД.
41. Классификация тары и упаковки.
42. Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов.
43. Санитарно-гигиеническая экспертиза упаковочных материалов.
44. Маркировка потребительской упаковки.
45. Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию.
46. Основные принципы обеспечения пищевой безопасности.
47. Понятия и сущность генетически модифицированных источников пищи.
48. Количественная, стоимостная и информационная фальсификации.
49. Характеристика атомно-эмиссионной и атомно-абсорбционной спектрометрии.
50. Методы анализа применяемые для определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.
51. Цели и задачи микробиологического контроля безопасности пищевых продуктов.
52. Характеристика ассортиментной и качественной фальсификации, примеры фальсификаций.
53. Основные принципы радиозащитного питания. Распределение радионуклидов в организме человека и сельскохозяйственных животных.
54. Биологическое действие радиации на организм.
55. Контроль за безопасностью применения полимерных и других материалов.
56. Токсичные вещества природного происхождения, встречающиеся в пищевых продуктах.
57. Профилактические мероприятия, направленные на устранения или минимизации риска попадания природных токсинов в продукты питания.
58. Фальсификация пищевых продуктов, классификация фальсификаций.
59. Условия, при которых макро- и микронутриенты пищевых продуктов становятся потенциально опасными. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции.

3.2. Устный опрос

3.2.1. РАЗДЕЛ «ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества.
2. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
3. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.
4. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.

3.2.2. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КСЕНОБИОТИКАМИ ХИМИЧЕСКОГО И БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ – важная гигиеническая проблема.
2. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека. Загрязнение химическими элементами.
3. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов.
4. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Вопросы экологии полимерной упаковки.

3.2.3. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМАМИ И ИХ МЕТАБОЛИТАМИ»

1. Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов.

2. Методы определения микотоксинов.

3.2.4. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ХИМИЧЕСКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ И ИХ СОЕДИНЕНИЯМИ, ПРИМЕНЯЕМЫМИ В РАСТЕНИЕВОДСТВЕ И ЖИВОТНОВОДСТВЕ»

1. Токсиколого-гигиеническая характеристика и гигиеническое нормирование пестицидов.

2. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания.

3. Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

4. Использование регуляторов роста растений. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения.

5. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов. Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов.

3.2.5. РАЗДЕЛ «РАДИОАКТИВНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ»

1. Основные представления о радиоактивности.

2. Основные принципы радиозащитного питания.

3. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности.

3.2.6. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ДИОКСИНАМИ»

1. Токсическое действие диоксинов и диоксиноподобных соединений.

2. Источники загрязнения окружающей среды полигалогенированными углеводородами.

3.2.7. РАЗДЕЛ «КОНТРОЛЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК»

1. Термины и определения. Классификация пищевых добавок.

2. Экспертиза пищевых добавок.

3. Характеристика основных групп пищевых добавок: вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов; вещества, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов; вещества, регулирующие консистенцию продуктов; вещества, способствующие увеличению сроков годности; вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

4. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

3.2.8. РАЗДЕЛ «ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Ассортиментная, количественная и качественная фальсификации.

2. Способы выявления.

3.3. Лабораторные занятия

3.3.1. РАЗДЕЛ «ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.

2. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.

3. Правила и порядок сертификации пищевых продуктов.

3.3.2. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КСЕНОБИОТИКАМИ ХИМИЧЕСКОГО И БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.3.3. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМАМИ И ИХ МЕТАБОЛИТАМИ»

1. Методы определения микотоксинов.

3.3.4. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ХИМИЧЕСКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ И ИХ СОЕДИНЕНИЯМИ, ПРИМЕНЯЕМЫМИ В РАСТЕНИЕВОДСТВЕ И ЖИВОТНОВОДСТВЕ»

1. Использование регуляторов роста растений.

2. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения.
3. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов.
4. Контроль за остаточным содержанием антибиотиков в других ветеринарных препаратов.

3.3.5. РАЗДЕЛ «РАДИОАКТИВНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ»

1. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в сырье и готовой продукции.

3.3.6. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ДИОКСИНАМИ»

1. Диоксины в организме человека и животных, пути и методики снижения образования диоксинов.

2. Методы анализа полигалогенированных углеводов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды.

3.3.7. РАЗДЕЛ «КОНТРОЛЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК»

1. Характеристика основных групп пищевых добавок: вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов; вещества, улучшающий вкус и аромат пищевых продуктов; вещества, регулирующие консистенцию продуктов; вещества, способствующие увеличению сроков годности; вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

3.3.8. РАЗДЕЛ «ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Работа с нормативной документацией

3.4 Самостоятельная работа

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Сущность продовольственной безопасности.
2. Уровни продовольственной безопасности.
3. Основные критерии продовольственной безопасности.
4. Основные принципы обеспечения продовольственной безопасности.
5. Классификация видов продовольственной безопасности.

3.4.2. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КСЕНОБИОТИКАМИ ХИМИЧЕСКОГО И БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.

2. Методы выявления в сырье и готовой продукции.

3. Способы обезвреживания и использования.

3.4.3. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМАМИ И ИХ МЕТАБОЛИТАМИ»

1. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами
2. Профилактика, санитарно-гигиенические мероприятия на пищевых предприятиях и в местах реализации готовой пищевой продукции.

3.4.4. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ХИМИЧЕСКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ И ИХ СОЕДИНЕНИЯМИ, ПРИМЕНЯЕМЫМИ В РАСТЕНИЕВОДСТВЕ И ЖИВОТНОВОДСТВЕ»

1. Загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

3.4.5. РАЗДЕЛ «РАДИОАКТИВНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ»

1. Радиоактивное загрязнение.
2. Источники радиации природного происхождения.
3. Современные методики радиационного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.

3.4.6. РАЗДЕЛ «ЗАГРЯЗНЕНИЕ ДИОКСИНАМИ»

1. Загрязнение диоксинами

3.4.7. РАЗДЕЛ «КОНТРОЛЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК»

1. Контроль за использованием пищевых добавок.
2. Мониторинг ситуации с использованием пищевых добавок европейских странах, ЕС, странах Азии и США.

3.4.8. РАЗДЕЛ «ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Фальсификация пищевой продукции.
2. Видовая фальсификация. Методы выявления. Применение методов ПЦР.

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению устного опроса

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой те
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во вре
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с пас
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтхан
5	Вид и форма заданий	контрольны
6	Время для выполнения заданий	1 академич
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтхан
9	Методы оценки результатов	эксперт
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и дово лабораторном занят
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативн образовательный процес

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВпо дисциплине **ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ****1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+	+
ПК-6	Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (устный опрос, самостоятельная работа, зачет)	не зачтено	зачтено

2.2. Текущий контроль

Раздел ы дисци плины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технолог ия формиро вания	Форма оценочног о средства (контроля)	№ задания		
					порого вый уровень (удовл етворительн	повыш енный уровень (хоро	высок ий уровен ь
УК-1							
1, 2	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1. Зарождение ветеринарии. Ветеринария в античном мире. 2. Ветеринарное образование					
	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	1. Ветеринария в эпоху средневековья					
	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	1. Ветеринария в России в 21 веке					

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
У К-1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	лекция, самостоятельная работа	зачет	из пункта 3.1 № 1 – 16		
	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта					
	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций					
П К-6	Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	лекция, самостоятельная работа	зачет	из пункта 3.1 № 1 – 30		
	Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции					
	Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной					

	безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации			

2.4. Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;

«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника по специальности ветеринария
2. Первые сведения о болезнях животных.
3. Основные аспекты зарождения ветеринарии
4. Развитие ветеринария в античном мире
5. Основные события в ветеринарии в эпоху средневековья
6. Развитие ветеринарии в эпоху возрождения
7. Первые ограничительные мероприятия по борьбе с эпизоотиями.
8. Народная ветеринария в Киевской Руси и княжествах.
9. Животноводство и ветеринария. Конюшенный приказ. Ветеринарное лечебное дело.
10. Как происходило развитие ветеринарии в России до 18 века
11. Реформы Петра I в России и развитие ветеринарии.
12. Охарактеризуйте развитие ветеринарии в мире в период 17-20 веков
13. Ветеринария дворянской России (18 век)
14. Ветеринария периода формирования предкапиталистических отношений в России (1800 – 1860 гг.)
15. Ветеринария периода становления капитализма в России (от 60-х годов XIX века до 1917 года)
16. Открытие первых патогенных микроорганизмов.
17. Открытие первых отечественных ветеринарно-бактериологических станций и их роль в развитии ветеринарии.
18. Первые ветеринарные врачи и ветеринарные станции.
19. Развитие ветеринарии в России в начале 20 века
20. Ветеринарные учреждения в России в годы Советской власти
21. Ветеринарное образование и подготовка ветеринарных кадров в стране.
22. Ветеринарная наука в стране.
23. Создание научных ветеринарных школ и их развитие.
24. Ветеринария в период коллективизации животных
25. Ветеринария в период Великой Отечественной войны
26. Ветеринария в послевоенные годы учреждения.
27. Создание ветеринарной службы в регионе.
28. Научные проблемы ветеринарии на современном этапе.
29. Ликвидация заразных болезней в стране.
30. Современная эпизоотическая обстановка. Борьба с эпизоотиями.

3.2. Вопросы к устному опросу

3.2.1. РАЗДЕЛ «РАЗВИТИЕ ВЕТЕРИНАРИИ. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА»

Тема 1.1 Предмет и профессия ветеринария:

31. Примитивное врачевание.
32. Народная ветеринария.

33. Профессиональная ветеринария

Тема 1.2 Практическая деятельность ветеринарного врача:

9. Задачи врача ветеринарной медицины
10. Права врача ветеринарной медицины
11. Обязанности врача ветеринарной медицины.

Тема 1.3 Высшее ветеринарное образование:

17. Виды ветеринарного образования в России

Тема 1.4 Основные сведения о ветеринарном специальитете:

1. Срок получения образования
2. Требования для поступления в ВУЗ.
3. Формы образования.

Тема 1.5 Основные проблемы ветеринарии в современном обществе:

1. Структура ветеринарной службы в России.
2. Ветеринарная периодическая печать.
3. Мелкие и крупные животные.

Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная служба вооруженных сил Российской Федерации:

1. Задачи и структура ветеринарно-санитарной службы Вооруженных Сил Российской Федерации.

3.2.2. РАЗДЕЛ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ»

Тема 2.1 Самостоятельная работа студентов:

30. Цель самостоятельной работы.
31. Формы проведения самостоятельной работы.

Тема 2.2 Научно-исследовательская работа студентов в области ветеринарии:

1. Научные студенческие кружки.
2. Написание рефератов, докладов.

Тема 2.3 Основы библиотечного дела:

1. Библиотечное дело в ветеринарии.

3.3. Вопросы к самостоятельной работе

3.6.1. РАЗДЕЛ «РАЗВИТИЕ ВЕТЕРИНАРИИ. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА»

Тема 1.1 Возникновение научных знаний о природе у народов Древнего Востока:

Задание 1. Зарождение ветеринарии в Древнем Востоке.

Тема 1.2 Первые сведения о болезнях животных и ветеринария в Древнем мире:

Задание 1. Первые сведения о болезнях животных и ветеринария в Древнем мире.

Тема 1.3 Борьба с заразными болезнями животных в Месопотамии, Древнем Египте, Древней Греции, Древнем Риме:

Задание 1. Эпизоотии в Месопотамии.

Задание 2. Эпизоотии в Древнем Египте.

Задание 3. Эпизоотии в Древней Греции.

Задание 4. Эпизоотии в Древнем Риме.

3.6.2. РАЗДЕЛ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ»

Тема 2.1. Сельское хозяйство в Древней Руси: развитие земледелия, скотоводства,

коневодства. Народная ветеринария в Древней Руси:

- Задание 1. Развитие земледелия в Древней Руси.
- Задание 2. Развитие скотоводства в Древней Руси.
- Задание 3. Развитие коневодства в Древней Руси.
- Задание 4. Народная ветеринария в Древней Руси.

Тема 2.2.Эпизоотии в России: летописи об инфекционных болезнях людей и животных, о падеже животных. Древние термины, характеризующие заразные болезни. Военная ветеринария в Древней Руси:

- Задание 1. Летописи об инфекционных болезнях людей и животных в России.
- Задание 2. Летописи о падеже животных в России.
- Задание 3. Древние термины, характеризующие заразные болезни.
- Задание 4. Военная ветеринария в Древней Руси.

Тема 2.3. Борьба с эпизоотиями: распространение инфекционных болезней в России XIX веке. Карантинная служба на границе России. Достижения русских ученых по изучению инфекционных болезней:

- Задание 1. Распространение инфекционных болезней в России XIX веке.
- Задание 2. Карантинная служба на границе России.
- Задание 3. Достижения русских ученых по изучению инфекционных болезней.

Тема 2.4.Ветеринарный устав СССР, его основное содержание. Ветеринарные научные учреждения СССР:

- Задание 1. Ветеринарный устав СССР, его основное содержание.
- Задание 2. Ветеринарные научные учреждения СССР

Тема 2.5 Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Состояние сельского хозяйства России в период экономических реформ 1990 гг.:

- Задание 1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии».
- Задание 2. Состояние сельского хозяйства России в период экономических реформ 1990

гг.

3.4. Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Введение в специальность	1	1	-	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1. Критический анализ данных – это... 2. Методология – это..
						УК-1.2	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;	3. Методологическая концепция критического анализа основывается на семи основных принципах. Перечислите их?

						осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	
					УК-1.3	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	4. Г.М. Прозоров организовал производство вакцины а) против чумы свиней б) против оспы в) против ящура 5. Л.С. Ценковский впервые получил отечественную вакцину против а) против чумы свиней; б) против сибирской язвы; в) против тифа птиц. 6. Х.И. Гельман и О.Н. Кальнинг разработали диагностикум а) туберкулин; б) маллеин; 7. Константин Иванович Скрябин - создатель советской школы а) эпизоотологии; б) гельминтологии в) зоологии; 8. Арутюн Христофорович Саркисов разработал вакцину против а) туберкулеза б) чумы свиней в) трихофитии 9. Всероссийский институт экспериментальной ветеринарии (ВИЭВ, Москва) организован в а) 1925г б) 1932г в) 1918г 10. Кто впервые ввел в практику термин «ветеринарная медицина» в России? а) царь Петр 1; б) профессор Андриевский в) Николай второй 11. Всероссийский НИИ защиты животных создан в а) 1990г б) 1963г в) 1958г 12. Всероссийский НИИ гельминтологии им. К.И. Скрябина (ВИГИС) создан в

							а) 1911г б) 1931г в) 1961г 13. Закон «О ветеринарии» РФ принят в а) 1980г б) 2001г в) 1993г. 14. Военно-ветеринарный институт был открыт при: а) БСХИ б) Московской акад. вет.мед. и биотехнологии им К.И.Скрябина в) Казанской госуд. академии вет. медицины им. Э.Баумана. 15. В Российской Федерации руководит и организует деятельность ветеринарной службы: а) Департамент ветеринарии Министерства сельского хозяйства Р.Ф. б) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. в) оба варианта 16. Использовал различные лекарственные растения для лечения заболеваний, Греция (3 в. до н. э.) а) Гиппократ б) Авиценна в) Парацельс 17. Большое значение имели реформы, послужившие началу зарождения фармацевтической промышленности в России. а) Николай 1 б) Николай 2 в) Петр 1 18. Основоположники учения о болезни? а) Мечников и Павлов б) Пирогов и Пастер в) Дарвин и Фрейд 19. Учение о материалах, служащих для приготовления лекарственных средств из сырья растительного и животного происхождения. а) фармакогнозия б) фармакопрофилактика в) фармакотерапия 20. Создал новое направление в развитии

							экспериментальной фармакологии, внес большой вклад в дальнейшее развитие отечественной фармакологии. а) И. П. Павлов б) Н. П. Кравков в) Н. И. Пирогов 21. Слово «veterinarius» означает: а) ухаживающий за скотом; б) пастух; в) собиратель трав. 22. Кто занимался лечением животных в Древней Греции? а) иппиаторы; б) жрецы; в) полководцы 23. Кто считается «отцом медицины»? а) Гиппократ; б) Демокрит; в) Аристотель 24. Кто сам себя заразил сибирской язвой и вылечился? а) Вышелесский; б) Андреевский; в) Ценковский. 25. Кто изготовил первый микроскоп? а) Гарвей б) Линней в) Левенгук 26. Какой приказ в России занимался вопросами ветеринарии? а) Аптекарский б) Конюшенный в) Дворцовый 27. Первый Ветеринарный устав РСФСР в каком году утвержден? а) 1935 б) 1928 в) 1923 28. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» содержит а) 7 разделов (25 статей). б) 7 разделов (23 статей). в) 6 разделов (75 статей). 29. В каком году организован Конюшенный приказ а) 1496 б) 1698

							в) 1812
							30. Основные этапы развития ветеринарной медицины?
1	1	-	ПК-6	Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	ПК-6.1	Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	1. Глубина угрожаемой зоны по гриппу птиц от границ неблагополучного пункта составляет: А) 5 км Б) 1 км В) 10 км Г) 3 км 2. Глубина первой угрожаемой зоны по африканской чуме свиней от границ эпизоотического очага составляет: А) 5 - 20 км с учетом хозяйственных, торговых и других связей между населенными пунктами, хозяйствами и эпизоотическим очагом. Б) до 5 км В) до 1 км Г) не более 1 км 3. Срок действия лицензии на осуществлении фармацевтической деятельности: А) 1 год Б) 3 года В) 5 лет Г) бессрочно 4. Какой документ должна иметь лаборатория на право проведения микробиологических исследований? А) Лицензию на работу с возбудителями 3-4 групп патогенности (п.2.ст.17 Федерального закона от 08.08.2001 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности») Б) протоколы сличительных испытаний с другими лабораториями В) свидетельство о метрологической поверке лабораторного оборудования 5. Подлежат ли привлечению к административной ответственности иностранные граждане, лица без гражданства и иностранные юридические лица, совершившие на территории Российской Федерации

							административные правонарушения? А) не подлежат административной ответственности; Б) подлежат административной ответственности в рамках специальных международных актов; В) подлежат административной ответственности на общих основаниях 6. В случае непредставления ветеринарных сопроводительных документов на поднадзорный груз в течение дней, принимается решение о его использовании в соответствии с требованиями законодательства РФ в области ветеринарии А) 10 Б) 5 дней В) 3 7. Что не входит в функции государственного ветеринарного надзора: А) Организация мероприятий по охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств Б) Установление порядка производства и применения в ветеринарии биологических, химических и других препаратов В) Проведение профилактических мероприятий 8. В ведении какого министерства находится Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору А) В ведении Роспотребнадзора Б) В ведении министерства внутренних дел В) В ведении министерства сельского хозяйства Российской Федерации 9. Ветеринарные правила и нормы - ...

							10. Пограничный контрольный ветеринарный пункт (далее — ПКВП) - ...
						ПК-6.2	Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции 11. Государственный ветеринарный надзор это: А) Область научных знаний и практической деятельности, направленных на предупреждение болезней животных и их лечение, выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней, общих для человека и животных Б) Деятельность государственных ветеринарных инспекторов по предупреждению, обнаружению и пресечению нарушений законодательства Российской Федерации о ветеринарии (ст.8 Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-1 "О ветеринарии") 12. При выявлении нарушений требований безопасности Российской Федерации ограничения на ввоз вводятся: А) Министерством сельского хозяйства Б) Россельхознадзором В) Роспотребнадзором 13. Сколько задач решается при правильной организации труда ветеринарных работников А) две задачи; Б) четыре задачи; В) пять задач; Г) три задачи 14. Какие принципы лежат в основе правильной организации труда ветеринарного работника А) пропорциональность, согласованность, штатная численность, годовой объем работ; Б) штатная численность, ритмичность, фактический объем работ, согласованность; В) пропорциональность, ритмичность, непрерывность, согласованность; Г) годовой объем работ, фактический объем работ,

							непрерывность, согласованность 15. Журналы учета в ветеринарии подлежат хранению в течение _____ лет со времени окончания в них записей.
						ПК-6.3 Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	16. Акты вакцинированных против сибирской язвы животных и описи подлежат хранению в учреждениях государственной ветеринарной сети: А) 1 год Б) 2 года В) 3 года Г) 5 лет 17. Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до жилых, общественных зданий, животноводческих ферм составляет: А) 1000 м Б) 200 м В) 100 м Г) 10000 м 18. Реализация кормов и кормовых добавок с истекшим сроком годности влечет за собой ответственность согласно статье КоАП РФ: А) ч. 1 ст. 10.7 Б) ч. 2 ст. 14.1 В) ч. 1 ст. 14.43 19. В случае возникновения очагов заразных болезней в субъекте Российской Федерации, общих для человека и животных, карантинные ограничения по представлению органов и учреждений Госветнадзора и Роспотребнадзора налагают: А) органы исполнительной власти Б) органы исполнительной власти на местах или органы местного самоуправления могут налагать карантин (Профилактика и борьба с болезнями, общими для человека и животных. СП 3.1.084-96, ВП 13.3.4.1100-96) В) органы законодательной власти 20. Глубина угрожаемой зоны от границ неблагополучного

								пункта по гриппу птиц составляет, не менее: А) 5 км («Правила по борьбе с гриппом птиц» № 90 от 27.03.06 п.25) Б) 10 км В) 20 км 21. В сельскохозяйственных предприятиях диспансеризация животных проводится: А) 1 раз в квартал Б) 1 раз в месяц В) 2 раза в год (Методические указания по диспансеризации крупного рогатого скота, одобрены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР12.08.1969г.) 22. Где ставятся на карантин животные, ввозимые из третьих стран или перемещаемые между Сторонами таможенного союза? А) В стране отправителя (в хозяйстве-отправителе); Б) В стране отправителя и получателя (в хозяйстве-отправителе и получателе); В) В стране получателя (в хозяйстве-получателе).

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

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля

4.1.1. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждо
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кул
5	Вид и форма заданий	контрол
6	Время для выполнения заданий	1 акаде
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся н дополнительны
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Кул
9	Методы оценки результатов	экс
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в ж обучающихся на лаборатор
11	Апелляция результатов	в порядке, установ документами, регулирующим ФГБОУ В

4.1.2. Самостоятельная работа

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кул
5	Вид и форма заданий	тест на бум
6	Время для выполнения заданий	1 акаде
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся н дополнительны
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Кул
9	Методы оценки результатов	экс
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в ж обучающихся на следую
11	Апелляция результатов	в порядке, установ документами, регулирующим ФГБОУ В

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Введение в специальность	1	1	-	УК-1	УК-1.1	1. Критический анализ данных – это процесс определения правдивости вероятности представленной информации. 2. Методология – совокупность методов, приемов, используемых для достижения целей и задач.
					УК-1.2	3. экономии ограниченных ресурсов общества, системности, оптимизма, конструктивизма, целесообразности
					УК-1.3	4. а 5. б 6. б 7. б 8. в 9. в 10. б 11. в 12. б 13. в 14. б 15. а 16. а 17. в 18. б 19. а 20. б 21. а 22. а 23. а 24. б 25. в 26. б 27. в 28. а 29. а 30. Накопление знания и практического опыта. Систематизация знаний в ветеринарной медицине. Эпоха научных открытий (профессионализм)
	1	1	-	ПК-6	ПК-6.1	1. А) 2. А) 3. В) 4. А) 5. В) 6. Б) 7. В) 8. В) 9. Ветеринарные правила и нормы - нормативные документы, устанавливающие ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования (в том числе нормативы безопасности), несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью животных, в том числе общих для животных и человека (поражений)

						10. Пограничный контрольный ветеринарный пункт (далее – ветеринарного надзора на государственной границе государства) пограничный ветеринарный контроль при международных и ветеринарный контроль при внутригосударственных перевозках в видах транспорта
					ПК-6.2	11. Б) 12. Б) 13. В) 14. А) 15. ...трех...
					ПК-6.3	16. Б) 17. А) 18. В) 19. Б) 20. А) 21. В) 22. Б)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине **ИСТОРИЯ ВЕТЕРИНАРИИ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+	+
ПК-6	Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (устный опрос, самостоятельная работа, зачет)	не зачтено	зачтено

2.2. Текущий контроль

Раздел ы дисци плины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технолог ия формиро вания	Форма оценочног о средства (контроля)	№ задания		
					порого вый уровень (удовл етворительн	повыш енный уровень (хоро	высок ий уровен ь
УК-1							
1, 2	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1. Зарождение ветеринарии. Ветеринария в античном мире. 2. Ветеринарное образование					
	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	1. Ветеринария в эпоху средневековья					
	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	1. Ветеринария в России в 21 веке					

ПК-6

1, 2	Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	знать правила организации и оценки технологических процессов производства и переработки сырья растительного и животного происхождения	лекция, самостоятельная работа	устный опрос, вопросы для самостоятельной работы	вопросы пункта 3.2. Р 3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6); вопросы пункта 3.3. Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3)	вопросы пункта 3.2. Р 3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6); вопросы пункта 3.3. Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3)	вопросы пункта 3.2. Р 3.2.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6); вопросы пункта 3.3. Р 3.3.1 (темы 1.1; 1.2; 1.3)
	Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	анализировать и применять нормативные акты в области оценки технологических процессов переработки и санитарного благополучия животноводческих помещений					
	Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	практически проводить процедуры оценки этапов технологического процесса переработки сырья растительного и животного происхождения. иметь навыки оценки технической документации строительства и эксплуатации животноводческих объектов					

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
У К-1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	лекция, самостоятельная работа	зачет	из пункта 3.1 № 1 – 16		
	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта					
	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций					
П К-6	Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	лекция, самостоятельная работа	зачет	из пункта 3.1 № 1 – 30		
	Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции					
	Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной					

	безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации			

2.4. Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;

«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к зачету

31. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника по специальности ветеринария
32. Первые сведения о болезнях животных.
33. Основные аспекты зарождения ветеринарии
34. Развитие ветеринария в античном мире
35. Основные события в ветеринарии в эпоху средневековья
36. Развитие ветеринарии в эпоху возрождения
37. Первые ограничительные мероприятия по борьбе с эпизоотиями.
38. Народная ветеринария в Киевской Руси и княжествах.
39. Животноводство и ветеринария. Конюшенный приказ. Ветеринарное лечебное дело.
40. Как происходило развитие ветеринарии в России до 18 века
41. Реформы Петра I в России и развитие ветеринарии.
42. Охарактеризуйте развитие ветеринарии в мире в период 17-20 веков
43. Ветеринария дворянской России (18 век)
44. Ветеринария периода формирования предкапиталистических отношений в России (1800 – 1860 гг.)
45. Ветеринария периода становления капитализма в России (от 60-х годов XIX века до 1917 года)
46. Открытие первых патогенных микроорганизмов.
47. Открытие первых отечественных ветеринарно-бактериологических станций и их роль в развитии ветеринарии.
48. Первые ветеринарные врачи и ветеринарные станции.
49. Развитие ветеринарии в России в начале 20 века
50. Ветеринарные учреждения в России в годы Советской власти
51. Ветеринарное образование и подготовка ветеринарных кадров в стране.
52. Ветеринарная наука в стране.
53. Создание научных ветеринарных школ и их развитие.
54. Ветеринария в период коллективизации животных
55. Ветеринария в период Великой Отечественной войны
56. Ветеринария в послевоенные годы учреждения.
57. Создание ветеринарной службы в регионе.
58. Научные проблемы ветеринарии на современном этапе.
59. Ликвидация заразных болезней в стране.
60. Современная эпизоотическая обстановка. Борьба с эпизоотиями.

3.2. Вопросы к устному опросу

3.2.1. РАЗДЕЛ «РАЗВИТИЕ ВЕТЕРИНАРИИ. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА»

Тема 1.1 Предмет и профессия ветеринария:

34. Примитивное врачевание.
35. Народная ветеринария.

36. Профессиональная ветеринария

Тема 1.2 Практическая деятельность ветеринарного врача:

12. Задачи врача ветеринарной медицины
13. Права врача ветеринарной медицины
14. Обязанности врача ветеринарной медицины.

Тема 1.3 Высшее ветеринарное образование:

18. Виды ветеринарного образования в России

Тема 1.4 Основные сведения о ветеринарном специальитете:

4. Срок получения образования
5. Требования для поступления в ВУЗ.
6. Формы образования.

Тема 1.5 Основные проблемы ветеринарии в современном обществе:

4. Структура ветеринарной службы в России.
5. Ветеринарная периодическая печать.
6. Мелкие и крупные животные.

Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная служба вооруженных сил Российской Федерации:

2. Задачи и структура ветеринарно-санитарной службы Вооруженных Сил Российской Федерации.

3.2.2. РАЗДЕЛ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ»

Тема 2.1 Самостоятельная работа студентов:

32. Цель самостоятельной работы.
33. Формы проведения самостоятельной работы.

Тема 2.2 Научно-исследовательская работа студентов в области ветеринарии:

3. Научные студенческие кружки.
4. Написание рефератов, докладов.

Тема 2.3 Основы библиотечного дела:

2. Библиотечное дело в ветеринарии.

3.3. Вопросы к самостоятельной работе

3.6.1. РАЗДЕЛ «РАЗВИТИЕ ВЕТЕРИНАРИИ. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА»

Тема 1.1 Возникновение научных знаний о природе у народов Древнего Востока:

Задание 1. Зарождение ветеринарии в Древнем Востоке.

Тема 1.2 Первые сведения о болезнях животных и ветеринария в Древнем мире:

Задание 1. Первые сведения о болезнях животных и ветеринария в Древнем мире.

Тема 1.3 Борьба с заразными болезнями животных в Месопотамии, Древнем Египте, Древней Греции, Древнем Риме:

Задание 1. Эпизоотии в Месопотамии.

Задание 2. Эпизоотии в Древнем Египте.

Задание 3. Эпизоотии в Древней Греции.

Задание 4. Эпизоотии в Древнем Риме.

3.6.2. РАЗДЕЛ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ»

Тема 2.1. Сельское хозяйство в Древней Руси: развитие земледелия, скотоводства,

коневодства. Народная ветеринария в Древней Руси:

- Задание 1. Развитие земледелия в Древней Руси.
- Задание 2. Развитие скотоводства в Древней Руси.
- Задание 3. Развитие коневодства в Древней Руси.
- Задание 4. Народная ветеринария в Древней Руси.

Тема 2.2. Эпизоотии в России: летописи об инфекционных болезнях людей и животных, о падеже животных. Древние термины, характеризующие заразные болезни. Военная ветеринария в Древней Руси:

- Задание 1. Летописи об инфекционных болезнях людей и животных в России.
- Задание 2. Летописи о падеже животных в России.
- Задание 3. Древние термины, характеризующие заразные болезни.
- Задание 4. Военная ветеринария в Древней Руси.

Тема 2.3. Борьба с эпизоотиями: распространение инфекционных болезней в России XIX века. Карантинная служба на границе России. Достижения русских ученых по изучению инфекционных болезней:

- Задание 1. Распространение инфекционных болезней в России XIX века.
- Задание 2. Карантинная служба на границе России.
- Задание 3. Достижения русских ученых по изучению инфекционных болезней.

Тема 2.4. Ветеринарный устав СССР, его основное содержание. Ветеринарные научные учреждения СССР:

- Задание 1. Ветеринарный устав СССР, его основное содержание.
- Задание 2. Ветеринарные научные учреждения СССР

Тема 2.5 Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Состояние сельского хозяйства России в период экономических реформ 1990 гг.:

- Задание 1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии».
- Задание 2. Состояние сельского хозяйства России в период экономических реформ 1990

гг.

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 31 августа 2017 года протокол № 1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 31 августа 2017 года.

1.4. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	<i>в учебной аудитории во время лабораторного занятия</i>
3	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кулаков В.В.
5	Вид и форма заданий	<i>контрольные вопросы</i>
6	Время для выполнения заданий	<i>1 академический час</i>
7	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Кулаков В.В.
9	Методы оценки результатов	<i>экспертный</i>
10	Предъявление результатов	<i>оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса</i>
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Самостоятельная работа

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	<i>в учебной аудитории во время лабораторного занятия</i>
3	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>

4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кулаков В.В.
5	Вид и форма заданий	<i>тест на бумажном носителе</i>
6	Время для выполнения заданий	<i>1 академический час</i>
7	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Кулаков В.В.
9	Методы оценки результатов	<i>экспертный</i>
10	Предъявление результатов	<i>оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии</i>
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ **ЖИВОТНОВОДСТВО**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-4.1.	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	+	+
ПК-4.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	+	+
ПК-4.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	1, 2	1. Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных. 2. Способы фиксации животных Знать механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных Знать основы разведения сельскохозяйственных животных; рост и развитие сельскохозяйственных	лекции, самостоятельная работа	устный опрос, тест	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 21. Вопросы из пункта 3.4. № 94-95. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 2-18, 20-38.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 21. Вопросы из пункта 3.4. № 94-95. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 2-18, 20-38.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 21. Вопросы из пункта 3.4. № 94-95. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 1. Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 2-18, 20-38.

			животных; конституцию, экстерьер и интерьер с/х животных; виды продуктивности; биологические и породные особенности с-х животных; способы содержания и разведения с-х животных.			Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-30, 34- 64, 67, 70, 72-75, 78-82, 86-87, 89-90, 92-95. Тест из пункта 3.1.4. № 1- 44.	Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-30, 34- 64, 67, 70, 72- 75, 78-82, 86- 87, 89-90, 92- 95. Тест из пункта 3.1.4. № 1-44.	Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-30, 34- 64, 67, 70, 72- 75, 78-82, 86- 87, 89-90, 92- 95. Тест из пункта 3.1.4. № 1-44.
			Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ			Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 19.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 19.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.1. № 19.
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку	1, 2	Уметь применять правила работы с животными при решении конкретных задач. Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов	лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, оценка ла- бора- торных работ	Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3. Задания для лабора- торных работ из пункта 3.1.2. № 21.	Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3. Задания для лабора- торных работ из пункта 3.1.2. № 21.	Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3. Задания для лабора- торных работ из пункта 3.1.2. № 21.

убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем		Уметь проводить оценку животных по конституции, экстерьеру, интерьеру; зоотехнический учет и мечение в животноводстве; учет показателей продуктивности; оценку сельскохозяйственных животных по происхождению Уметь применять информационные технологии			Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 1, 5-6, 10-17, 19, 23-26, 33-44, 47-52, 54-55. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 22.	Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 1, 5-6, 10-17, 19, 23-26, 33-44, 47-52, 54-55. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 22.	Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 1, 5-6, 10-17, 19, 23-26, 33-44, 47-52, 54-55. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бора-торных работ из пункта 3.1.2. № 22.
ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного	1, 2	Владеть практическими навыками работы с животными разных видов. Уметь проводить сравнительный анализ воздействия антропогенных	лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, оценка ла-бора-торных работ	Задания для лабора-торных работ из пункта 3.1.2. № 21. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3, 96-100.	Задания для лабора-торных работ из пункта 3.1.2. № 21. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3, 96-100.	Задания для лабора-торных работ из пункта 3.1.2. № 21. Вопросы из пункта 3.1.3. № 1-3, 96-100.

	происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота		факторов на живые объекты Иметь навыки оценки сельскохозяйственных животных разных видов по экстерьеру и продуктивности. Владеть навыками работы с информационными ресурсами в животноводстве.			Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 2-4, 7-9, 18, 20, 27-32, 45-46, 53, 56-57. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 22.	Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 2-4, 7-9, 18, 20, 27-32, 45-46, 53, 56-57. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 22.	Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 2-4, 7-9, 18, 20, 27-32, 45-46, 53, 56-57. Вопросы из пункта 3.1.3. № 31-33, 65-66, 68-69, 71, 76-77, 83-85, 88, 91. Задания для ла-бораторных работ из пункта 3.1.2. № 22.

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	ПК-4.1.	лекции,	Экзамен			

	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач	самостоятельная работа		Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта № 3.2	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

профессиональной деятельности. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению				Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2 Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.
ПК-4.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные	лабораторные занятия, самостоятельная работа		Экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

	исследования необходимые для определения биологического статуса животных Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты			Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем			Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.
ПК-4.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с		лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

применением классических методов исследований Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами			Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2. Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете			Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.
Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота			Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.	Вопросы к экзамену из пункта 3.2.

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности в области животноводства.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.6. Критерии оценки на зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрены учебным планом.

2.8. Критерии оценки собеседования

2.8.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры.
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе.
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение.

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (доклады) – не предусмотрены учебным планом.

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрены учебным планом.

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрены учебным планом.

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрены учебным планом.

2.14. Критерии оценки эссе – не предусмотрены учебным планом.

2.15. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства - не менее 70% правильных ответов на тестовые задания
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует - не менее 80% правильных ответов
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует- 90% и более правильных ответов
Компетенция не сформирована		Если обучающийся набрал менее 70% правильных ответов на задания.

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта – не предусмотрены учебным планом.

2.17. Допуск к сдаче зачета – не предусмотрены учебным планом.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.1. УСТНЫЙ ОПРОС (лекции)

РАЗДЕЛ 1 . ОСНОВЫ РАЗВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Тема 1.1. Введение в дисциплину. Основы разведения сельскохозяйственных животных.

Вопросы для опроса:

1. Влияние антропогенных факторов в природе (сознательное, случайное).
2. Определение предмета, задачи и содержание дисциплины.

3. Значение животноводства в народном хозяйстве. Зоотехния как теоретическая база животноводства.
4. Продуктивность сельскохозяйственных животных.
5. Показатели продуктивности по Рязанской области.
6. Происхождение, приручение и одомашнивание животных.
7. Дикie предки и сородичи домашних животных.
8. Доместикационные изменения.
9. Учение о породе и основные факторы породoобразования.
10. Классификация пород. Структура породы.
11. Методы разведения сельскохозяйственных животных.

Тема 1.2. Рост и развитие сельскохозяйственных животных.

Вопросы для опроса:

12. Рост и развитие. Методы изучения и учета роста.
13. Неравномерность роста органов и тканей животных и факторы, влияющие на рост и развитие животных.

Тема 1.3. Связь конституции, экстерьера и интерьера животных с их продуктивностью.

14. Классификация типов конституции.
15. Кондиции, экстерьер и интерьер животных.

РАЗДЕЛ 2 . ЖИВОТНОВОДСТВО

Тема 2.1. Скотоводство – одна из основных отраслей животноводства.

Вопросы для опроса:

16. Биологические особенности крупного рогатого скота.
17. Конституция, экстерьер, интерьер крупного рогатого скота.
18. Молочная и мясная продуктивность. Факторы, влияющие на молочную и мясную продуктивность.
19. Применение ЭВМ в сельском хозяйстве.
20. Способы содержания крупного рогатого скота.
21. Техника безопасности и правила личной гигиены при работе с животными.

Тема 2.2. Свиноводство – важная отрасль мясного животноводства.

Вопросы для опроса:

- 22. Биологические особенности свиней.
- 23. Хозяйственно-полезные признаки и направления продуктивности в свиноводстве.
- 24. Конституция, экстерьер, интерьер и кондиции.
- 25. Рост и развитие свиней.
- 26. Условия содержания. Микроклимат помещений.

Тема 2.3. Народно-хозяйственное значение отрасли коневодства.

Вопросы для опроса:

- 27. Биологические особенности лошадей.
- 28. Экстерьер, конституция и интерьер и кондиции.
- 29. Основные направления в коневодстве.
- 30. Молочная и мясная продуктивность.

Тема 2.4. Народно-хозяйственное значение отраслей овцеводства и козоводства.

Вопросы для опроса:

- 31. Биологические особенности овец и коз.
- 32. Конституция и экстерьер.
- 33. Классификация пород в овцеводстве.
- 34. Основные виды продукции овцеводства.

Тема 2.5. Народно-хозяйственное значение отрасли птицеводства.

Вопросы для опроса:

- 35. Биологические особенности птицы.
- 36. Особенности экстерьера, конституции, интерьера.
- 37. Яичная и мясная продуктивность
- 38. Условия выращивания. Микроклимат помещений.

3.1.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ РАЗВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Тема 1.1. Составление родословных. Оценка сельскохозяйственных животных по происхождению.

Задание 1. Составьте родословную решетку на пробанда, используя в качестве родителей данные на быка и корову (племенные карточки быков и коров).

Задание 2. Проведите сравнительную оценку продуктивных и племенных качеств свиноматок Лилия 8558 и Соя 44828 крупной белой породы.

Задание 3. Проведите сравнительную оценку продуктивных и племенных качеств свиноматок и хряков-производителей по данным ГПК.

Задание 4. Выпишите из ГПК родословные двух жеребцов-производителей и выбрать лучшего из них. Проанализируйте выбор.

Тема 1.2. Особенности роста и развития разных видов сельскохозяйственных животных.

Задание 5. Что понимают под ростом животного? Какие 3 различных процесса лежат в основе роста? Что понимают под развитием животного?

Задание 6. Какие показатели контролируют рост и развитие животных? По каким формулам рассчитывают эти показатели?

Задание 7. Заполните таблицу 1. Вычислите и сравните показатели роста животных разных видов.

Задание 8. Заполните таблицу 2. Вычислите и сравните показатели роста жеребчика и кобылки.

Задание 9. Начертите графики изменения живой массы, среднесуточного прироста и относительного прироста живой массы жеребчика и кобылки из задания 4.

РАЗДЕЛ 2. ЖИВОТНОВОДСТВО

Тема 2.1. Породы крупного рогатого скота. Зоотехнический учет и мечение.

Задание 10. Заполните таблицу 3 (Таблица 3 – Породы крупного рогатого скота).

Задание 11. Документы первичного производственного зоотехнического учета - это специальные формы, которые по своему назначению можно разделить на группы. Запишите документы по группам.

Задание 12. Ознакомьтесь с карточкой племенного быка и с карточкой племенной коровы.

Какие сведения записываются в этих племенных документах?

Задание 13. На контурах животных обозначьте стати крупного рогатого скота и соотнесите их со скелетом коровы.

Задание 14. Заполните таблицу 4 (Таблица 4 – Способы мечения скота).

Задание 15. Используя ключ для мечения скота по М.Ф. Иванову, зарисуйте животных с индивидуальными номерами: 1234, 806, 421.

Тема 2.2. Учет количественных и качественных показателей молочной продуктивности.

Задание 16. Зарисуйте структуру производственного цикла коровы.

Задание 17. Как определяются количественные и качественные показатели молочной продуктивности?

Задание 18. Заполните таблицу 6. Определите среднесуточный удой, удой и средний процент жира за лактацию, к постоянства лактации и к падения лактации.

Задание 19. Начертите лактационную кривую по заданию 3.

Задание 20. Заполнить таблицу 7. Определите коэффициент постоянства лактации за 305 дней, процент падения удоя и процент месячного удоя от годового.

Тема 2.3. Техника безопасности и правила личной гигиены при работе с животными, способы их фиксации.

Задание 21. Запишите требования, предъявляемые к технике безопасности и правилам личной гигиены при работе с животными, способы фиксации животных.

Тема 2.4. Электронная система управления стадом (ЭСУС). Программный комплекс «Селекс».

Задание 22. Изучить порядок выполнения режимов с программными комплексами.

Тема 2.5. Породы свиней, методы зоотехнического учета и мечение свиней.

Задание 23. Запишите основные стати тела свиньи. Дайте характеристику следующих пород свиней: Крупная белая порода. Ландрас. Дюрок. Уржумская. Брейтовская. Крупная черная порода.

Задание 24. Какие способы мечения используются в свиноводстве, их недостатки?

Задание 25. Используя ключ для нумерации свиней, зарисуйте животных с индивидуальными номерами: 2122, 4963, 7613.

Тема 2.6. Оценка откормочных и мясных качеств свиней.

Задание 26. По каким показателям и в какие сроки оценивают развитие свиней?

Задание 27. Как расчетным путем определить живую массу свиней?

Рассчитайте живую массу по формуле, предложенную профессором М.И. Придорогиным, если:

1. Свиноматка хорошей упитанности после отъема имела следующие промеры: длина туловища – 181 см, обхват груди – 165 см, то ее живая масса равна _____

2. Взрослый хряк средней упитанности по ведомости бонитировки имел следующие промеры: длина туловища – 175 см, обхват груди – 172 см, то его живая масса равна _____

3. Поросяенок крупной белой породы в 6-месячном возрасте имел длину туловища 150 см и обхват груди за лопатками 138 см, то его живая масса равна _____

Задание 28. Используя данные таблицы 9, рассчитайте среднесуточный прирост свиней крупной белой породы двух основных типов. Постройте график сравнения, сделайте выводы.

Задание 29. Рассчитайте среднесуточный прирост свиней (Сп) на откорме путем деления общего прироста живой массы животного за период откорма (от постановки на откорм до снятия с него) на число дней в этом периоде, если свинья достигла живой массы 120 кг в возрасте 185 суток, ее постановочная живая масса в возрасте 60 суток была 20 кг.

Задание 30. Рассчитайте расход корма (Рк) на 1 кг прироста живой массы, если за весь период откорма свиньи с 30 до 120 кг живой массы израсходовано 312 кг комбикорма.

Задание 31. Рассчитайте оплату корма (Ок), если на получение 90 кг общего прироста за весь период откорма свиньи с 30 до 120 кг живой массы израсходовано 312 кг комбикорма.

Задание 32. Определите площадь мышечного глазка (S), если длина «мышечного глазка» равна 72 мм, а высота – 55 мм.

Тема 2.7. Породы лошадей и методы идентификации в коневодстве.

Задание 33. Что понимают под экстерьером лошади? Что необходимо учитывать при оценке экстерьера? Методы оценки экстерьера. Что понимают под пороками и недостатками лошади? Что необходимо учитывать при описании пороков и недостатков лошади?

Задание 34. Обозначьте на контуре лошади основные стати тела и соотнесите их со скелетом животного.

Задание 35. Обозначьте на абрисе месторасположение экстерьерных пороков и недостатков.

Задание 36. Приведите классификацию мастей в коневодстве.

Обязательное описание мастей, отметин и примет проводят:

Задание 37. Дайте характеристику основных мастей. Заполнить таблицу 10.

Задание 38. Опишите технологию способа холодного таврения, его положительные и отрицательные стороны.

Задание 39. Принципы зоотехнической классификации конских пород по А.С. Красникову.

Задание 40. Дайте характеристику следующих конских пород. Заполнить таблицу 11.

Тема 2.8. Особенности, пороки и недостатки экстерьера лошадей.

Задание 41. Дайте характеристику порокам и недостаткам экстерьера лошади.

Тема 2.9. Характеристика основных хозяйственных типов лошадей по промерам, индексам и массе.

Задание 42. Дайте характеристику основных хозяйственных типов лошадей.

Задание 43. Обозначьте на рисунке 12 основные промеры лошадей, пользуясь указаниями таблицы 12.

Задание 44. Запишите основные индексы телосложения и формулу для определения массы лошадей, используемые в коневодстве.

Задание 45. Охарактеризуйте основные хозяйственные типы лошадей по промерам, индексам и массе. Заполните таблицу 13. По данным таблицы сделайте выводы об особенностях и различиях в типе сложения лошадей разных хозяйственных направлений.

Задание 46. Постройте график сравнения промеров лошадей разных хозяйственных типов, используя данные таблицы 13 (за 100% принять промеры лошади верхового типа). Сделайте выводы.

Тема 2.10. Породы овец. Классификация и подготовка шерсти к реализации.

Задание 47. Запишите основные стати тела.

Задание 48. Дайте характеристику плановых пород для Рязанской области.

Задание 49. Дайте характеристику следующих пород овец:

Каракульская порода. Гиссарская порода. Эдильбаевская порода.

Задание 50. Законспектируйте стандартные требования по определению упитанности животных.

Задание 51. Дайте характеристику основных типов шерстных волокон по внешнему виду.

Задание 52. Изучите основные группы овечьей шерсти и дайте их характеристику.

Задание 53. Определите выход мытой шерсти в руне, если масса отжатого образца однородной тонкой шерсти с влажностью 29% равна 90 г, до обработки этот образец весил 200 г.

Тема 2.11. Породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы.

Задание 54. Запишите стати петуха, гуся, индюка.

Задание 55. Дайте характеристику следующих пород кур:

Белый леггорн. Кросс «Смена -7». Белый плимутрок. Корниш.

Задание 56. Вычислите среднегодовую яйценоскость на одну курицу-несушку на основании данных таблицы 16.

Задание 57. Определите массу тушек у полупотрошенной и потрошенной птицы по таблицы 17.

3.1. 3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ РАЗВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Тема 1.1. Сравнительный анализ влияния антропогенных факторов на организм животных.

1. В чем заключается негативное влияние на животных химического загрязнения окружающей среды?
2. В чем заключается негативное влияние на животных шумового загрязнения окружающей среды?
3. Как влияет уровень радиации в окружающей среде на животных?

Тема 1.2. Методы разведения животных.

4. Как определить степень родственного спаривания по Шапоружу?
5. Каковы биологические последствия различий степеней родственного спаривания?
6. В чем сущность инбредной депрессии?

Тема 1.3. Отбор и подбор в животноводстве, методы разведения животных. Формы и методы племенного отбора и подбора.

Вопросы для опроса:

7. Теоретические основы отбора и подбора.
8. Формы отбора.
9. Признаки и показатели отбора.
10. Формы подбора.
11. Методы подбора.

Проработка лекционного материала

Вопросы для опроса:

12. Что такое родословная?
13. Какие общепринятые формы родословных вы знаете?
14. Как проводится оценка животных по происхождению?
15. Почему оценка по родословной является предварительной оценкой наследственных качеств животных?
16. Дайте понятие роста и развития животного организма.
17. Какие факторы влияют на рост и развитие?
18. Как влияют на развитие животных недостаточное и избыточное кормление?
19. Как ведется учет роста сельскохозяйственных животных?
20. В чем сущность закономерностей онтогенеза, установленных Н. П. Чирвинским и А. А. Малигоновым?
21. Какие формы недоразвитости животных вы знаете?
22. Что такое порода, и каким требованиям она должна удовлетворять?
23. По каким принципам классифицируются породы?
24. Назовите основные элементы структуры породы.
25. Назовите основные факторы пороодообразования и методы улучшения пород.
26. Что такое конституция сельскохозяйственных животных?
27. В чем сущность классификации типов конституции по Кулешову и Дюрсту?

РАЗДЕЛ 2. ЖИВОТНОВОДСТВО

Тема 2.1. Племенная работа и воспроизводство в свиноводстве

Вопросы для опроса:

28. Что такое чистопородное разведение свиней и где оно применяется?
29. Что такое линия и семейство и как они создаются?
30. Какие виды скрещивания вы знаете?
31. От чего зависит плодовитость и крупноплодность маток и как их можно повысить в стаде?
32. Как определяется молочность маток, от чего она зависит и как ее повысить?
33. Как оцениваются свиньи по скороспелости и откормочным качествам потомства?
34. Расскажите о подборе в стаде.
35. Каких маток и сколько выделяют в племенную группу?
36. Расскажите о ремонте стада.
37. В каком возрасте и с каким весом пускают первый раз в случку свинок и хрячков?
38. Как подготовить хряка и матку к случке?

Тема 2.2. Генетические основы селекции в скотоводстве.

Вопросы для опроса:

- 39. Какие мероприятия необходимо предусмотреть при организации крупномасштабной селекции?
- 40. Использование биотехнологии в скотоводстве.
- 41. Трансплантация.

Тема 2.3. Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис в животноводстве.

- 42. Перечислите положительные последствия инбридинга.
- 43. Перечислите вредные последствия инбридинга.
- 44. Как определить степень инбридинга по Пушу Шапоружу?
- 45. Как рассчитать коэффициент инбридинга по родословным из ГПК и ГКПЖ?
- 46. Как вычислить коэффициент генетического сходства?

Тема 2.4. Использование иммуногенетических показателей в качестве маркеров хозяйственно-полезных признаков животных.

Вопросы для опроса:

- 47. Роль хромосомной теории в маркерной селекции.
- 48. Понятие маркера. Маркирование на основе сцепление генов.
- 49. Использование генов продуктивности для генетической сертификации.
- 50. Контроль селекционного процесса с использованием групп крови и белкового полиморфизма.
- 51. Контроль селекционного процесса с использованием ДНК- полиморфизма структурных генов.

Тема 2.5. Гигиена содержания и поения животных. Гигиена кормов и кормления животных

Вопросы для опроса:

- 52. Подготовка пастбищ для разных видов и групп животных.
- 53. Оборудование стойбищ, лагерей и навесов.
- 54. Способы выпаса.
- 55. Стойлово-лагерное содержание животных.
- 56. Приемы ухода за кожей и молочной железой.
- 57. Уход за конечностями, копытами и рогами.
- 58. Моцион.

59. Закаливание животных.
60. Гигиеническое значение воды в животноводстве.
61. Режим и техника поения сельскохозяйственных животных и птицы.
62. Гигиена кормления животных.
63. Нарушение режима кормления.

Проработка лекционного материала

Вопросы для опроса:

64. Перечислите основные стати крупного рогатого скота.
65. Назовите методы оценки крупного рогатого скота по экстерьеру.
66. Перечислите основные промеры крупного рогатого скота и укажите точки взятия каждого из них.
67. Какую продукцию получают от сельскохозяйственных животных, и каково ее значение в народном хозяйстве?
68. Перечислите методы учета молочной продуктивности коров и дайте сравнительную характеристику их точности.
69. Как вычисляют среднее содержание жира и белка в молоке за лактацию?
70. Что такое экстерьер животных?
71. Назовите методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру.
72. Перечислите основные стати лошади.
73. Дать определение порокам и недостаткам экстерьера.
74. Назовите основные пороки лошади.
75. Дать характеристику основным мастям.
76. Перечислите основные промеры лошади и укажите точки взятия каждого из них.
77. Какова связь экстерьера с продуктивностью животных?
78. Какими бывают кондиции, и каково их значение?
79. Что такое интерьер, и какова его связь с продуктивностью?
80. Дать характеристику основным хозяйственным типам лошадей.
81. Перечислите основные стати свиньи.
82. Дать характеристику способам мечения, используемых в свиноводстве.
83. По каким показателям и в какие сроки оценивают развитие свиней?
84. Особенности оценки производителей в свиноводстве.
85. Как рассчитать площадь мышечного глазка?
86. Какую продукцию получают от сельскохозяйственных животных, и каково ее значение в народном хозяйстве?
87. Назвать стати овцы.
88. Как определяется упитанность овец?
89. Назвать основные группы овечьей шерсти.
90. Дать характеристику основных типов шерстных волокон по внешнему виду.

91. Как рассчитать выход мытой шерсти в руне?
92. Какую продукцию получают от сельскохозяйственных птиц, и каково ее значение в народном хозяйстве?
93. Что понимают под яичной продуктивностью птиц, от чего она зависит?
94. Способы фиксации животных разных видов.
95. Техника безопасности и правила личной гигиены при работе с животными разных видов.

Тема 2.6. Погрузка и транспортировка убойных животных

Вопросы для опроса:

96. Перевозка сельскохозяйственных животных автомобильным транспортом. Общие требования и по видам животных.
97. Транспортировка сельскохозяйственных животных водным транспортом. Общие требования и по видам животных.
98. Транспортировка сельскохозяйственных животных авиационным транспортом. Общие требования и по видам животных.
99. Транспортировка сельскохозяйственных животных железнодорожным транспортом. Общие требования и по видам животных.
100. Уход за животными во время перевозки. Ветеринарные документы при перевозке животных.

3.1. 4. ТЕСТ

1. Как называется период от выжеребки до плодотворной случки?
 - а) межотельный;
 - б) сервис-период;
 - в) подсосный;
 - г) лактационный.
2. Можно ли получить межвидового гибрида от скрещивания кобылы с ослом?
 - а) нет;
 - б) да;
 - в) да, но гибрид будет бесплодным;
 - г) да, при искусственном осеменении.
3. Содержание жира в коровьем молоке?
 - а) 1,6%;
 - б) 2%;
 - в) 3,6%;
 - г) 7%.
4. К породам молочного направления продуктивности относятся:

- а) голштинская, черно-пестрая, холмогорская;
 - б) калмыцкая, шароле, симментальская;
 - в) голландская, черно-пестрая, сычевская;
 - г) костромская, бестужевская, швицкая.
5. Для крупного рогатого скота мясного направления характерна:
- а) грубая конституция;
 - б) нежная конституция;
 - в) плотная конституция;
 - г) рыхлая конституция.
6. Нормальная продолжительность лактации у коров составляет:
- а) 210 дней;
 - б) 305 дней;
 - в) 365 дней;
 - г) 520 дней.
7. В каком возрасте проводят отбивку жеребят от кобылы?
- а) 3-4 месяца;
 - б) 6-7 месяцев;
 - в) 10-12 месяцев;
 - г) 12-15 месяцев.
8. Название способа передвижения лошади?
- а) аллюр;
 - б) бег;
 - в) скачки;
 - г) движение.
9. Назовите основной метод разведения племенных лошадей?
- а) скрещивание;
 - б) родственное разведение;
 - в) гибридизация;
 - г) чистопородное разведение.
10. Чего больше в породе?
- а) линий;
 - б) семейств;
 - в) типов;
 - г) одинаковое количество линий и семейств.
11. Система спаривания животных принадлежащим к разным породам – это?
- а) чистопородное разведение;
 - б) скрещивание;

- в) гибридизация;
- г) родственное разведение.

12. Дикий предок крупного рогатого скота?

- а) як;
- б) зубр;
- в) тур;
- г) буйвол.

13. Состояние внешних форм в связи с упитанностью животного и его использованием – это?

- а) экстерьер;
- б) интерьер;
- в) конституция;
- г) кондиция.

14. Рекомендуемая температура воздуха в помещениях для тяжелосупоросных свиноматок?

- а) 10-15°C;
- б) 15°C;
- в) 18-22°C;
- г) 28-30°C.

15. Какие животные подразделяются на породы?

- а) все;
- б) домашние;
- в) сельскохозяйственные;
- г) племенные.

16. У взрослого крупного рогатого скота молочного направления продуктивности второй категории упитанности убойный выход оставляет?

- а) 45%;
- б) 50%;
- в) 60-65%;
- г) 65-70%.

17. Оптимальный возраст первой случки у телок составляет?

- а) 12 месяцев;
- б) 16-18 месяцев;
- в) 18-20 месяцев;
- г) 22-24 месяца.

18. Сколько раз в год стригут тонкорунных овец?

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3;
- г) 4.

19. Какой из способов репродукции овец является самым современным и эффективным?

- а) искусственное осеменение;
- б) ручная случка;
- в) вольная случка;
- г) гаремная случка.

20. Какое количество позвонков имеет хвост курдючных овец?

- а) 15-18;
- б) 8-12;
- в) 3-4;
- г) 12-15.

21. В каком возрасте оценка экстерьера свиней является окончательной?

- а) 12 месяцев;
- б) 18 месяцев;
- в) 36 месяцев;
- г) 48 месяцев.

22. Какие промеры необходимо знать для определения живой массы у свиней?

- а) длина туловища, ширина груди;
- б) длина туловища, обхват груди за лопатками;
- в) длина туловища, ширина груди, высота в холке;
- г) длина туловища, высота в холке.

23. Какая порода лошадей относится к аборигенной?

- а) арабская;
- б) буденовская;
- в) траккененская;
- г) алтайская.

24. Как называется период от отела до запуска?

- а) межотельный;
- б) сервис-период;
- в) подсосный;
- г) лактационный.

25. Содержание белка в коровьем молоке?

- а) 2%;
- б) 3,2%;
- в) 5%;
- г) 7%.

26. К породам мясного направления продуктивности относятся?

- а) голштинская, черно-пестрая, холмогорская;
- б) калмыцкая, герефордская, шароле;
- в) голландская, черно-пестрая, сычевская;
- г) костромская, бестужевская, швицкая.

27. Для коров специализированных молочных пород характерна?

- а) грубая конституция;
- б) нежная конституция;
- в) плотная конституция;
- г) рыхлая конституция.

28. Наиболее желательная форма вымени коров для машинного доения?

- а) чашеобразная;
- б) округлая;
- в) козья;
- г) кобылья.

29. Средняя продолжительность жеребости у кобыл составляет?

- а) 150 дней;
- б) 285 дней
- в) 335 дней;
- г) 365 дней.

30. Какой породы рысаков не существует?

- а) американского;
- б) французского;
- в) итальянского;
- г) русского.

31. В каком возрасте проводят таврение жеребят?

- а) в день рождения;
- б) в возрасте 1 месяца;
- в) перед отъемом;
- г) в возрасте 1 года.

32. Основные структурные элементы породы?

- а) отродье, породная группа, тип, линия, семейство;
- б) породная группа, семейство, племформа, кросс;
- в) родительская форма, отродье, тип, линия;
- г) заводская линия, семейство, племярепродуктор, тип.

33. Система спаривания животных, принадлежащих к одной породе – это?

- а) чистопородное разведение;
- б) скрещивание;

- в) гибридизация;
- г) родственное разведение.

34. Дикий предок домашней овцы?

- а) архаромеринос;
- б) муфлон;
- в) горный меринос;
- г) меркул.

35. Совокупность морфологических особенностей организма, выражающихся в особенностях телосложения животного, характере его продуктивности?

- а) экстерьер;
- б) интерьер;
- в) конституция;
- г) кондиция.

36. Рекомендуемая температура воздуха в логове поросят при локальном обогреве в первую неделю жизни?

- а) 10-15°C;
- б) 15°C;
- в) 18-22°C;
- г) 28-30°C.

37. Период летнего (пастбищного) содержания животных составляет?

- а) 210 дней;
- б) 100 дней;
- в) 155 дней;
- г) 132 дня.

38. У взрослого крупного рогатого скота мясной продуктивности первой категории упитанности убойный выход в среднем составляет?

- а) 45%;
- б) 50%;
- в) 60-65%;
- г) 65-70%.

39. Оптимальный возраст бычков для убоя:

- а) 12 месяцев;
- б) 15-18 месяцев;
- в) 18-20 месяцев;
- г) 22-24 месяца.

40. Какова нагрузка на одного барана-производителя при вольной случке?

- а) 10-20 голов;
- б) 30-40 голов;
- в) 120-150 голов;

- г) 150-200 голов.
41. Какая шерсть состоит только из пуха?
- а) неоднородная грубая;
 б) неоднородная полугрубая;
 в) однородная тонкая;
 г) однородная полутонкая.
42. Какое количество позвонков имеет хвост короткожирнохвостые овцы?
- а) 15-18;
 б) 8-12;
 в) 3-4;
 г) 12-15.
43. На уровне каких позвонков определяют площадь «мышечного глазка»?
- а) 1-2 грудного;
 б) 6-7 грудного;
 в) 1-2 поясничного;
 г) 3-4 поясничного.
44. Что понимают под скороспелостью поросят?
- а) возраст достижения живой массы 100 кг;
 б) возраст достижения живой массы 120 кг;
 в) возраст достижения живой массы 90 кг;
 г) возраст достижения живой массы 140 кг.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Животноводство	4			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки	ИД-1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных,	Вопросы: 1.Изменения, возникающие в процессе одомашнивания (эволюции), называют Причинами этих изменений является.... 2. Породы сельскохозяйственных животных имеют свою структуру. Что не является единицей структуры:

					подконтроль ных объектов	сырья, продукции животного происхождения , продукции пчеловодства и водного промысла; профилактичес кие мероприятия по предотвращени ю зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятству ющие их распространен ию	а) отродье б) линия в) популяция г) семейство 3.В основе роста животных лежат три различных проце сса: 4. Животные, которые растут в течение ограниченного периода жизни, достигая к определенному возрасту размеров и массы тела, характерных для взрослых животных данного вида, после чего масса их тела не увеличивается: а) С неограниченным ростом б) С ограниченным ростом в) С компенсирующим ростом г) С неравномерным ростом 5. Исследования, проведенные Н. П. Чирвинским и А. А. Малигоновым, позволили выделить следующие основные закономерности роста:..... 6. Устройство на основе микросхем, позволяющих проводить идентификацию животных в считанные секунды и дающее возможность получить полную информацию о данной особи? а) бирка б) ДНК-маркер в) транспондер (чип) г) ПТЖ-4 7. Все органы и ткани можно разделить на три группы:.... 8. Что не относится к методам разведения сельскохозяйственных животных? а) отбор б) чистопородное в) скрещивание г) гибридизацию

							9. Молочная продуктивность коров определяется комплексом наследственных и ненаследственных факторов. К числу основных из них относятся.... 10. Определенная наследственностью животного взаимосвязь в строении и функциях тканей и органов его организма как целого, которая определяет индивидуальность животного, характер его онтогенеза, особенности телосложения, специфику физиологических реакций, приспособленность и приспособляемость к условиям жизни и способность к полезной хозяйственной производительности - это: а) скелет б) экстерьер в) конституция г) продуктивность
					ИД-2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья,	1. - это схематическое расположение всех известных предков изучаемого животного на протяжении нескольких поколений. 2. Животное, для которого составляют родословную, называют.... а) родственником б) производителем в) пробандом г) сородичем 3.Отбор по является первой зоотехнической оценкой и предопределяет дальнейшую судьбу племенных животных. 4. В настоящее время животных перевозят 5. Задача фиксации -

						продукции животного и растительного происхождения ; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	6. Считается, что перевозка автомобильным транспортом проведена удовлетворительно, если на расстоянии 50-80 км потеря массы у крупного рогатого скота не превышает: а) 1,3 % б) 2,4 % в) 5 % г) 10 % 7. Считается, что перевозка автомобильным транспортом проведена удовлетворительно, если на расстоянии 50-80 км потеря массы у свиней не превышает: а) 1,3 % б) 2,4 % в) 5 % г) 10 % 8. Важный транспортный документ - 9. При перегоне животных по степной или лесостепной зоне в гурт крупного рогатого скота включают: а) 100 голов б) 200 голов в) 500 голов г) 1000 голов 10. Скорость движения автотранспорта по асфальтированным дорогам при перевозке животных не должна превышать: а) 25 км/ч б) 60 км/ч в) 90 км/ч г) 100 км/ч
					ИД-3	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и	1. Яичная продуктивность - это... 2. Яйценоскость у кур современных яичных кроссов она составляет: а) 150 б) 200 в) 250

						птицы; способами и методикой транспортиров ки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения ; способами и методами ветеринарно- санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документообор ота	г) 300 и более яиц 3. Молоко овец в своем составе содержит 4. Убойный выход - это..... 5. Продолжительность лактации у кобыл составляет? а) 150 дней б) 180—225 дней в) 250 дней г) 305 дней 6. Убойный выход откормленных свиней составляет? а) 45-50 % б) 55-65 % в) 75–82 % г) 100 % 7. Мясные гибридные цыплята в суточном возрасте весят 35-40 г, а к 6-7-недельному возрасту достигают живой массы: а) 500 г б) 1000-1200 г в) 1500 г г) 1800-2100 г 8. В среднем в коровьем молоке содержится.,... 9. Какая порода лошадей не относится к мясному направлению продуктивности? а) казахская б) башкирская в) тувинская г) терская 10. До сдачи-приемки и транспортировки животных оформляют следующие сопроводительные документы:.....

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Методические материалы

Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»
рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и
утверждено ректором университета Бышовым Н.В 27 августа 2014 года.

4.1 Методические указания по проведению текущего контроля

4.1.1. Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля (устный опрос)	После изучения каждого раздела
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.2. Задания для лабораторной работы

1.	Сроки проведения текущего контроля (оценка лабораторной работы)	После каждой лабораторной работы
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	Проверка (оценка) лабораторной работы
6.	Время для выполнения заданий	2 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся в конце лабораторного занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.3. Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля (тест)	После изучения дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	Тест, вопросы на бумажном носителе
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся в конце лабораторного занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.1.4 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

№ вопроса	ответ			
	а	б	в	г
1		+		
2			+	
3			+	
4	+			
5				+
6		+		
7		+		
8	+			
9				+
10		+		
11		+		
12			+	
13				+
14			+	
15		+		
16	+			
17		+		
18	+			
19	+			
20			+	

						5. 1. периодичность роста; 2. продолжительность роста; 3. скорость роста; 4 неравномерность роста; 5. ритмичность роста.	
						6.в.	
						7. 1 - быстросрастающие; 2 - среднерастающие; 3 - медленнорастающие.	
						8.а.	
						9. Порода, физиологическое состояние (живая масса и упитанность, возраст, период стельности и лактации, продолжительность сервис-периода и сухостойного периода, состояние здоровья и др.), факторы внешней среды (кормление, условия содержания, сезон года)	
						10.в.	
						ИД-2	1. Родословная.
							2.в.
							3. По происхождению.
							4. Автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
				5. Обеспечить стойкое, спокойное состояние животных при проведении операций, выполнении трудоемких лечебных процедур, а также при специальных диагностических исследованиях..			
				6.б.			
				7.а.			
				8. Товарно-транспортная накладная, в которой каждое животное (крупный рогатый скот, лошади) включают отдельно с указанием его живой массы, пола, возраста и упитанности.			
				9.б.			
				10. б.			
					ИД-3	1. Количество и масса яиц, снесенных птицей за определенный промежуток времени.	
						2.г.	
						3. 6,7 % жира, 5,8 % белка, 4,8 % сахара, 0,96 % минеральных веществ, оно обладает высокой биологической ценностью, в 1,5 раза превышая по содержанию жира и белка коровье	
						4. Процентное отношение убойной массы к предубойной или приемной массе животного после 24х-часовой выдержки без корма.	
						5.б.	
						6.в.	
						7. г.	
						8. 12,5-13 % сухих веществ, в т.ч. 3,3% белка, 3,8 % жира, 4,8 % молочного сахара и около 1 % минеральных веществ.	

						9. г.
						10. Ветеринарный сертификат (ветеринарное свидетельство); товарно-транспортная накладная (ТТН) и приложение (опись животных) к ТТН; акт выбраковки; путевой журнал (при перевозке животных по железной дороге).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины				
		1	2	3	4	5
ПК-4.1.	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	+	+	+	+	+
ПК-4.2.	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	+	+	+	+	+
ПК-4.3.	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки

Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	1-5	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных и способы фиксации животных. Знать механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных. Знать современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	лекции, самостоятельная работа	устный опрос	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.2. № 1, 2, 3-7, 8-10, 11-30. Вопросы из пункта 3.1.4. № 1-3, 4, 12, 13, 15-16, 18-24.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.2. № 1, 2, 3-7, 8-10, 11-30. Вопросы из пункта 3.1.4. № 1-3, 4, 12, 13, 15-16, 18-24.	Вопросы для устного опроса из пункта 3.1.2. № 1, 2, 3-7, 8-10, 11-30. Вопросы из пункта 3.1.4. № 1-3, 4, 12, 13, 15-16, 18-24.

	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	1-5	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных. Уметь применять правила работы с животными при решении конкретных задач. Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов. Владеть методами решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий, относящихся к профессиональной деятельности	лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, проверка (оценки) лабораторных работ	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 19-25, 26. Вопросы из пункта 3.1.4. № 5-7, 8-11.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 19-25, 26. Вопросы из пункта 3.1.4. № 5-7, 8-11.	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 19-25, 26. Вопросы из пункта 3.1.4. № 5-7, 8-11.
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки	1-5	Владеть навыками работы с документацией. Владеть практическими навыками работы с животными разных видов. Уметь проводить	лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос, проверка (оценки) лабораторных работ	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 18, 19-25, 26, 27. Вопросы из пункта	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 18, 19-25, 26, 27. Вопросы из пункта	Задания для лабораторных работ из пункта 3.1.3. № 1-6, 7, 8-17, 18, 19-25, 26, 27. Вопросы из пункта

ки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении и электронного документооборота		сравнительный анализ воздействия антропогенных факторов на живые объекты. Обосновывает технологические решения с учетом возможных последствий для здоровья и продуктивности животных			3.1.4. № 5-7, 8-11, 17.	3.1.4. № 5-7, 8-11, 17.	3.1.4. № 5-7, 8-11, 17.

2.3 Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и	лекции, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 1, 3, 9-10, 12, 16, 22-34, 36-37, 39-41, 43-47, 51-52, 53, 56, 57, 61, 63-64.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 1, 3, 9-10, 12, 16, 22-34, 36-37, 39-41, 43-47, 51-52, 53, 56, 57, 61, 63-64.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 1, 3, 9-10, 12, 16, 22-34, 36-37, 39-41, 43-47, 51-52, 53, 56, 57, 61, 63-64.

	животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению					
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 2, 4-5, 7-8, 11, 13-15, 35, 38, 42, 49, 50, 54, 55, 58, 59-60, 62, 65, 66.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 49, 54, 58, 62, 66.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 49, 54, 58, 62, 66.
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 2, 4-5, 7-8, 12, 16, 22-34, 36-37, 39-41, 43-47, 49, 51-52, 54, 56, 58, 62, 63-64, 66.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 49, 54, 58, 62, 66.	Вопросы к экзамену из пункта 3.1.1. № 49, 54, 58, 62, 66.

происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота					

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности в области животноводства.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.6. Критерии оценки на зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрены учебным планом.

2.8. Критерии оценки собеседования

2.8.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры.
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе.
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины,

	неумение с помощью преподавателя получить правильное решение.

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (доклады) – не предусмотрены учебным планом.

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрены учебным планом.

2.11. Критерии проверки (оценки) лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрены учебным планом.

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрены учебным планом.

2.14. Критерии оценки эссе – не предусмотрены учебным планом.

2.15. Критерии оценки тестов – не предусмотрены учебным планом.

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта – не предусмотрены учебным планом.

2.17. Допуск к сдаче зачета – не предусмотрены учебным планом.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.1. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Значение животноводства в народном хозяйстве.
2. Как антропогенные факторы отражают негативное влияние человеческой деятельности на окружающую среду и живые организмы?
3. Техника безопасности при работе с животными разных видов.
4. Правила личной гигиены при работе с животными разных видов.
5. Способы фиксации животных разных видов.
6. Информационные ресурсы в племенном животноводстве.
7. Программный комплекс «Селекс».
8. Электронная система управления стадом (ЭСУС).
9. Общие требования, предъявляемые к транспортировке сельскохозяйственных животных.
10. Ветеринарные документы, оформляемые при перевозке животных.
11. Биологические особенности крупного рогатого скота.
12. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
13. Молочная продуктивность крупного рогатого скота.
14. Факторы, влияющие на молочную продуктивность.
15. Мясная продуктивность крупного рогатого скота.
16. Технология производства говядины.
17. Назовите основные характеристики коровы как элемента технологии производства молока.
18. Как зависит продуктивность коровы от ее массы при нормальном кормлении?
19. Из каких фаз состоит биологический цикл коровы? Какова их продолжительность?

20. Какова общая продолжительность периода выращивания первотелки? В чем состоят преимущества ускоренного выращивания первотелок?
21. Перечислите основные технологические и технические решения безотходной молочной фермы в России.
22. Какие системы содержания крупного рогатого скота вы знаете?
23. Назовите разновидности стойлово-выгульной системы содержания.
24. В чем состоит принципиальное отличие привязного и беспривязного способов содержания крупного рогатого скота?
25. Перечислите разновидности беспривязного способа содержания.
26. Какие признаки учитываются при формировании технологических групп коров?
27. На какие секторы делится все поголовье крупного рогатого скота хозяйства?
28. Сколько цехов выделяют в секторе выращивания ремонтного молодняка?
29. Какие цехи выделяют в секторах раздоя и проверки первотелок и производственном секторе? Какова общая продолжительность содержания животных в этих секторах?
30. Назовите основные преимущества беспривязного способа содержания скота по сравнению с привязным.
31. Каковы основные условия беспривязного способа содержания?
32. Назовите основные элементы технологий содержания и обслуживания коров в цехе отела.
33. Назовите основные элементы технологий содержания и обслуживания телят в профилактории.
34. Какие способы, системы и методы содержания ремонтного молодняка вы знаете?
35. В чем состоят основные принципы органического животноводства?
36. Какое стойловое оборудование применяется при комбинированном способе содержания коров?
37. Назовите основные факторы, сдерживающие механизацию и автоматизацию кормления крупного рогатого скота.
38. Назовите способы скармливания кормов крупному рогатому скоту.
39. Перечислите основные зоотехнические требования к машинам для раздачи кормов.
40. С помощью каких технических средств осуществляют дифференцированное кормление коров концентрированными кормами?
41. Какими способами осуществляется кормление телят молозивом?
42. Какие факторы способствуют возникновению молокоотдачи?
43. Назовите основные типы доильных установок для доения коров в доильных залах.
44. На каком методе обслуживания коров основаны доильные роботы?
45. Перечислите разновидности механических систем навозоудаления.
46. Какие сооружения используются для хранения твердого, полужидкого и жидкого навоза?
47. Как определяется емкость навозохранилищ?
48. Техника безопасности при работе с крупным рогатым скотом.
49. Нормы и правила по организации и контролю транспортировки крупного рогатого скота.
50. Биологические особенности свиней.
51. Существующие способы и системы содержания свиней.
52. Технология производства свинины.
53. Техника безопасности при работе с свиньями.
54. Нормы и правила по организации и контролю транспортировки свиней.
55. Биологические особенности лошадей.
56. Основные системы содержания лошадей в нашей стране.
57. Техника безопасности при работе с лошадьми.
58. Нормы и правила по организации и контролю транспортировки лошадей.
59. Биологические особенности овец.
60. Молочная и мясная продуктивность овец.
61. Техника безопасности при работе с мелким рогатым скотом.
62. Нормы и правила по организации и контролю транспортировки мелкого рогатого скота.

63. Технология производства яиц.
64. Технология производства мяса бройлеров.
65. Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы и использование их в практике птицеводства.
66. Нормы и правила по организации и контролю транспортировки сельскохозяйственной птицы.

3.1.2. УСТНЫЙ ОПРОС (лекции)

1. Влияние антропогенных факторов в природе (сознательное, случайное).
2. Применение ЭВМ в сельском хозяйстве.
3. Сущность интенсивной технологии в молочном скотоводстве.
4. Концентрация и специализация молочного скотоводства.
5. Системы содержания коров в зимний и летний периоды.
6. Способы содержания коров.
7. Поточно-цеховая технология производства молока и воспроизводства стада.
8. Техника безопасности при работе с животными разных видов.
9. Правила личной гигиены при работе с животными разных видов.
10. Способы фиксации животных разных видов.
11. Содержание откормочного молодняка крупного рогатого скота и технология производства говядины в молочном скотоводстве.
12. Содержание телят и технология производства говядины в мясном скотоводстве.
13. Содержание холостых свиноматок.
14. Содержание супоросных свиноматок.
15. Содержание подсосных свиноматок.
16. Содержание хряков-производителей.
17. Получение и выращивание поросят.
18. Мясной откорм.
19. Беконный откорм.
20. Основные требования при инкубации яиц.
21. Выращивание ремонтного молодняка кур
22. Содержание кур родительского и промышленного стада.
23. Особенности выращивания бройлеров.
24. Продуктивно-биологические особенности овец.
25. Продукция овцеводства.
26. Системы и способы содержания овец.
27. Помещения для содержания овец.
28. Системы и способы содержания лошадей.
29. Структура и размеры коневодческих ферм.
30. Выращивание жеребят.

3.1.3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1. Задание 1. Рассчитайте объем вентиляции и теплового баланса в коровнике.
2. Задание 2. Рассчитайте объем вентиляции по влажности воздуха на зимний период:
3. Задание 3. Рассчитать тепловой баланс в коровнике.
4. Задание 4. Рассчитать Δt нулевой тепловой баланс.
5. Задание 5. Для оценки освещенности коровника рассчитать световые коэффициенты.
6. Задание 6. Рассчитать искусственную освещенность, если площадь коровника 2893,32 м², освещается 60 лампами мощностью 200 Вт.
7. Задание 7. Опишите комплекс мероприятий, применяемый на ферме для защиты окружающей среды.
8. Задание 8. Опишите одну из технологий систем и способов содержания крупного рогатого скота.
9. Задание 9. Рассчитать структуру стада крупного рогатого скота.
- Задание 10. Рассчитать размеры основных технологических элементов и параметров здания.
- Задание 11. Рассчитать структуру рациона по общей питательности.
10. Задание 12. Определить содержание различных элементов в рационе.
11. Задание 13. Рассчитать потребность в воде и определение мощности водоподающих устройств.
12. Задание 14. Опишите отличительные особенности роботов – дояров Astronaut и Astronaut A4.
13. Задание 15. Дайте описание мобильному доильному роботу «RDS Futureline».
- Задание 16. Рассчитайте количество подстилочного материала для комплекса.
14. Задание 17. Рассчитайте выход навоза и необходимое количество навозохранилищ.
15. Задание 18. Запишите системы управления стадом не перечисленные в таблице 16.

Задание 19. Изучить и проанализировать технологию планирования производственных зон на свиномкомплексе (выездное занятие).

Задание 20. Рассчитать численность поголовья родительского стада для получения инкубационных яиц по индивидуальному заданию.

Задание 21. Провести оценку качества инкубационных яиц.

Задание 22. Провести и проанализировать биологический контроль в инкубации.

Задание 23. Проанализировать методы разведения овец.

Задание 24. Проанализировать методы выращивания молодняка в подсосный период.

Задание 25. Проанализировать методы нагула и откорма ягнят.

Задание 26. Изучить методы ухода за лошадьми и основы гигиены их эксплуатации.

Задание 27. Ознакомиться с автоматизированным учетом в коневодстве.

3.1.4. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

1. Биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Факторы, определяющие технологию производства молока.
3. Технология получения и выращивания молодняка крупного рогатого скота.
4. Техника безопасности и правила личной гигиены при работе с животными, способы их фиксации.
5. В чем заключается негативное влияние на животных химического загрязнения окружающей среды?
6. В чем заключается негативное влияние на животных шумового загрязнения окружающей среды?
7. Как влияет уровень радиации в окружающей среде на животных?
8. Перевозка сельскохозяйственных животных автомобильным транспортом. Общие требования и по видам животных.

9. Транспортировка сельскохозяйственных животных водным транспортом. Общие требования и по видам животных.
10. Транспортировка сельскохозяйственных животных авиационным транспортом. Общие требования и по видам животных.
11. Транспортировка сельскохозяйственных животных железнодорожным транспортом. Общие требования и по видам животных.
12. Уход за животными во время перевозки. Ветеринарные документы при перевозке животных.
13. Требования, предъявляемые к технике безопасности и правилам личной гигиены при работе с крупным рогатым скотом, способы фиксации животных.
14. Электронная система управления стадом (ЭСУС). Программный комплекс «Селекс».
15. Биологические особенности свиней.
16. Продукция свиноводства и технологии ее производства.
17. Особенности эксплуатации помещений и использования животных при интенсификации производства.
18. Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы и использование их в практике птицеводства.
19. Технология производства яиц.
20. Технология производства мяса бройлеров.
21. Основные направления в овцеводстве.
22. Продукция овцеводства.
23. Основные направления в коневодстве.
24. Продукция коневодства.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Современные технологии в животноводстве	3			ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ИД-1	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по	Вопросы: 1. Изменения, во (эволюции), этих изменений 2. Породы сельс свою структуру а) отродье б) линия в) популяц г) семейств 3. В основе роста сса: 4. Животные, ко периода жизни, размеров и масс животных данн увеличивается: а) С неогран

							предотвращени ю зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятству ющие их распространен ию	б) С ограни в) С компен г) С неравно 5. Исследования А. Малигоновы основные закон 6. Устройство на проводить иден секунды и дающ информацию о а) бирка б) ДНК-мар в) транспон г) ПТЖ-4 7. Все органы и группы:.... 8. Что не относ сельскохозяйст а) отбор б) чистопоро в) скрещива г) гибридиза 9. Молочная пр комплексом нас факторов. К чис 10. Определенн взаимосвязь в с органов его орг определяет инд его онтогенеза, специфику физ приспособленн условиям жизн хозяйственной а) скелет б) экстерьер в) конституц г) продуктивн
							ИД-2	Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; организовыват 1. - это схе известных пред протяжении не 2. Животное, д родословную, н а) родственни б) производит в) пробандом г) сородичем 3.Отбор по зоотехнической дальнейшую су

						ь и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения ; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	4. В настоящее
							5. Задача фикса
							6. Считается, что транспортом при на расстоянии : а) 1,3 % б) 2,4 % в) 5 % г) 10 %
							7. Считается, что транспортом при на расстоянии : превышает: а) 1,3 % б) 2,4 % в) 5 % г) 10 %
							8. Важный тран
							9. При перегоне лесостепной зо включают: а) 100 голов б) 200 голов в) 500 голов г) 1000 голов
							10. Скорость движения асфальтированн животных не д а) 25 км/ч б) 60 км/ч в) 90 км/ч г) 100 км/ч
						ИД-3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	1. Яичная проду
							2. Яйценоскости она составляет: а) 150 б) 200 в) 250 г) 300 и бол
							3. Молоко овец
							4. Убойный вых
							5. Продолжите. а) 150 дней б) 180—225 д

							; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	в) 250 дней г) 305 дней 6. Убойных выходов составляет? а) 45-50 % б) 55-65 % в) 75-82 % г) 100 % 7. Мясные грудинки весят 35-40 г, а живой массы: а) 500 г б) 1000-1200 г в) 1500 г г) 1800-2100 г 8. В среднем в к... 9. Какая порода направлению пр... а) казахская б) башкирская в) тувинская г) терская 10. До сдачи-пр... оформляют след... документы:.....

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В 27 августа 2014 года.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля (устный опрос)	После изучения каждого раздела
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.

5.	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Задания для лабораторной работы

1.	Сроки проведения текущего контроля (оценка лабораторной работы)	После каждой лабораторной работы
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	Проверка (оценка) лабораторной работы
6.	Время для выполнения заданий	2 академических часа
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся в конце лабораторного занятия
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	О Ф О	ЗФ О	ОЗ ФО			
	4			ПК-4	ИД-1	1. Доместикационными. Искусственный отбор

Современные технологии в животноводстве						2. в.
						3. Деление клеток, увеличение их массы и объема, увеличение межклеточных образований.
						4.б.
						5. 1. периодичность роста; 2. продолжительность роста; 3. скорость роста; 4. неравномерность роста; 5. ритмичность роста.
						6.в.
						7. 1 - быстрорастущие; 2 - среднерастущие; 3 - медленно растущие.
						8.а.
						9. Порода, физиологическое состояние (живая масса и упитанность, возраст, период стельности и лактации, продолжительность сервис-периода и сухостойного периода, состояние здоровья и др.), факторы внешней среды (кормление, условия содержания, сезон года)
						10.в.
					ИД-2	1. Родословная.
						2.в.
						3. По происхождению.
						4. Автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
						5. Обеспечить стойкое, спокойное состояние животных при проведении операций, выполнении трудоемких лечебных процедур, а также при специальных диагностических исследованиях..
						6.б.
						7.а.
						8. Товарно-транспортная накладная, в которой каждое животное (крупный рогатый скот, лошади) включают отдельно с указанием его живой массы, пола, возраста и упитанности.
						9.б.
						10. б.
				ИД-3		1. Количество и масса яиц, снесенных птицей за определенный промежуток времени.
						2.г.
						3. 6,7 % жира, 5,8 % белка, 4,8 % сахара, 0,96 % минеральных веществ, оно обладает высокой

					биологической ценностью, в 1,5 раза превышая по содержанию жира и белка коровье
					4. Процентное отношение убойной массы к предубойной или приемной массе животного после 24х-часовой выдержки без корма.
					5.б.
					6.в.
					7. г.
					8. 12,5-13 % сухих веществ, в т.ч. 3,3% белка, 3,8 % жира, 4,8 % молочного сахара и около 1 % минеральных веществ.
					9. г.
					10. Ветеринарный сертификат (ветеринарное свидетельство); товарно-транспортная накладная (ТТН) и приложение (опись животных) к ТТН; акт выбраковки; путевой журнал (при перевозке животных по железной дороге).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ВЕТЕРИНАРНАЯ РАДИОБИОЛОГИЯ»**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	-	-	+	-	-	-	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	-	-	-	-	+	+	+	-
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	+	+	+	+	-	+	-	+

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
Академическая оценка по 2-балльной шкале (зачёт)	не зачтено	Зачтено		

2.2. Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания		
					Пороговый уровень	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень

					(удовл.)		(отлично)
ОПК-4							
Физические основы радиобиологии	ОПК4: Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
		Уметь: Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
		Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
		Знать: технические возможности современного специализированного радиологического оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (128)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
Дозиметрия и радиометрия		Уметь: применять современные технологии и	Лекции, лабораторные занятия,	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30,	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36,	3.1 (1-51), 3.3 (28)

		методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	самостоятельная работа студентов		30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	
		Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
Прогнозирование и нормирование поступления радиоактивных веществ в корма, организм животных и продукцию	ОПК4: Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: технические возможности современного специализированного радиологического оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
		Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (1.1-1.4, 1.7, 1.8, 1.10, 2.1, 2.4, 2.6, 2.7, 2.9, 2.10, 3.1-3.3, 3.5, 3.6, 3.9, 3.10)
		Владеть: навыками работы со специализированным радиологическим оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1-51), 3.3 (28)

Использован ие радиоактив ных изотопов в сельском хозяйстве и ветеринарии		Знать: технические возможности современного специализирова нного радиологическо го оборудования, методы решения задач профессиональ ной деятельности	Лекции, лабораторн ые занятия, самостояте льная работа студентов	Устный опрос, тестиров ание	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15- 20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47- 51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3- 11, 12-16, 17-22, 23- 29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1- 51), 3.3 (28)
		Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональ ной деятельности, интерпретирова ть полученные результаты.	Лекции, лабораторн ые занятия, самостояте льная работа студентов	Устный опрос, тестиров ание	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15- 20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47- 51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (28)	3.1 (1-2, 3- 11, 12-16, 17-22, 23- 29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1- 51), 3.3 (28)
		Владеть: навыками работы со специализирова нным радиологически м оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований.	Лекции, лабораторн ые занятия, самостояте льная работа студентов	Устный опрос, тестиров ание	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15- 20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 42- 51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (3.2, 3.6-3.9)	3.1 (1-2, 3- 11, 12-16, 17-22, 23- 29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (28)	3.1 (1- 51), 3.3 (28)
ПК-9							
Биологическ ое действие ионизирующ их излучений и лучевые поражения		Знать: методы бактериологиче ского, физико- химического, органолептичес кого исследований, правила ветеринарно- санитарной экспертизы и санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении местности радионуклидам и	Лекции, лабораторн ые занятия, самостояте льная работа студентов	Устный опрос, тестиров ание	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15- 20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47- 51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (25- 27)	3.1 (1-2, 3- 11, 12-16, 17-22, 23- 29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 ((25-27)	3.1 (1- 51), 3.3 (28)

	ИД-3пко-2 Владеть: навыками объективной оценки результатов лабораторного, в т.ч. паразитологического исследования, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения при паразитарных болезнях; обеспечения потенциальной и реальной безопасности продуктов животного происхождения для человека	Уметь: выполнять общепринятые методы лабораторных исследований с целью установления безопасности сырья и продукции животного происхождения для человека; правильно осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу, санитарную оценку продукции и сырья животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении радионуклидами, соблюдая технологию производственных процессов и правила личной гигиены	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (25-27)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (25-27)	3.1 (1-51), 3.3 (28)
		Владеть: навыками объективной оценки результатов лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении радионуклидами; обеспечения потенциальной и реальной безопасности продуктов животного происхождения для человека	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 ((25-27)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 ((25-27))	3.1 (1-51), 3.3 ((25-27)

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при радиационных поражениях	Знать: методы бактериологического, физико-химического, органолептического исследований, правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении местности радионуклидами	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (25-27)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (25-27)	3.1 (1-51), 3.3 (25-27)
	Уметь: выполнять общепринятые методы лабораторных исследований с целью установления безопасности сырья и продукции животного происхождения для человека; правильно осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу, санитарную оценку продукции и сырья животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении радионуклидами, соблюдая технологию производственных процессов и правила личной гигиены	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (25-27)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (25-27)	3.1 (1-51), 3.3 (25-27)
	Владеть: навыками объективной оценки результатов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36,	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39,	3.1 (1-51), 3.3 (25-27)

		лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения при лучевых поражениях и загрязнении радионуклидами; обеспечения потенциальной и реальной безопасности продуктов животного происхождения для человека	работа студентов		39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 ((25-27))	40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 ((25-27))	

УК-8

Физические основы радиобиологии	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Уметь: прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании; создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 ((1-24))	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)

Дозиметрия и радиометрия		военных конфликтов					
		Владеть способностью к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; знать и уметь применять приемы первой помощи	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3, (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Знать: опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Уметь: прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании; создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3(1-24)
	УК-8. Способен создавать и	Владеть способностью к	Лекции,	Устный опрос,	3.1 (1-2, 4-9, 3-12,	3.1 (1-2, 3-11, 12-16,	3.1 (1-51),

	поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; знать и уметь применять приемы первой помощи	лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	тестирование	12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.3 (1-24)
Прогнозирование и нормирование поступления радиоактивных веществ в корма, организм животных и продукцию	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3, (1-24)
		Уметь: прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании; создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 ((1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Владеть способностью к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; знать и уметь применять	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51),	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)

Использование радиоактивных изотопов в сельском хозяйстве и ветеринарии		приемы первой помощи			3.3 (1-24)	3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	
		Знать: опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Уметь: прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании; создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 47-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)
		Владеть способностью к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; знать и уметь применять приемы первой помощи	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	Устный опрос, тестирование	3.1 (1-2, 4-9, 3-12, 12-18, 15-20, 21-30, 30 - 36, 39-41, 42-51) 3.2 (6,9, 8, 23, 24, 25, 61-65) 3.3 (1-24)	3.1 (1-2, 3-11, 12-16, 17-22, 23-29, 30-36, 37, 38, 39, 40, 41-43, 44, 45, 46, 48, 51), 3.2 (3, 6, 13, 20-29, 42-48, 73) 3.3 (1-24)	3.1 (1-51), 3.3 (1-24)

1. Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы для подготовки к экзамену 3.2.		
ПК-9	ПК 9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы для подготовки к экзамену 3.2.		

	контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			
	ПК 9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы для подготовки к экзамену 3.2.
	ПК 9.3 Владеть методами ветеринарно-	Лекция, лабораторные	Экзамен	Вопросы для подготовки к экзамену 3.2.

	санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	занятия, самостоятельная работа		
УК-8	УК-8.1. Знать опасные и вредные факторы	Лекция, лабораторные занятия,	Экзамен	Вопросы для подготовки к экзамену 3.2.

жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы УК-8.2. Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании. УК-8.3. Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.4. Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. УК-8.5. Знать и уметь применять приемы первой помощи	самостоятельная работа		

2.4. Критерии оценки на экзамене

Результат экзамена	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно выполнять конкретные лабораторные работы повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно выполнять конкретные лабораторные работы, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты экспериментов
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное выполнение конкретной лабораторной работы из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное выполнение конкретной лабораторной работы из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете – не предусмотрен учебным планом

2.6. Критерии оценки опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

2.8. Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до экзамена.
3. Отсутствие неудовлетворительных оценок.

1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Вопросы для текущего контроля

1. Элементарные частицы и их основные свойства.
2. Виды ионизирующего излучения и их основные свойства.
3. Чем определяется биологическая опасность ионизирующих излучений?
4. Принципы радиационной безопасности.
5. Предельные дозы облучения различных категорий населения.
6. В каких случаях и на каких условиях допускается планируемое повышенное облучение персонала категории А?
7. Категории потенциальной опасности радиационных объектов.
8. Требования к помещениям для работы с открытыми и закрытыми источниками радиации.
9. Способы и средства индивидуальной защиты при работе с источниками радиации.
10. Какие средства применяются для дезактивации?
11. Способы удаления и обезвреживания радиоактивных отходов.
12. Доза облучения, виды доз и единицы измерения.
13. Мощность дозы, единицы измерения.
14. Типы детекторов ионизирующих излучений, их принцип действия.
15. Измерение дозы облучения дозиметром.
16. Измерение мощности дозы радиометром.
17. Факторы, влияющие на поступление радионуклидов в растения и корма.
18. Факторы, влияющие на поступление радионуклидов в продукцию животноводства.
19. Способы снижения поступления радионуклидов в корма и продукцию животноводства.
20. Способы переработки продукции животноводства с повышенным содержанием радионуклидов.
21. Пути поступления радионуклидов в организм животных.
22. Закономерности распределения радионуклидов в организме животных.
23. Механизмы прямого и непрямого действия радиации на организм.
24. Действие радиации на органы кроветворения.
25. Действие радиации на кровь
26. Действие радиации на иммунную систему.
27. Действие радиации на кишечник.
28. Действие радиации на кожу.
29. Действие радиации на половые железы и потомство.
30. Патогенез лучевой болезни.
31. Синдромы острой лучевой болезни.
32. Стадии острой лучевой болезни.
33. Патологоанатомические изменения в организме животных при острой лучевой болезни.
34. Особенности течения лучевой болезни при внутреннем облучении.
35. Профилактика и лечение лучевой болезни.
36. Лучевые ожоги: диагностика, прогноз, лечение.
37. Принципы организации радиационного контроля объектов ветеринарного надзора.
38. Отбор и подготовка проб для радиохимического и спектрометрического анализа.
39. Принцип радиохимического определения радионуклидов в кормах и продуктах.
40. Принцип спектрометрического определения радионуклидов в кормах и продуктах.
41. Предубойный осмотр и сортировка животных при лучевых поражениях.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при лучевых поражениях животных.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при лучевых поражениях животных.
44. Дезактивация мяса и молока.
45. Радиологический контроль пищевых продуктов на перерабатывающих предприятиях и в ветеринарных лабораториях.
46. Радиологический контроль пищевых продуктов на рынках.
47. Принцип метода «меченых атомов».

48. Применение ионизирующих излучений для повышения продуктивности растений и животных.
49. Применение ионизирующих излучений для стерилизации продуктов, инструментов, отходов.
50. Применение ионизирующих излучений в лечебных целях.
51. Принцип радиоиммунного анализа.

3.2. Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи радиобиологии. Радиоактивность. Ионизирующее излучение.
2. Радиационная безопасность. Её цель, принципы, основные правовые акты.
3. Категории облучаемых лиц и предельно допустимые дозы облучения для них.
4. Получение, учёт и хранение радиоактивных веществ.
5. Открытые и закрытые источники ионизирующих излучений. Правила работы с ними.
6. Организация рабочего места для работы с радиоактивными веществами.
7. Дезактивация.
8. Удаление радиоактивных отходов.
9. Средства индивидуальной защиты при работе с открытыми источниками излучений.
10. Строение атома. Элементарные частицы: электрон, протон, нейтрон. Ионизация и возбуждение.
11. Масса ядра. Дефект массы. Ядерные силы.
12. Изотопы и изомеры.
13. Виды ионизирующего излучения: альфа-, бета-, гамма-лучи, рентгеновские лучи, нейтронное излучение, тяжёлые ядра отдачи.
14. Типы ядерных превращений: альфа-распад, бета-распад, электронный захват, внутренняя конверсия.
15. Закон радиоактивного распада. Период полураспада.
16. Активность радиоактивного элемента. Её единицы измерения.
17. Взаимодействие ионизирующего излучения с веществом (с атомным ядром и с электронной оболочкой атома). Удельная ионизация. Наведённая радиоактивность.
18. Доза облучения. Её виды: экспозиционная, поглощённая, эквивалентная. Единицы измерения. Коэффициент относительной биологической эффективности.
19. Мощность дозы облучения. Её единицы измерения.
20. Способы измерения дозы излучения и мощности дозы.
21. Измерение дозы облучения дозиметром.
22. Измерение мощности дозы радиометром.
23. Оценка и прогнозирование радиационной обстановки по данным радиометрии.
24. Источники поступления радиоактивных изотопов во внешнюю среду.
25. Общие закономерности перемещения радионуклидов в биосфере. Изотопные и неизотопные носители.
26. Физико-химическое состояние радионуклидов в воде, почве, кормах, органах и тканях организма.
27. Внекорневое и корневое поступление радионуклидов в растения.
28. Факторы, влияющие на токсичность радионуклидов.
29. Пути поступления радионуклидов в организм.
30. Распределение, выведение и накопление радионуклидов в организме.
31. Прогнозирование поступления радионуклидов в корма и продукцию.
32. Нормирование поступления радионуклидов в корма и продукцию.
33. Способы снижения поступления радионуклидов в растения.
34. Способы снижения поступления радионуклидов в продукцию животноводства.
35. Способы снижения поступления радионуклидов в организм и ускорения их выведения.
36. Токсикология иода-131.
37. Токсикология стронция-90.
38. Токсикология цезия-137.
39. Токсикология трития, калия-40 и углерода-14.
40. Теория прямого биологического действия ионизирующих излучений.
41. Теория непрямого биологического действия ионизирующих излучений. Структурно-метаболическая теория биологического действия ионизирующих излучений.

42. Действие ионизирующих излучений на нервную, эндокринную, сердечно-сосудистую системы и органы чувств.
43. Действие ионизирующих излучений на скелет, кожу, лёгкие, почки, пищеварительную систему.
44. Действие ионизирующих излучений на органы кроветворения.
45. Действие ионизирующих излучений на кровь.
46. Действие ионизирующих излучений на иммунитет.
47. Действие ионизирующих излучений на органы размножения и потомство облучённых животных.
48. Лучевая болезнь. Её патогенез, синдромы и стадии.
49. Острая лучевая болезнь.
50. Хроническая лучевая болезнь.
51. Видовые особенности течения лучевой болезни.
52. Патологоанатомические изменения при лучевой болезни.
53. Диагностика лучевой болезни.
54. Профилактика лучевой болезни.
55. Лечение лучевой болезни.
56. Лучевая болезнь при внутреннем облучении.
57. Лучевые ожоги.
58. Комбинированные лучевые поражения.
59. Отдалённые последствия ионизирующего облучения. Воздействие его на генетический аппарат.
60. Биологическое действие малых доз ионизирующего излучения.
61. Цель, задачи и организация радиологического контроля.
62. Отбор проб для радиохимического анализа.
63. Подготовка проб для радиохимического анализа.
64. Радиохимический анализ радионуклидов.
65. Спектрометрический анализ радионуклидов.
66. Предубойный осмотр, радиометрия и сортировка животных при приёме на предприятия мясной промышленности.
67. Убой животных при заражении их радионуклидами.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при лучевых поражениях.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных с лучевыми поражениями.
70. Способы обезвреживания продуктов с повышенным содержанием радионуклидов.
71. Радиологический контроль продуктов в ветеринарных лабораториях.
72. Радиологический контроль продуктов на рынках.
73. Применение меченых атомов в научных исследованиях.
74. Радиационно-биологические технологии.
75. Радиоиммунный анализ гормонов.

3.3. Вопросы в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФ О	ЗФ О	ОЗФ О					
Ветеринарная радиобиология	1	1	-	УК-8	Способностью создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности	УК-8.1	Знать принципы обеспечения безопасных и/или комфортных	1. Для дезактивации применяют растворы: 1) поваренной соли; 2) дезактивирующие растворы с поверхностно

					ости, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	активными веществами* 3)кислые растворы 4)дезинфицирующие 2. Единицы измерения радиоактивности препарата: а). МкР/сек; б). Зиверт; в). Беккерель; 3. Открытые источники излучения делятся по активности: 1)2 группы; 2)3 группы; 3) 4 группы;
						УК8-2	Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании	4..Перечислите виды детекторов . 5.Прибор, относящийся к переносным радиометрам 1)ДП-5* 2)ПСО2-4 3)СРП-68-01 4)РКБ4-1М; 6.Диапазон измерений мощности экспозиционной дозы прибора ДП-5 1) 0 - 200 Р/час* 2) 0 - 3000 мкР/час 3) 0 - 1000 мкР/час 4) 0 – 100 мкР/час 7..Клетки крови, наиболее чувствительны к действию ионизирующего излучения 1)эритроциты 2)тромбоциты 3)лимфоциты* 4) базофилы 8.Тритий (H-3) относится к группе 1)особо высокой радиоактивности* 2)средней радиоактивности 3)высокой радиоактивности 4)малой радиоактивности

						УК-8.3	Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	9. Текущему радиационному контролю подлежит продукция, 1) поступающая на переработку 2) поступающая на реализацию 3) поступающая на хранение 4) поступающая на переработку, реализацию и хранение* 10. Ионизирующее излучение определяют 1) фотометрическим методом 2) фотографическим методом* 3) биологическим методом 4) математическим методом 11. Наиболее чувствительная к действию ионизирующего излучения 1) мышечная ткань 2) нервная ткань 3) костная ткань 4) красный костный мозг* 12. Радиоиммунологический метод анализа позволяет определить в крови содержание 1) эритроцитов 2) лейкоцитов 3) гормонов* 4) тромбоцитов 13. Эффект гормезиса это... 14. Острая лучевая болезнь у животных развивается по следующим периодам: 1) период первичных реакций, латентный период, разгар болезни, разрешение болезни* 2) период первичных реакций, латентный период, разрешения болезни и разгар болезни. 3) латентный период, период первичных

							реакций, разгар болезни 4)период первичных реакций, латентный период, разрешения болезни 15.Естественный радиационный фон в норме составляет 1)0,3 – 0,4 мкЗв/час; 2)0,25 – 0,5 мкЗв/час 3)0,03 – 0,25 мкЗв/час* 4)0,3 – 0,7 мкЗв/час
	1	1	-		УК 8.4	Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	16.Радиационная авария это... 17.Предельно допустимая доза это... 18.При ликвидации радиационной аварии допускаются: 1)Категории лиц А; 2)категория лиц Б; 3)прочее население 19.Мышечная ткань крупного рогатого скота считается «чистой» от радионуклидов, если доза облучения меньше 1)меньше 25 мкР/час 2)меньше 17 мкР/час* 3)100Р/час 4)500 мкР/час 20.Характерные признаки острой лучевой болезни лошадей тяжелой степени 1)повышение температуры, отсутствие аппетита 2)отсутствие аппетита, лейкопения, кровоизлияния на слизистых оболочках, диарея с примесью крови* 3)жажда, отсутствие аппетита, лейкопения 4)пониженная температура, лейкоцитоз 21.Фазы лучевых ожогов... 22.Дезактивация- это: 1)удаление радиоактивных

								веществ с загрязненных объектов; 2) удаление обычных загрязнений с любых поверхностей; 3) удаление жидких веществ с любых поверхностей 23. Легкая степень лучевой болезни у крупного рогатого скота возникает при дозе: 1) 5 – 8 Зв 2) 3 – 5 Зв 3) 1,5 – 2 Зв* 4) 2 – 4 Зв
						УК 8.5	Знать и уметь применять приемы первой помощи	24. Первая помощь при лучевых ожогах: 1) Промыть водой, 2) Промыть органическими растворителями; 3) Не промывать Первая помощь при острой лучевой болезни...

	1	1	-	ПК 9		ПК9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	25. Оксалатным методом в пробах растительного происхождения определяют 1) тритий 2) полоний-210 3) стронций-90* 4) рутений-103

						животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	

						ПК 9.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	26. Элемент, одноименный или сходный по химическим свойствам с радиоактивным изотопом, извлекаемый из пробы при радиохимическом анализе называют 1)носителем* 2)изотопом 3)кислотой 4)металлом 4) 0 – 100 мкР/час

						Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и	27. Концентрирование проб при радиохимическом анализе осуществляют в следующей последовательности 1) отбор проб, озоление проб, высушивание, обугливание 2) отбор проб, высушивание, обугливание проб, озоление* 3) высушивание, отбор проб, обугливание, озоление 4) отбор проб, обугливание, высушивание, озоление 28. Озоление проб при радиохимическом анализе проводят 1) в сушильном шкафу 2) в муфельных печах* 3) на электрических плитах 4) на газовых горелках

ПК
9.3

							молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождени я и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождени я и кормов	
	7	7	-	ОПК4		ОПК 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональ ной деятельности современные технологии с использование м приборно- инструменталь ной базы и использовать основные естественные,и профессиональ ные понятия, а также методы при решении общепрофесси ональных задач	28.Перечислить области медицины применения ионизирующего излучения

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете Университета 31.08.2020 протокол №1.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторном занятии
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Каширина Лидия Григорьевна
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	15-20 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Каширина Лидия Григорьевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины
2.	Место и время проведения текущего контроля	Компьютерный класс факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в установленное время
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Каширина Лидия Григорьевна
5.	Вид и форма заданий	Компьютерное тестирование
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Каширина Лидия Григорьевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.3. Экзамен

1.	Сроки проведения текущего контроля	После изучения материала по всем темам дисциплины

2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории согласно расписанию
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Каширина Лидия Григорьевна
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	40-45 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Каширина Лидия Григорьевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3. Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФ О	ЗФ О	ОЗФ О					
Ветеринарная радиобиология	1	1	-	УК-8	Способностью создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1	Знать принципы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	1. Для дезактивации применяют дезактивирующие растворы с поверхностно активными веществами* 2. Единицы измерения радиоактивности препарата: Беккерель; 3. Открытые источники излучения делятся по активности: на 4 группы;
						УК8-2	Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональ	4.. виды детекторов .фотографические, химические, калориметрические, сцинтилляционные, газоразрядные, полупроводниковые 5. Прибор,

						ных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании	относящийся к переносным радиометрам 1)ДП-5* 6.Диапазон измерений мощности \\экспозиционной дозы прибора ДП-5 1) 0 - 200 Р/час* 7..Клетки крови, наиболее чувствительны к действию ионизирующего излучения лимфоциты* 8.Тритий (H-3) относится к группе 1)особо высокой радиоактивности*
					УК-8.3	Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	9.Текущему радиационному контролю подлежит продукция, поступающая на переработку, реализацию и хранение* 10. Ионизирующее излучение определяют 2)фотографическим методом* 11. Наиболее чувствительная к действию ионизирующего излучения 4)красный костный мозг* 12.Радиоиммунологический метод анализа позволяет определить в крови содержание 3)гормонов* 13.Эффект гормезиса это усиление защитных функций организма в ответ на небольшой стресс(радиация, токсины, охлаждение ...)

							14. Острая лучевая болезнь у животных развивается по следующим периодам: 1) период первичных реакций, латентный период, разгар болезни, разрешение болезни* 15. Естественный радиационный фон в норме составляет 1) 0,3 – 0,4 мкЗв/час; 2) 0,25 – 0,5 мкЗв/час 3) 0,03 – 0,25 мкЗв/час* 4) 0,3 – 0,7 мкЗв/час
	1	1	-			УК 8.4	Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. 16. Радиационная авария - это потеря управления источником ионизирующего излучения 17. Предельно допустимая доза эо – экологический норматив, обозначающий предельное количество вещества, попадание которого организм не оказывает на него вредного действия 18. При ликвидации радиационной аварии допускаются: 1) Категории лиц А; 19. Мышечная ткань крупного рогатого скота считается «чистой» от радионуклидов, если доза облучения меньше 2) меньше 17 мкР/час* 20. Характерные признаки острой лучевой болезни лошадей тяжелой степени 2) отсутствие аппетита, лейкопения, кровоизлияния на

							слизистых оболочках, диарея с примесью крови* 21.Фазы лучевых ожогов : фаза первичной реакции, скрытый период, фаза некротических изменений. 22Дезактивация- это: 1)удаление радиоактивных веществ с загрязненных объектов; 23.Легкая степень лучевой болезни у крупного рогатого скота возникает при дозе: 3)1,5 – 2 Зв*
						УК 8.5	Знать и уметь применять приемы первой помощи Первая помощь при острой лучевой болезни: противорвотные препараты, в\в инфузия, препараты при ССН

	1	1	-	ПК 9		ПК9.1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов,	25. Оксалатным методом в пробах растительного происхождения определяют 3)стронций-90*

						продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и	

						термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК 9.2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам	26. Элемент, одноименный или сходный по химическим свойствам с радиоактивным изотопом, извлекаемый из пробы при радиохимическом анализе называют 1)носителем*

						и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	

						Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и	27. Концентрирование проб при радиохимическом анализе осуществляют в следующей последовательности 2) отбор проб, высушивание, обугливание проб, озоление* 28. Озоление проб при радиохимическом анализе проводят 2) в муфельных печах*

ПК
9.3

						молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
					ОПК 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	28.Перечислить области медицины применения ионизирующего излучения: лучевая терапия, рентгенология, компьютерная томография,

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭКОЛОГИЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Раз делы дисц иплины	Индикаторы	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Техн ология форм ирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворите льно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
УК-8							
1, 2	УК-8.1. Знать опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	лекц ия лабора торные занятия само стоятельная работ а	устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3		
1, 2	УК-8.2.Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.	безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях		устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3		
1, 2	УК-8.3.Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3		
1, 2	УК-8.4.Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	последствия чрезвычайных ситуаций		устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3		

1, 2	УК-8.5. Знать и уметь применять приемы первой помощи	Приемы первой помощи		устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3
1, 2	УК-8.6. Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов	Приемы первой помощи		устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3
ПК-9					
1, 2	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ознакомление с многообразием экологических связей в природе	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3

1, 2	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молода и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	разрабатывать и использовать технологии, обеспечивающие производство экологически безопасной продукции	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3
1, 2	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	устанавливать причинную обусловленность негативных воздействий деятельности человека на животных и окружающую среду	лекция лабораторные занятия самостоятельная работа	устный опрос, тестирование	Раздел 3.1 Раздел 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
К-8 У	УК-8.1. Знать опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экзамен	из пункта 3.2 (1-36)		
	УК-8.2. Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.					
	УК-8.3. Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
	УК-8.4. Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.					
	УК-8.5. Знать и уметь применять приемы первой помощи					
	УК-8.6. Знать и уметь применять приемы первой помощи					
К-9 П	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	экзамен	из пункта 3.2 (1-36)		
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы токсикологического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения					
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-					

химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			

2.4. Критерии оценки устного опроса (контрольной работы)

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	16.полное раскрытие темы; 17.указание точных названий и определений; 18.правильная формулировка понятий и категорий; 19.приведение формул и соответствующей статистики и др.
«хорошо», повышенный уровень	13.недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 14.несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 15.наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«удовлетворительно», пороговый уровень	14.отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 15.наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 16.наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	14.нераскрытие темы; 15.большое количество существенных ошибок; 16.наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

2.5. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии

«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или не менее 70 % баллов за задания блока 2 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или не менее 70 % баллов за задания блока 3 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует,	не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70 % баллов за задания блока 3 или не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70 % баллов

	упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	за задания блока 2 или не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 1
Высокий	обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

3.1.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ЭКОЛОГИЯ»

Тема 1.1 Предмет экологии:

37. Предмет, задачи, методы экологии.
38. История развития науки экология, связь с другими науками.

Тема 1.2 Основы аутэкологии:

15. Организм и среда.
16. Экологические факторы среды.
17. Приспособление организмов к неблагоприятным условиям среды.
18. Основные абиотические факторы и их влияние на организмы.
19. Биотические факторы среды.
20. Взаимодействие экологических факторов.

Тема 1.3 Экология популяций:

19. Понятие о популяции.
20. Показатели популяций.
21. Структура популяции и ее виды.
22. Динамика популяций.

Тема 1.4 Экология сообществ и экосистем:

4. Биоценоз, биотоп и биогеоценоз.
5. Биотические связи в биоценозах.
6. Структура биоценоза.
7. Взаимоотношения организмов в биоценозе.
8. Экосистемы и принципы их функционирования.
9. Потоки вещества и энергии в экосистеме.
10. Искусственные экосистемы.

3.1.2. РАЗДЕЛ «ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭКОЛОГИЯ»

Тема 2.1 Взаимоотношения бактерий с другими организмами:

14. Формы взаимоотношений микроорганизмов.
15. Среда обитания микроорганизмов.
16. Почва, как среда обитания.
17. Микрофлора кормов.
18. Микрофлора водоемов.
19. Микрофлора воздуха.
20. Микрофлора молока.
21. Микрофлора тела животных.

Тема 2.2 Паразитизм, патогенность и паразитарные системы:

34. Исторический очерк.
35. Паразитизм.
36. Патогенность.
37. Паразитарные системы.
38. Особенности распространения паразитов.

Тема 2.3 Влияние факторов среды на микроорганизмы:

1. Влияние физических факторов.

2. Влияние химических факторов.
3. Влияние биологических факторов.
4. Асептика, антисептика, дезинфекция, стерилизация.

Тема 2.4 Адаптивные реакции патогенных микроорганизмов:

1. Реакция на стрессовые воздействия.
2. Диссоциация бактерий.
3. Некультивируемые формы патогенных бактерий.
4. Хемотаксис.
5. Адгезия, инвазия, агрессия, токсины.

Тема 2.5 Закономерности и механизмы взаимодействия патогенных бактерий с простейшими:

1. Экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов.
2. Возбудитель лептоспироза. Возбудитель туляремии. Возбудитель листериоза. Возбудитель злокачественного отека. Возбудитель синегнойной инфекции. Возбудитель сибирской язвы. Микобактерии туберкулеза. Диморфные грибы.

Тема: Самостоятельная работа

1. Биотические факторы среды
2. Взаимодействие экологических факторов
3. Динамика численности популяций и ее закономерности
4. Устойчивость и развитие биоценозов
5. Потоки веществ и энергии в экосистеме
6. Биологическая продуктивность экосистем
7. Динамика экосистем
8. Биосфера – глобальная экосистема
9. Человечество в биосфере
10. Популяционно-экологические взаимоотношения бактерий и животных

3.2. Вопросы к экзамену

1. Предмет экологии
2. Основы аутэкологии
3. Экология популяций
4. Взаимоотношения бактерий с другими организмами
5. Микрофлора кормов.
6. Микрофлора водоемов.
7. Микрофлора воздуха.
8. Микрофлора молока.
9. Микрофлора тела животных.
10. Паразитизм, патогенность и паразитарные системы
11. Влияние факторов среды на микроорганизмы
12. Адаптивные реакции патогенных микроорганизмов
13. Закономерности и механизмы взаимодействия патогенных бактерий с простейшими
14. Биотические факторы среды
15. Взаимодействие экологических факторов
16. Динамика численности популяций и ее закономерности
17. Устойчивость и развитие биоценозов
18. Потоки веществ и энергии в экосистеме
19. Биологическая продуктивность экосистем
20. Динамика экосистем

21. Человечество в биосфере
22. Популяционно-экологические взаимоотношения бактерий и животных
23. Регуляция численности патогенных микроорганизмов в естественных экосистемах
24. Влияние гидростатического давления на микроорганизмы
25. Влияние молекулярного кислорода на микроорганизмы
26. Влияние влажности на микроорганизмы
27. Механизмы, регулирующие гетерогенность бактериальных популяций
28. Некультивируемые формы патогенных бактерий
29. Экологические особенности возбудителя лептоспироза
30. Экологические особенности возбудителя туляремии
31. Экологические особенности возбудителя листериоза
32. Экологические особенности возбудителя злокачественного отека
33. Экологические особенности возбудителя синегнойной инфекции
34. Экологические особенности возбудителя сибирской язвы
35. Экологические особенности микобактерии туберкулеза
36. Экологические особенности диморфных грибов

3.3. Тестовые задания

3.4.1. РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ЭКОЛОГИЯ».

1. Кто впервые ввел термин “экология” в науку?

- А. Аристотель.
- Б. Чарльз Дарвин.
- В. Эрнст Геккель.
- Г. Владимир Иванович Вернадский

2. Аутэкология – это ...

- А. Экология особей.
- Б. Экология популяций.
- В. Экология видов.
- Г. Экология сообществ

3. Что определяет Изоферментный анализ?

- А. Ферменты
- Б. Гормоны
- В. Лейкоциты
- Г. Углеводы

4. Что такое абиотическая среда?

- А. Это совокупность условий неорганической среды, существующих независимо от биосистем.
- Б. Это совокупность условий неорганической среды, влияющих на организмы.
- В. Это зависит от каждого конкретного случая.
- Г. Это зависит от уровня взаимодействия живой и неживой природы.

5. Демэкология - это ...

- А. Экология особей.
- Б. Экология популяций.
- В. Экология видов.
- Г. Экология сообществ

6. К абиотическим факторам относят:

- А. Токсины бактерий
- Б. Деятельность хищников
- В. Конкуренцию
- Г. Радиацию

7. Антропогенный фактор- это

- А. Фактор, сформировавшийся в результате деятельности человека
- Б. Это прямые и опосредованные формы воздействия живых существ друг на друга
- В. Совокупность влияний, оказываемых на организмы жизнедеятельностью других организмов
- Г. Изменение относительного поверхностного натяжения Земли

8. Где обычно обитают светолюбивые растения?

- А. На открытых местностях с хорошим и полным солнечным освещением
- Б. В затененных местах
- В. В плохо освещенных местах
- Г. В глубине вод

9. Кто такие термофилы?

- А. Организмы, живущие при относительно низких температурах
- Б. Организмы, живущие при относительно высоких температурах
- В. Организмы, извлекающие пользу от сожительства с другими организмами
- Г. Это животные, которые питаются другими организмами

10. Смертность популяции- это.....

- А. Отношение числа умерших особей от какого-либо заболевания к числу переболевших этой болезнью, выражаемое в процентах
- Б. Число погибших в популяции особей в определенный отрезок времени
- В. Разница между рождаемостью и гибелью организмов
- Г. Число новых особей, появившихся за единицу времени в результате размножения

11. Экосистема – это ...

- А. Система взаимоотношений между организмом и окружающей средой.
- Б. Система взаимоотношений между природой и обществом.
- В. Система, в которой существенную роль играют биологические компоненты
- Г. Комплекс межвидовых взаимоотношений.

12. Популяция- это....

- А. Совокупность организмов одного вида, длительное время обитающих на одной территории
- Б. Произвольно выбранная группа особей
- В. Совокупность организмов разных видов
- Г. Временное объединение организмов, которые проявляют биологически полезную организованность действий

13. Биogeоценоз – это:

- А. Часть экологии
- Б. Взаимосвязь живого и неживого
- В. Группа животных и растений обитающих на одной территории
- Г. Совокупность особей одного вида, населяющая определенное пространство

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

1.5. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	<i>в учебной аудитории во время лабораторного занятия</i>
3	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Ломова Ю.В.
5	Вид и форма заданий	<i>контрольные вопросы</i>
6	Время для выполнения заданий	<i>1 академический час</i>
7	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Ломова Ю.В.
9	Методы оценки результатов	<i>экспертный</i>
10	Предъявление результатов	<i>оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса</i>
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в

		ФГБОУ ВО РГТУ

4.2.2. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Ломова Ю.В.
5	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Ломова Ю.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний.

РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ЭКОЛОГИЯ»												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
В	А	А	Б	Б	Г	А	А	Б	Б	А	А	В

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ ФАРМАКОЛОГИИ И ТОКСИКОЛОГИИ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-11 Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	+	+	+	+
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	+	+	+	+
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животны	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, тестирование, экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК -11							
1-4	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Основы технологии приготовления основных лекарственных форм; общие принципы рационального использования лекарственных препаратов; влияние токсических веществ на отдельные органы и системы животных.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-65 Вопросы п. 3.4: 1-30 Тестовые задания п. 3.5.1:Вариант №1 1-25; Вариант №2 1-25. Тестовые задания п. 3.5.2:Вариант №1 1-9; Вариант №2 1-9.		
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Приготовить основные лекарственные формы; проводить определение токсических веществ в продуктах убоя.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-65 Вопросы п. 3.4: 1-30 Тестовые задания п. 3.5.1:Вариант №1 1-25; Вариант №2 1-25. Тестовые задания п. 3.5.2:Вариант №1 1-9; Вариант №2 1-9.		
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств	Основных технологий приготовления лекарственных форм; методов диагностики и анализа токсикозов; методов определения токсических веществ в сырье и продуктов	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос Тестирование	Вопросы пункта 3.1.: 1-65 Вопросы п. 3.4: 1-30 Тестовые задания п. 3.5.1:Вариант №1 1-25; Вариант №2 1-25. Тестовые задания п. 3.5.2:Вариант №1 1-9; Вариант №2 1-9.		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	для лечебной помощи животным	животного происхождения.					

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.:1-31 Вопросы пункта 3.3.:1-37		
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.:1-31 Вопросы пункта 3.3.:1-37		
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.:1-31 Вопросы пункта 3.3.:1-37		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует,	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

	диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. Предмет и задачи, история развития дисциплины.
2. Основные термины и понятия дисциплины.
3. Связь с другими дисциплинами.
4. Роль в системе подготовки ветеринарных врачей.
5. Международная классификация лекарственных средств.
6. Понятие о фармакодинамике и фармакокинетике.
7. Пути введения ЛС в организме животных.
8. Всасывание лекарственных веществ в организме животных.
9. Распределение лекарств.
10. Понятие кумуляции лекарств.
11. Биотрансформация. Основные механизмы.
12. Выведение лекарственных веществ.
13. Доза лекарственного вещества. Принцип дозирования.
14. Особенности применения при различных физиологических состояниях животных.
15. Определение токсической и летальной доз.
16. Побочное и токсическое действие лекарственных препаратов.
17. Токсикология лекарств.
18. Коэффициент кумуляции.

19. Минеральные вещества
20. Лекарственные растения
21. Животного происхождения
22. Синтетические вещества
23. Контроль качества лекарств в аптеке и на производстве.
24. Стандарт GMP
25. Классификация по химическому строению
26. Классификация по фармакотерапевтическому принципу
27. Классификация по влиянию на органы и системы
28. Средства, влияющие на центральную нервную систему. Общая характеристика, классификация, примеры препаратов.
29. Вещества, преимущественно влияющие на холинергические структуры
30. Местноанестезирующие средства
31. Сердечные гликозиды и Диуретики (мощные)
32. Растительные средства
33. Гормональные препараты
34. Ферментные препараты
35. Аминокислоты, гидролизаты белка
36. Препараты фосфора и йода.
37. Кормовые добавки
38. Витамины и микроэлементы
39. Антибиотики и сульфаниламиды
40. Дезинфицирующие и антисептические средства
41. Группа щелочей
42. Противоэпидемические средства
43. Общие закономерности поступления, всасывания, распределения токсикантов в организме.
44. Резорбция, метаболизм, экскреция токсикантов.
45. Общие сведения и классификация отравлений.
46. Составление плана диагностики отравлений в лаборатории. Ядовитые растения, произрастающие на территории Рязанского края.
Химико-токсикологический мониторинг. Меры защиты окружающей среды от различных загрязнителей.
47. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых минерализацией «металлические яды»
48. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых перегонкой с водяным паром «летучие яды» (Спирты), а также экстракцией и сорбцией.

49. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией и сорбцией. Пестициды
50. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией водой в сочетании с диализом. Нитраты и нитриты.
51. Токсикологическая химия поваренной соли.
52. Токсикологическая химия фтора
53. Техника безопасности при работе с химическими реактивами (кислотами, щелочами и др.)
54. Правила отбора, упаковки и пересылки патматериала в лабораторию.
55. Сопроводительная документация.
56. Выдающиеся токсикологи Рязанского края.
57. Вредные и ядовитые растения Рязанского края (10 наименований)
58. Ботаническая характеристика ядовитых растений.
59. Боевые отравляющие вещества
60. Основные антидоты при отравлении ядовитыми веществами.
61. Современные методы химико-токсикологического анализа
62. Организация химико-токсикологического анализа в городе Рязани и Рязанской области
63. Экспресс метод определения нитратов и нитритов в овощах и фруктах
64. Метод Мора
65. Метод Фольгарда

3.2. Вопросы к устному зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы фармакологии и токсикологии».
2. Выдающиеся зарубежные фармакологи и токсикологи.
3. Выдающиеся фармакологи и токсикологи Рязанского края.
4. История развития фармакологии и токсикологии.
5. Лекарственные растения Рязанского края
6. Ботаническая характеристика ядовитых растений.
7. Методики обнаружения остаточных количеств антибиотиков в продукции животноводства.
8. Методики обнаружение остаточных количеств БАД в продукции животноводства
9. Устройство и оборудование аптеки.
10. Организация аптечного дела в городе Рязани и Рязанской области.

11. Лицензирование фармацевтической деятельности в городе Рязани и Рязанской области.
12. Техника безопасности при работе с лекарственными веществами.
13. Пути введения лекарственных веществ. Виды действия. Побочное действие.
14. Лекарственная форма - болюс, пилюля, брикет.
15. Лекарственная форма – эмульсия, суспензия, новогаленовые препараты.
16. Общая характеристика и классификация других лекарственных форм
17. Основы латинской прописи рецептов.
18. Списки лекарственных веществ А и Б. Хранение лекарственных средств.
19. Фальсификаты и контрафактные лекарства.
20. Лекарственные средства, влияющие на нервную систему.
21. Лекарственные средства, влияющие на периферическую иннервацию.
22. Атропина сульфат. Особенности выделения ЛС из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце.
23. Местноанестезирующие лекарственные средства, вяжущие.
24. Антибиотики пенициллинового ряда, тетрациклины, полиены. Особенности выделения из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце.
25. Антибиотики гликозиды и аминогликозиды, разных групп. Особенности выделения ЛС из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце.
26. Витамины. Классификация, общая характеристика, применение, побочные эффекты.
27. Витамины. Особенности выделения из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце
28. Понятие о фармакодинамике и фармакокинетике.
29. Определение токсической и летальной доз.
30. Побочное и токсическое действие лекарственных препаратов.
31. Коэффициент кумуляции.

3.2.1 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведен	1. Предмет и задачи дисциплины «Основы фармакологии и токсикологии».

токсикологии					диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимы е лечебные мероприятия		ия клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	2. Выдающиеся зарубежные фармакологи и токсикологи. 3. Выдающиеся фармакологи и токсикологи Рязанского края. 4. История развития фармакологии и токсикологии. 5. Лекарственные растения Рязанского края 6. Ботаническая характеристика ядовитых растений. Тест 1. Предмет и задачи, история развития дисциплины – это ... 2. Основные термины и понятия дисциплины – это ... 3. Связь с другими дисциплинами. а) Химия б) Физиология с) Агроинженерия д) Физика 4. Роль ветеринарной фармакологии в системе подготовки врача. а) Ветеринар б) Стоматолог с) Хирург д) Окулист 5. Международная классификация лекарственных средств. а) Павлов И.П. б) Машковский И.Д. с) Соколов В.В. д) Иванов И.П. 6. Понятие о фармакодинамике и фармакокинетике включает. а) Путь лекарственного вещества в организме

							b) Неорганическая химия c) Биология d) Зоология
						ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	1. Методики обнаружение остаточных количеств БАД в продукции животноводства 2. Устройство и оборудование аптеки. 3. Организация аптечного дела в городе Рязани и Рязанской области. 4. Лицензирование фармацевтической деятельности в городе Рязани и Рязанской области. 5. Техника безопасности при работе с лекарственными веществами. 6. Пути введения лекарственных веществ. Виды действия. Побочное действие. Тест 1. Пути введения ЛС в организме животных это ... 2. Поступление лекарственных веществ в организме животных – это.. 3. Первичное распределение лекарств. a) Кровь b) Лимфа c) Вода d) Ткани 4. Понятие кумуляции лекарств. – это a) Потеря b) Накопление c) Уничтожение d) Утилизация

							5. Биотрансформация. Основные механизмы. a) Конъюгация b) Адаптация c) Кумуляция d) Метаболическая трансформация 6. Выведение лекарственных веществ. a) Почки b) Сердце c) Поджелудочная железа d) Мышцы 7. Доза лекарственного вещества – это... a) Количество лекарства на однократное введение b) Количество лекарственного сырья c) Количество единиц действия d) Количество вещества чистого
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи	1. Антибиотики пенициллинового ряда, тетрациклины, полиены. Особенности выделения из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце. 2. Антибиотики гликозиды и аминогликозиды, разных групп. Особенности выделения ЛС из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце. 3. Витамины. Классификация, общая характеристика, применение, побочные эффекты. 4. Витамины. Особенности выделения из организма животных с молоком и накопления в продукции – мясе, яйце

						животным	5. Понятие о фармакодинамике и фармакокинетике. 6. Определение токсической и летальной доз. Тест 1. Токсическая доза – это ... 2. Летальная доза – это... 3. Побочное действие лекарственных препаратов. а) Аллергия б) Терапевтическое действие с) Потенцирование д) Антигонизм 4. Коэффициент кумуляции. а) Накопление б) Расход с) Потенцирование д) Аллергия 5. Классификация лекарственных средств, действующих на центральную нервную систему. а) Антибиотики б) Нейротропные с) Плазмозамещающие д) Гормоны 6. Классификация лекарственных средств, действующих на периферическую нервную систему. а) Гормоны б) Антидепрессанты с) Холинэргические д) Гликозиды

4.2. Ответы к заданиям (зачет).

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и токсикологии	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1 – наука 2 – фармакология 3 – a,b 4 – a 5 – b 6 - a
							ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать	1 – энтеральный и парэнтеральный 2 – всасывание (резорбция) 3 – a,b 4 – b 5 – a,d 6 – a,c 7 - a

						лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики и заболеваний животных, лабораторной диагностики и заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1 – количество лекарства, дающее токсический эффект 2 – количество лекарства, вызывающее смерть (гибель) организма 3 – а 4 – а 5 – а 6 - с

3.3. Вопросы к устному экзамену

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы фармакологии и токсикологии».
2. История развития фармакологии и токсикологии.
3. Общие сведения и классификация отравлений.
4. Составление плана диагностики отравлений в лаборатории.
5. Ядовитые растения произрастающие на территории Рязанского края.
6. Химико-токсикологический мониторинг
7. Меры защиты окружающей среды от различных загрязнителей.
8. Интоксикации животных кормовыми добавками
9. Интоксикации животных премиксами.
10. Отравлении токсинами растительного происхождения.
11. Интоксикации животных микотоксинами
12. Интоксикации животных ядами животного происхождения: пауков.
13. Интоксикации животных ядами животного происхождения: змей
14. Интоксикации животных ядами животного происхождения: пчел.
15. Интоксикации животных полихлордифенилами (ПХДД)
16. Интоксикации животных нитратами и нитритами.
17. Интоксикации животных БТВ.
18. Основные антидоты применяемые в ветеринарии.
19. Общие закономерности поступления, всасывания, распределения токсикантов в организме.
20. Резорбция, метаболизм, экскреция токсикантов.
21. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых минерализацией «металлические яды»
22. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых перегонкой с водяным паром «летучие яды» (Спирты), а также экстракцией и сорбцией.
23. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией и сорбцией. Пестициды
24. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией водой в сочетании с диализом. Нитраты и нитриты.
25. Токсикологическая химия поваренной соли.
26. Токсикологическая химия фтора
27. Техника безопасности при работе с химическими реактивами (кислотами, щелочами и др.)
28. Правила отбора, упаковки и пересылки патматериала в лабораторию.
29. Сопроводительная документация.
30. Выдающиеся токсикологи Рязанского края.
31. Вредные и ядовитые растения Рязанского края (10 наименований)
32. Основные антидоты при отравлении ядовитыми веществами.
33. Современные методы химико-токсикологического анализа

34. Организация химико-токсикологического анализа в городе Рязани и Рязанской области
35. Экспресс метод определения нитратов и нитритов в овощах и фруктах
36. Метод Мора
37. Метод Фольгарда

3.3.2 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и токсикологии	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1. Ядовитые растения произрастающие на территории Рязанского края. 2. Химико-токсикологический мониторинг 3. Меры защиты окружающей среды от различных загрязнителей. 4. Интоксикации животных кормовыми добавками 5. Интоксикации животных премиксами. 6. Отравлении токсинами растительного происхождения. Тест 1. Фармакология - наука, изучающая... 2. Что является задачей фармакологии?... 3. Витамины и витаминоподобные вещества a) Аскорбиновая кислота b) Аминокапроновая кислота c) Соляная кислота d) Серная кислота 3. Ферментные препараты. a) Аллахол b) Раствор Рингера c) Омепразол d) Панкреатин

							4. Гормональные препараты a. Фуросемид b. Лазикс c. Омепразол d. Преднизалон
						ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	1. Интоксикации животных микотоксинами 2. Интоксикации животных ядами животного происхождения: пауков. 3. Интоксикации животных ядами животного происхождения: змей 4. Интоксикации животных ядами животного происхождения: пчел. 5. Интоксикации животных полихлордифенилоксидами (ПХДО) 6. Интоксикации животных нитратами и нитритами. Тест 1. Антибиотики – это.. 2. Сульфаниламидные средства. a) Уголь активированный b) Аллахол c) Тимпанол d) Стрептоцид 3. Противовирусные средства a) Интерферон b) Ацетилсалициловая кислота c) Аминокапроновая кислота d) Фестал 4. Антигельминтики

							а) Фуросемид б) Лазикс с) Празиквантел д) Преднизалон
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых минерализацией «металлические яды» 2. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых перегонкой с водяным паром «летучие яды» (Спирты), а также экстракцией и сорбцией. 3. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией и сорбцией. Пестициды 4. Химико-токсикологический анализ на группу веществ, изолируемых экстракцией водой в сочетании с диализом. Нитраты и нитриты. 5. Токсикологическая химия поваренной соли. Тест 1. Родентициды – это 2. Инсектоакарицидные средства – это ... 3. Побочное действие лекарственных препаратов. а) Аллергия б) Терапевтическое действие с) Потенцирование д) Антигонизм 4. Коэффициент кумуляции. а) Накопление б) Расход с) Потенцирование д) Аллергия

								5. Классификация лекарственных средств, действующих на центральную нервную систему. а) Антибиотики б) Нейротропные с) Плазмозамещающие д) Гормоны

4.2. Ответы к заданиям (экзамен).

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и токсикологии	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1 – действие лекарств на организм 2 – поиск новых лекарств 3 – а 4 –d 5 -d
							ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы	1 – противомикробное действие 2 – d 3- а 4 - с

						диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1 – против грызунов (крыс и мышей) 2 – против насекомых и клещей 3 – а 4 - а 5- b

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. История фармакологии и общественный прогресс.
2. Источники и пути получения лекарственных веществ.
3. Фармакодинамические эффекты при одновременном введение двух или более лекарственных средств.
4. Дозы и принципы дозирования лекарственных веществ.
5. Антидепрессанты.
6. Общетонизирующее средства растительного происхождения.
7. Плазмозаменяющие средства.

8. Слабительные растительного происхождения.
9. Поливитаминные препараты.
10. Витаминоподобные вещества.
11. Препараты половых гормонов и их синтетические аналоги
12. Препараты минеральных веществ.
13. Препараты тяжелых металлов.
14. Дезинфицирующие и антисептические средства.
15. Хинолоны.
16. Противовирусные средства.
17. Родентициды.
18. Антидотные средства
19. История развития ветеринарной токсикологии.
20. Химико-токсикологический анализ в ветеринарии, его цель, задачи и методы.
21. Методы выделения токсических веществ.
22. Основные методы определения токсических веществ.
23. Современные методы идентификации токсических веществ.
24. Химические токсикозы.
25. Отравление животных металлосодержащими соединениями.
26. Токсикология кормовых продуктов микробного синтеза.
27. Премиксы, их ветеринарно-санитарная и токсикологическая характеристика.
28. Растения, изменяющие качество молока, мяса и меда.
29. Поражение животных отравляющими веществами.
30. Отравление полихлорированными бифенилами.

3.5. Тестовые задания

3.5.1. РАЗДЕЛ «ОСНОВЫ ОБЩЕЙ ФАРМАКОЛОГИИ».

Вариант №1

1. Вопрос: Фармакология - наука, изучающая...

Варианты ответа:

- а) действие лекарственных веществ на организм
- б) действие яда на организм
- с) растения

2. Вопрос: Что является задачей фармакологии?

Варианты ответа:

- a) производство лекарств
- b) поиск новых, более эффективных и безвредных лекарств
- c) сбор растительного сырья

3. Вопрос: С какого года Красный стрептоцид применялся в промышленности?

Варианты ответа:

- a) 1708 года
- b) 1908 года
- c) 2008 года

4. Вопрос: С какими науками связана Фармакология

Варианты ответа:

- a) химия
- b) математика
- c) астрономия

5. Вопрос: Что применяли люди при первобытнообщинном строе в качестве лекарства?

Варианты ответа:

- a) камни
- b) воздух
- c) растения

6. Вопрос: Сколько известно науке химических соединений?

Варианты ответа:

- a) 6 штук
- b) 6 тысяч
- c) 6 миллионов

7. Вопрос: Какие вещества раскрывают механизмы синаптической передачи?

Варианты ответа:

- a) психотропные
- b) вегетотропные
- c) средства для наркоза

8. Вопрос: Кто открыл лечебные свойства листьев чая?

Варианты ответа:

- a) туземцы
- b) индусы

с) майя

9. Вопрос: Кого считали богом врачевания древние египтяне?

Варианты ответа:

а) Зевса

б) Асклепия

с) Тора

10. Вопрос: Фармакобиологический контроль наблюдает....

Варианты ответа:

а) использование лекарств

б) производство реактивов

с) производство сырья

11. Вопрос: Кого называли знахарями?

Варианты ответа:

а) людей занимавшихся охотой

б) людей занимавшихся врачеванием

с) жрецов

12. Вопрос: Какая схема выбора лекарств, сформировалась в период знахарства?

Варианты ответа:

а) по принципу сословия

б) по принципу подобия

с) по принципу достижений

13. Вопрос: Какие природные вещества, применялись при заболеваниях крови?

Варианты ответа:

а) зеленые

б) белые

с) красные

14. Вопрос: Гиппократ родился

Варианты ответа:

а) древняя индия

б) древний китай

с) древняя греция

15. Вопрос: Что означает в переводе с древне греческого pharmakon?

Варианты ответа:

- a) лекарство
 - b) растение
 - c) животное
16. Какой путь введения лекарственных веществ называют энтеральным?
- a) Через желудочно – кишечный тракт
 - b) Минуя желудочно – кишечный тракт.
 - c) Внутримышечный.
 - d) Интромакардиальный.
17. Отметить особенности, характеризующие внутривенный путь введения лекарственных веществ.
- a) Быстрое развитие эффекта.
 - b) Относительно медленное развитие эффекта.
 - c) Необходимость предварительной стерилизации лекарственных веществ и соблюдение правил асептики, антисептики.
 - d) Возможность введения нестерильных лекарственных веществ.
18. Указать 3 основных пути выведения большинства лекарственных веществ.
- A) Желудочно – кишечный тракт.
- a) Железы кожи.
 - b) Легкие.
 - c) Почки.
 - d) Молочные железы.
 - e) Слюнные железы.
19. Что такое антидотизм?
- a) Введения яда в организм.
 - b) Введение противоядия в организм.
 - c) Выведение из организма лекарственных веществ.
 - d) Кумуляция.
20. Чем характеризуется избирательное действие лекарственного вещества?
- a) Общим воздействием лекарственного вещества на организм.
 - b) Действием лекарственного вещества на все нервные окончания в организме.
 - c) Действием лекарственного вещества на определенный участок или орган в организме.
 - d) Синергизмом.
21. Отметить особенности, характеризующие ректальный путь введения лекарственных веществ.

- a) Частичное всасывание введенных лекарственных веществ.
 - b) Возможность введения лекарственных разрушающихся в желудочно – кишечном тракте.
 - c) Сложность введения препаратов.
 - d) Полное всасывание введенных лекарственных веществ.
22. Какой механизм обеспечивает возможность всасывания в кишечнике против градиента концентрации?
- a) Диффузия.
 - b) Фильтрация.
 - c) Активный транспорт.
 - d) Пассивный транспорт.
23. Укажите определение доза лекарственного вещества.
- a) Количество лекарственного вещества из расчета на календарный год
 - b) Количество лекарственного вещества из расчета на одно введение
 - c) Количество лекарственного вещества на нескольких животных
 - d) Количество лекарственного вещества, требуемое для приготовления раствора.
24. Укажите, что называют в фармакологии терапевтической шириной?
- a) Диапазон от токсической до летальной дозы
 - b) Диапазон от минимальной до максимальной лечебной дозы
 - c) Диапазон от кумулятивной до смертельной дозы
 - d) Диапазон от пороговой до поддерживающей дозы
25. Укажите, что соответствует понятию сенсibilизация организма?
- a) Повышенная чувствительность при первичном введении
 - b) Повышенная чувствительность при повторном введении
 - c) Пониженная чувствительность при первичном введении
 - d) Пониженная чувствительность при повторном введении

Вариант №2

1. Вопрос: Фармакология – это ...

Варианты ответа:

- a) наука
- b) производство
- c) технология

2. Вопрос: Назовите основные научные направления фармакологии

Варианты ответа:

- a) стационарная
- b) клиническая
- c) биологическая

3. Вопрос: Экспериментальная фармакология использует

Варианты ответа:

- a) лабораторных животных
- b) растения
- c) цветы

4. Вопрос: Что является задачей фармакологии?

Варианты ответа:

- a) технология
- b) производство БАД
- c) разработка лекарств

5. Вопрос: С какими теоритическими дисциплинами связана фармакология?

Варианты ответа:

- a) механика
- b) физиология
- c) астрономия

6. Вопрос: Что применяли Древние индейцы в охоте для обездвиживания животных?

Варианты ответа:

- a) курареподобные вещества
- b) наркотические вещества
- c) спазмолитические вещества

7. Вопрос: Кого древние египтяне считали богиней лекарственных растений?

Варианты ответа:

- a) Изиду и Ниту
- b) Венеру
- c) Геру

8. Вопрос: Что в древности называли теургической медициной?

Варианты ответа:

- a) лекарствам приписывалась божественная сила
- b) лекарства считали ядами

с) лекарства использовали без назначения

9. Вопрос: Сколько стихий по мнению Гиппократов образуют человеческое тело?

Варианты ответа:

а) 2

б) 4

с) 8

10. Вопрос: Кто из врачей первым стал применять для лечения чесотки серу?

Варианты ответа:

а) Парацельс

б) Гиппократ

с) Аристотель

11. Вопрос: Что открыл И. Гарвей?

Варианты ответа:

а) нервную систему

б) выделительную систему

с) круги кровообращения

12. Вопрос: Как назывался при Петре I земельный надел для выращивания лекарственных растений?

Варианты ответа:

а) теплица

б) аптекарский огород

с) сад

13. Вопрос: Кто автор труда «Флора Сибири»

Варианты ответа:

а) Гмелин И.Г.

б) Парацельс

с) Аристотель

14. Вопрос: Что означает в переводе с древне греческого logos ?

Варианты ответа:

а) учение

б) растение

с) животное

15. Вопрос: Для чего необходимо знание фармакологии?

Варианты ответа:

- a) лечения и профилактики болезней животных
 - b) планирования зданий и объектов
 - c) исследования биосферы
16. Указать парентеральные пути введения лекарственных веществ.
- a) Через рот.
 - b) Подкожно.
 - c) Внутримышечно.
 - d) Через прямую кишку.
17. Отметить особенности, характеризующие введение лекарственных веществ через рот.
- a) Простота введения препарата.
 - b) Введение только стерильных растворов.
 - c) Зависимость всасывания лекарственных веществ в кровь от pH – среды, характера содержимого, интенсивности моторики желудочно – кишечного тракта.
 - d) Развитие терапевтического эффекта в течение нескольких минут.
18. Где преимущественно осуществляется в организме биотрансформация лекарственных веществ?
- a) Соединительная ткань.
 - b) Мышечная ткань.
 - c) Жировая ткань.
 - d) Печень.
19. Какое явление носит название потенцирование эффекта?
- a) Эффект действия двух веществ равен сумме эффектов каждого из веществ в отдельности.
 - b) Эффект действия двух веществ больше суммы эффектов каждого из веществ в отдельности.
 - c) Эффект действия двух веществ меньше суммы эффектов каждого из веществ в отдельности.
 - d) Эффект действия двух веществ противоположен сумме эффектов каждого из веществ в отдельности.
20. Каким термином обозначается повышение чувствительности организма к лекарственному веществу?
- a) Привыкание.
 - b) Тахифилаксия.
 - c) Сенсибилизация.
 - d) Кумуляция.
21. Что называют терапевтической широтой?
- a) Диапазон доз от пороговой до минимальной токсической.

- b) Диапазон доз от средней терапевтической до минимальной токсической.
 - c) Диапазон доз от минимальной терапевтической до смертельной.
 - d) Диапазон доз от минимальной до максимальной терапевтической.
22. Как называют понижение чувствительности организма к лекарственному веществу при его повторном введении.
- a) Кумуляция.
 - b) Привыкание.
 - c) Тахифилаксия.
 - d) Потенцирование.
23. Указать энтеральные пути введения лекарственных веществ.
- a) Через рот.
 - b) Внутримышечно.
 - c) Внутрикочно.
 - d) Ректально.
24. Укажите какие органы являются экскреторными?
- a) Почки
 - b) Печень
 - c) Сердце
 - d) Легкие
25. Период $T_{1/2}$ – это.....?
- a) Период действия лекарств
 - b) Период взаимодействия лекарств
 - c) Период полувыведения лекарств
 - d) Период полураспада

3.5.2. РАЗДЕЛ «ОСНОВЫ ЧАСТНОЙ ФАРМАКОЛОГИИ»

Вариант №1

1. Отметить средства, повышающие аппетит.
Фепранон. 2. Настойка полыни. 3. Инсулин.

2. Что характерно для действия горечей?

1. Повышают аппетит в результате прямого действия на центр голода. 2. Стимулируют центр голода рефлекторно. 3. Усиливают секрецию желудочного сока в ответ на поступление пищи.

3. Отметить анорексигенное средство.

1. Фепранон. 2. Настойка полыни. 3. Инсулин. 4. Метоклопрамид.

4. Какие побочные эффекты могут возникнуть при использовании фепранона?

1. Артериальная гипотензия. 2. Повышение артериального давления. 3. Сердечные аритмии. 4. Лекарственная зависимость.

5. Отметить средства, стимулирующие секрецию желудочного сока, применяемые в диагностических целях.

1. Прозерин. 2. Карбахалин. 3. Пентагастрин. 4. Гистамин. 5. Настойка полыни.

6. Отметить средства заместительной терапии, применяемые при недостаточности экскреторной функции пищеварительных желез желудка.

1. Оксафенамид. 2. Трипсин. 3. Панкреатин. 4. Пепсин. 5. Таблетки "Панзинорм".

7. Отметить группы веществ, понижающих секрецию желез желудка.

1. Антацидные средства. 2. М-холиноблокаторы. 3. Антихолинэстеразные средства. 4. Ганглиоблокаторы. 5. Симпатолитики.

8. Пирензепин (гаспроцепин):

1. Блокирует избирательно м-холинорецепторы. 2. Блокирует избирательно н-холинорецепторы. 3. Вызывает выраженную тахикардию. 4. Мало изменяет частоту сердечных сокращений.

9. Отметить гастропротекторы:

1. Омепразол. 2. Ранитидин. 3. Сукралфат. 4. Мизопростол.

Вариант №2

1. Указать механизм рвотного действия апоморфина.

1. Прямое стимулирующее действие на рвотный центр. 2. Стимуляция дофаминовых рецепторов пусковой зоны рвотного центра. 3. Рефлекторное возбуждение рвотного центра за счет активации рецепторов слизистой оболочки желудка.

2.Отметить средство, противорвотное действие которого связано с блокадой серотониновых рецепторов.

1. Метоклопрамид. 2. Ондансетрон. 3. Этаперазин.

3.Что характерно для метоклопрамида?

1. Оказывает рвотное действие. 2. Обладает противорвотными свойствами. 3. Ускоряет эвакуацию желудочного содержимого. 4. Замедляет эвакуацию желудочного содержимого.

4.Указать группы веществ, применяемых при атонии кишечника.

1. М-холиноблокаторы. 2. М-холиномиметики. 3. Ганглиоблокаторы. 4.Антихолинэстеразные средства.

5.Указать группы веществ, угнетающих моторику желудочно-кишечного тракта.

1. М-холиноблокаторы. 2. М-холиномиметики. 3. Ганглиоблокаторы. 4. Антихолинэстеразные средства.

6.Отметить средства, стимулирующие образование желчи.

1. Магния сульфат. 2. Кислота дегидрохолевая. 3. Папаверина гидрохлорид. 4. Таблетки "Холензим". 5. Оксафенамид. 6. Атропин.

7.Отметить средства, способствующие выведению желчи.

1. Магния сульфат. 2. Кислота дегидрохолевая. 3. Папаверина гидрохлорид. 4. Таблетки "Холензим". 5. Оксафенамид. 6. Атропин.

8.Какие средства применяют для купирования печеночной и кишечной колики?

1. Прозерин. 2. Атропин. 3. Папаверина гидрохлорид. 4. Дротаверина гидрохлорид.

9. Какие из препаратов являются солевыми слабительными?

1. Листья сены 2. Магния сульфат 3. Дротаверина гидрохлорид 4. Прозерин

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Никулова Л.В.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся может использовать нормативные и технические документы (в части хода выполнения лабораторных исследований)
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Никулова Л.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения темы раздела дисциплины

2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Никулова Л.В.
5	Вид и форма заданий	тесты
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся может использовать нормативные и технические документы (в части хода выполнения лабораторных исследований)
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Никулова Л.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

4.3. Ключи к тестам

РАЗДЕЛ «ОСНОВЫ ОБЩЕЙ ФАРМАКОЛОГИИ»

Номер вопроса	Вариант №1	Вариант №2
1	а	а
2	б	б
3	б	а
4	а	с
5	с	б
6	с	а

7	b	a
8	a	a
9	b	b
10	a	a
11	b	c
12	b	b
13	c	a
14	c	a
15	a	a
16	a	b/в
17	a,b	a/b
18	a/b/г	г
19	b	b
20	b	b
21	г	г
22	b	b
23	b	b,в
24	b	a,в,d
25	b	c

РАЗДЕЛ «ЧАСТНАЯ ФАРМАКОЛОГИЯ»

Вариант №1

1 – 2	4 – 2,4	7 – 2
2 – 2	5 – 3	8 – 1

3 – 1	6 – 3,5	9 – 3,4

Вариант №2

1 – 2	4 – 2,4	7 – 3
2 – 2	5 – 1	8 – 3,4
3 – 2	6 – 5,4	9 - 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-11 Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	+	+
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	+	+
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животны	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, тестирование, экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК 11							
1-2	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Общие вопросы химико-токсикологического анализа. Химико-токсикологический анализ.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1-24 Вопросы п. 3.4: 1-25		
1-2	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Общие вопросы химико-токсикологического анализа. Химико-токсикологический анализ.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1-24 Вопросы п. 3.4: 1-25		
1-2	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Общие вопросы химико-токсикологического анализа. Химико-токсикологический анализ.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1-24 Вопросы п. 3.4: 1-25		

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-15 Вопросы пункта 3.3.:1-45 Вопросы пункта 3.4.: 1-25		
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-15 Вопросы пункта 3.3.:1-45 Вопросы пункта 3.4.: 1-25		
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животны	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет, экзамен	Вопросы пункта 3.2.: 1-15 Вопросы пункта 3.3.:1-45 Вопросы пункта 3.4.: 1-25		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии

«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой

«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.8. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

**Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.*

2.9. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или

	узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. Основные задачи современной токсикологической химии как науки
2. Связь с другими науками.
3. Понятие «яд», «отравление»
4. Понятие «интоксикация»
5. Токсикодинамика ядовитых веществ.
6. Токсикокинетика ядовитых веществ в организме животных.
7. Техника безопасности при работе с химическими реактивами
8. Правила отбора, упаковки и пересылки патматериала в лабораторию.
9. Сопроводительная документация
10. Методы выделения и определения веществ, в присланном материале при постановке химико-токсикологического анализа
11. Методы выделения веществ, в присланном материале при постановке химико-токсикологического анализа
12. Методы определения веществ, в присланном материале при постановке химико-токсикологического анализа
13. Токсикология медьсодержащих соединений.
14. Токсикологическая химии свинца
15. Токсикологическая химия цинка
16. Токсикологическая химия кадмия
17. Токсикологическая химия ртути
18. Токсикологическая химия мышьяка
19. Токсикологическая химия спиртов

20. Токсикологическая химия ФОС
21. Токсикологическая химия ХОС
22. Токсикологическая химия нитратов и нитритов.
23. Токсикологическая химия поваренной соли.
24. Токсикологическая химия фтора

3.2. Вопросы к устному зачету

1. Предмет и задачи токсикологической химии.
2. Химико-токсикологический анализ и его особенности.
3. Классификация ядовитых и сильнодействующих веществ в токсикологической химии.
4. Осмотр объектов исследования. Отбор проб в химико-токсикологическом анализе.
5. План химико-токсикологического анализа.
6. Разложение биологического материала после наступления смерти. Изменение ядов при разложении трупов.
7. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод экстракции.
8. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод перегонки с водяным паром.
9. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод минерализации.
10. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Микрористаллический анализ.
11. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод микродиффузии.
12. Методы индикации токсических веществ. Биологические методы.
13. Методы индикации токсических веществ. Химико-биологические методы.
14. Методы индикации токсических веществ. Химические методы.
15. Методы индикации токсических веществ. Физико-химические методы.

3.2.1 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
токсикологическая химия	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1. Предмет и задачи токсикологической химии. 2. Химико-токсикологический анализ и его особенности. 3. Классификация ядовитых и сильнодействующих веществ в токсикологической химии. 4. Осмотр объектов исследования. Отбор проб в химико-токсикологическом анализе. 5. План химико-токсикологического анализа. Тест 7. Предмет и задачи, история развития дисциплины – это ... 8. Основные термины и понятия дисциплины – это ... 9. Связь с другими дисциплинами. е) Химия ф) Физиология g) Агроинженерия h) Физика 10. Роль ветеринарной фармакологии и токсикологии в системе подготовки врача. е) Ветеринар ф) Стоматолог g) Хирург h) Окулист 11. Международная классификация лекарственных и токсических средств.

							е) Павлов И.П. ф) Машковский И.Д. г) Соколов В.В. h) Иванов И.П. 12. Понятие о токсикодинамике и токсикокинетике включает. е) Путь лекарственного вещества в организме ф) Неорганическая химия г) Биология h) Зоология
						ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	1. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод экстракции. 2. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод перегонки с водяным паром. 3. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод минерализации. 4. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Микрористаллический анализ. 5. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод микродиффузии. Тест 8. Пути введения химических веществ в организме животных это ... 9. Поступление токсических веществ в организме животных – это.. 10. Первичное распределение химических веществ.

							е) Кровь ф) Лимфа g) Вода h) Ткани 11. Понятие кумуляции лекарств. – это е) Потеря ф) Накопление g) Уничтожение h) Утилизация 12. Биотрансформация. Основные механизмы. е) Конъюгация ф) Адаптация g) Кумуляция h) Метаболическая трансформация 13. Выведение токсических веществ. е) Почки ф) Сердце g) Поджелудочная железа h) Мышцы 14. Доза токсического вещества – это... е) Количество лекарства на однократное введение ф) Количество лекарственного сырья g) Количество единиц действия h) Количество вещества чистого
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных,	1. Методы анализа, применяемые в токсикологической химии. Метод микродиффузии. 2. Методы индикации токсических веществ. Биологические методы.

						лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	3. Методы индикации токсических веществ. Химико-биологические методы. 4. Методы индикации токсических веществ. Химические методы. 5. Методы индикации токсических веществ. Физико-химические методы. Тест 7. Токсическая доза – это ... 8. Летальная доза – это... 9. Побочное действие лекарственных препаратов. е) Аллергия ф) Терапевтическое действие g) Потенцирование h) Антигонизм 10. Коэффициент кумуляции. е) Накопление ф) Расход g) Потенцирование h) Аллергия 11. Классификация лекарственных средств, действующих на центральную нервную систему. е) Антибиотики ф) Нейротропные g) Плазмозамещающие h) Гормоны 12. Классификация лекарственных средств, действующих на периферическую нервную систему. е) Гормоны

								f) Антидепрессанты g) Холинэргические h) Гликозиды

4.2. Ответы к заданиям (зачет).

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и токсикологии	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1 – наука 2 – фармакология и токсикология 3 – a,b 4 – a 5 – b 6 - a
							ПК-11.2. Уметь: проводить диагностич	1 – энтеральный и парэнтеральный пути 2 – всасывание (резорбция) токсического вещества 3 – a,b 4 – b

						еские манипуляц ии, использова ть лабораторн ые методы диагностик и, современн ые средства и способы лечения заболевани й	5 – a,d 6 – a,c 7 - a
						ПК-11.3. Владеть: навыками клиническо й диагностик и заболевани й животных, лабораторн ой диагностик и заболевани й животных, методами использова ния средств для	1 – количество лекарства, дающее токсический эффект 2 – количество лекарства, вызывающее смерть (гибель) организма 3 – a 4 – a 5 – a 6 - c

							лечебной помощи животным	

3.3. Вопросы к устному экзамену

1. Предмет и задачи токсикологической химии.
2. Химико-токсикологический анализ и его особенности.
3. Методы химико-токсикологического анализа.
4. Понятие о яде. Классификация ядов, применяемых в судебной химии и медицине.
5. Отравления и их классификация.
6. Пути поступления яда в организм, всасывание, распределение и выведение.
7. Основные токсикокинетические константы.
8. Метаболизм экзогенных веществ и методы детоксикации организма.
9. Предварительные испытания и их значение для построения плана химико-токсикологического анализа.
10. Ядовитые и сильнодействующие вещества, изолируемые перегонкой с водяным паром. Общая характеристика веществ.
11. Химико-токсикологический анализ синильной кислоты.
12. Химико-токсикологический анализ метилового спирта.
13. Газожидкостная хроматография как высокоэффективный метод идентификации и разделения токсических веществ.
14. Химико-токсикологический анализ этилового, изоамилового спиртов, этиленгликоля, ацетона, уксусной кислоты.
15. Методы количественного определения этилового спирта в биологических объектах.
16. Химико-токсикологический анализ хлорированных углеводородов (хлороформ, хлоралгидрат, дихлорэтан, четыреххлористый углерод).
17. Общая схема анализа дистиллята на основе комбинации химического и газохроматографического анализа.
18. Ядовитые и сильнодействующие вещества, изолируемые методом минерализации.
19. Частные и общие методы минерализации. Стадии минерализации.
20. Методы количественного определения металлических ядов.
21. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: бария.
22. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: свинца.
23. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: марганца.
24. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: хрома.

- 25.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: серебра.
- 26.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: ртути.
- 27.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: меди.
- 28.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: висмута.
- 29.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: цинка.
- 30.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: кадмия.
- 31.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: сурьмы.
- 32.Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: мышьяка.
- 33.Ядовитые и сильнодействующие вещества, изолируемые полярными растворителями. Характеристика веществ. Общие и частные методы изолирования.
- 34.Факторы, влияющие на эффективность экстракции на разных стадиях изолирования.
- 35.Анализ кислого хлороформного извлечения: а) производные барбитуровой кислоты (барбитал, фенобарбитал, барбамил), салициловой кислоты; б) производные пурина (кофеин, теобромин, теofilлин).
- 36.Анализ щелочного хлороформного извлечения: а) производные хинолина (хинин) и изохинолина (морфин, кодеин, героин, папаверин).
- 37.Диагностика отравлений каннабиноидами.
- 38.Химико-токсикологический анализ производных фенотиазина, *n*-аминобензойной кислоты (новокаин), пиразолона-5.
- 39.Вещества, изолируемые органическими растворителями. Ядохимикаты. Классификация.
- 40.Производные карбаминовой кислоты (севин).
- 41.Фосфоорганические соединения (хлорофос, метафос, дихлофос, карбофос).
- 42.Хлорорганические пестициды (гексахлорциклогексан, гептахлор).
- 43.Схемы исследования биоматериала на ФОСы (ТСХ-скрининг ФОСов).
- 44.Вещества, изолируемые из биоматериала настаиванием объектов с водой. Кислоты – хлористоводородная, серная, азотная; щелочи; нитриты и нитраты. Щелочи и соли слабых кислот и сильных оснований.

3.2.1 Вопросы к экзамену в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
токсикологическая химия	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведен	1. Химико-токсикологический анализ и его особенности.

					диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия		ия клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	2. Методы химико-токсикологического анализа. 3. Понятие о яде. Классификация ядов, применяемых в судебной химии и медицине. 4. Отравления и их классификация. 5. Пути поступления яда в организм, всасывание, распределение и выведение. 6. Основные токсикокинетические константы. Тест 1. чем характеризуется избирательное действие лекарственного вещества? 2. Отметить особенности, характеризующие ректальный путь введения лекарственных веществ. 3.Какой механизм обеспечивает возможность всасывания в кишечнике против градиента концентрации? a) Диффузия. b) Фильтрация. c) Активный транспорт. d) Пассивный транспорт. 4.Укажите определение доза лекарственного вещества. a) Количество лекарственного вещества из расчета на календарный год b) Количество лекарственного вещества из расчета на одно введение c) Количество лекарственного вещества на нескольких животных d) Количество лекарственного вещества, требуемое для приготовления раствора. 5.Укажите, что называют в фармакологии терапевтической широтой?

							а) Диапазон от токсической до летальной дозы б) Диапазон от минимальной до максимальной лечебной дозы с) Диапазон от кумулятивной до смертельной дозы д) Диапазон от пороговой до поддерживающей дозы 6. Укажите, что соответствует понятию сенсibilизация организма? а) Повышенная чувствительность при первичном введении б) Повышенная чувствительность при повторном введении с) Пониженная чувствительность при первичном введении д) Пониженная чувствительность при повторном введении
						ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	1. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: бария. 2. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: свинца. 3. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: марганца. 4. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: хрома. 5. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: серебра. Тест

							1. Вопрос: Фармакология – это ... 2. Вопрос: Назовите основные научные направления фармакологии..... 3. Вопрос: Экспериментальная фармакология использует Варианты ответа: a) лабораторных животных b) растения c) цветы 4. Вопрос: Что является задачей фармакологии? Варианты ответа: a) технология b) производство БАД c) разработка лекарств 5. Вопрос: С какими теоритическими дисциплинами связана фармакология? Варианты ответа: a) механика b) физиология c) астрономия 6. Вопрос: Что применяли Древние индейцы в охоте для обездвиживания животных? Варианты ответа: a) курареподобные вещества b) наркотические вещества c) спазмолитические вещества
						ПК-11.3.	1. Токсикология, действие на организм и химико-

						Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	токсикологический анализ соединений: ртути. 2. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: меди. 3. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: висмута. 4. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: цинка. 5. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: кадмия. 6. Токсикология, действие на организм и химико-токсикологический анализ соединений: сурьмы. Тест 1.Вопрос: Кого древние египтяне считали богиней лекарственных растений? 2. Вопрос: Что в древности называли теургической медициной?.... 3. Вопрос: Сколько стихий по мнению Гиппократ образуют человеческое тело? Варианты ответа: a) 2 b) 4 c) 8 4.Вопрос: Кто из врачей первым стал применять для лечения чесотки серу? Варианты ответа: a) Парацельс b) Гиппократ c) Аристотель

								5. Вопрос: Что открыл И. Гарвей? Варианты ответа: a) нервную систему b) выделительную систему c) круги кровообращения 6. Вопрос: Как назывался при Петре I земельный надел для выращивания лекарственных растений? Варианты ответа: a) теплица b) аптекарский огород c) сад

4.2. Ответы к заданиям (экзамен).

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Основы фармакологии и токсикологии	2,3	2,3	-	ПК - 11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК - 11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1 – действие лекарства на определенные органы 2 – полное всасывание лекарства 3 – б 4 – б 5 – б 6 - б
							ПК-11.2.	1 – наука 2 – клиническая, ветеринарная

						Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	3 – а 4 – с 5 – b 6 – а
						ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	1 – изида и нита 2 – лекарства имели божественную силу 3 – b 4 – а 5 – с 6 - b

1.

3.4. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. История возникновения и развития отечественной токсикологической химии.

2. Правила судебно-химической экспертизы.
3. Аппараты для перегонки с водяным паром.
4. Сухое озоление и сплавление органических веществ.
5. Современные методы индикации токсических веществ.
6. Влияние pH среды на перегонку химических соединений с водяным паром.
7. Фенол.
8. Хлороформ.
9. Дихлорэтан.
10. Уксусная кислота.
11. Влияние pH среды на изолирование алкалоидов и других азотистых оснований из биологического материала.
12. Кофеин.
13. Салициловая кислота.
14. Атропин.
15. Скополамин.
16. Стрихнин.
17. Новокаин.
18. Соединения бария.
19. Соединения меди.
20. Соединения таллия.
21. Соединения серебра.
22. Гидроксид калия.
23. Гидроксид натрия.
24. Гранозан.
25. Карбарил

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» .

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины

2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Никулова Л.В, Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся может использовать нормативные и технические документы (в части хода выполнения лабораторных исследований)
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Никулова Л.В., Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОБЩАЯ ХИРУРГИЯ»**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять лечебные мероприятия	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа / проект)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Код	Индикаторы	Разделы дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-11	ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3	1,2,3.	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Лекция, лабораторная работа, самостоятельная работа.	Устный опрос, тестирование	Вопросы к устному опросу 3.1 1-98 Вопросы к тестам 3.3 1-60		
			Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний					
			Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным					

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-11	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы к зачету 3.2 1-30 Вопросы к тестам 3.3 1-60		
	Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы к зачету 3.2 1-30 Вопросы к тестам 3.3 1-60		
	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы к зачету 3.2 1-30 Вопросы к тестам 3.3 1-60		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета с оценкой	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. В чём хранить стерильный шовный материал в условиях ветеринарной лечебницы, клиники, ветеринарной станции, хозяйства? Какова продолжительность стерилизации перевязочного материала и хирургического белья в автоклаве?
2. Какие требования предъявляются к швам, применяемым в хирургии?
3. Какой шовный материал используют для кожных швов?
4. На какие раны накладывают 8-образный и кисетный швы?
5. Почему на полые органы рекомендуется накладывать двухэтажный шов?
6. Какой шов обеспечивает полное закрытие грыжевых ворот?
7. Почему на гнойную рану нельзя накладывать швы?
8. Что представляют собой виды и формы перевязочного материала?
9. Каковы требования к повязкам?
10. На сколько часов накладывают давящую (кровоостанавливающую) повязку?
11. Какой из оперативных доступов при овариэктомии свинок является наиболее рациональным?
12. Какие осложнения потенциально возможны при кастрации свинок?
13. Как избежать кровотечения при наложении лигатуры на связку яичника при проведении овариэктомии указанных животных?
14. Какие осложнения могут возникнуть во время и после кастрации сук и кошек?
15. Что означают термины “низкая и высокая сакральная эпидуральная анестезия”?
16. Какие растворы можно вводить в брюшную аорту?
17. Какие осложнения возникают во время операции и после устранения выпадений влагалища у коров?
18. Через сколько дней надо снимать швы с валиками после устранения выпадения влагалища или матки?
19. Какая из трёх видов новокаиновых блокад вымени более проста в техническом исполнении?
20. При каких заболеваниях молочной железы коров применяют новокаиновую терапию?
21. Какие лекарственные средства вводят интрацистернально?
22. Какие нервные проводники располагаются в области головы?
23. Какими инструментами пользуются для вставления смирительного кольца у быков-производителей?
24. В чём заключается механизм действия физических методов терапии на организм животного при воспалительных процессах?
25. При каких стадиях воспаления следует применять тепло, а при каких – холод?
26. Что является противопоказанием к массажу?
27. В каком направлении следует проводить массаж на конечностях?
28. На какие анатомические образования оказывает действие новокаин?
29. В чём заключается хирургическая диатермия?
30. Что является противопоказанием к переливанию крови и кровезаменителей?
31. Что является причиной некроза, язв и свищей?
32. Как диагностировать и лечить язвы и свищи?
33. Какое должно быть лечение при сухой и влажной гангрене?
34. К какой разновидности язв относится сибирская язва?
35. Какое применяют лечение при долго не заживающих свищах?
36. Что используют в качестве дренажей для свищей?
37. Что будете применять для общего лечения пациента при некротических процессах в организме?

38. Как свести до минимума опасность возникновения некроза, язв и свищей?
39. Как изменяются процессы в ране при первой, второй и третьей фазах заживления?
40. Какие формы лекарственных препаратов следует применять при лечении ран в первой, второй и третьей фазах заживления?
41. Какие средства ускоряют заживление раны?
42. Каковы видовые особенности заживления ран?
43. Почему при гнойных ранах необходимо применять комплексное лечение?
44. От чего зависит выбор антибактериальных средств для лечения ран?
45. Чем опасен ушиб для организма животного?
46. Какие возможны последствия ушиба? Почему нельзя вскрывать гематому раньше чем через 3 дня после её возникновения?
47. Какие лекарственные препараты применяют при тендовагинитах?
48. Какое лечение проводят при гнойном тендовагините?
49. Какое лечение проводят при хроническом течении гнойного бурсита? Что такое ожоговая болезнь?
50. Каков этиопатогенез отморожений?
51. Сколько существует степеней ожогов и отморожений?
52. Как устранить интоксикацию при ожогах и отморожениях? В чём заключаются профилактические мероприятия при ожогах и отморожениях?
53. Какие опухоли относятся к доброкачественным и злокачественным?
54. Какие симптомы характерны для доброкачественных и злокачественных новообразований?
55. На чём основана дифференциальная диагностика злокачественных новообразований?
56. Какие назначать препараты общего действия в случае большой кровопотери при ранениях в области головы?
57. Какие последствия ушиба в области затылка и шеи?
58. Как диагностировать бурсит в области затылка?
59. Вследствие чего возникает тромбофлебит яремной вены у лошадей и крупного рогатого скота?
60. Какие причины травматического диффузного отёка холки?
61. Какие лекарственные средства применяют при коллапсе, пневмотораксе, при плевропульмональном шоке?
62. Какие клинические признаки пневмоторакса?
63. Какое обезболивание применяют при ранах в области грудной стенки?
64. Как дифференцировать травматический отёк от абсцесса холки?
65. Как диагностировать бурсит в области холки?
66. Каковы клинические признаки ран, проникающих в брюшную полость?
67. Как отличить грыжи от гематом, абсцессов и новообразований?
68. Какое лечение применяют при перитоните?
69. Какое лечение проводят при фимозе и парафимозе?
70. Как лечить пациента при воспалении уретры?
71. Как лечат лошадей и быков при парафимозе?
72. Какое лечение применяют при гнойном воспалении локтевого сустава?
73. Какое лечение показано при гнойном тендовагините абдуктора большого пальца у крупного рогатого скота?
74. С чего начинают лечение параличей нервов: седалищного, бедренного, малоберцового?
75. Как лечат раны в области плюсны?
76. Какое лечение применяют при гнойных тендовагинитах?
77. В каком порядке лечат раны в области подошвы копыта?
78. Какие оперативные вмешательства делают при гнойном пододерматите?
79. Какое лечение необходимо применять при флегмоне венчика? Как снять интоксикацию организма при флегмоне венчика?
80. Как правильно лечить гнойные раны в области венчика?
81. Правила техники безопасности при работе с различными видами животных. Организация хирургического приёма и обследования животных при различных условиях хозяйствования.

82. Исследование животных с асептическими воспалительными процессами (травматический, застойный и др. отёки, серозные миоциты, тендовагиниты, пододерматиты), лечение.
83. Исследование животных с острогнойными воспалительными процессами (воспалительный отёк, инфильтраты, абсцессы, флегмоны).
84. Исследование животных с закрытыми повреждениями мягких тканей. Ушибы, гематомы, лимфоэкстравазаты. Первая помощь и дальнейшее лечение.
85. Острая лучевая болезнь. Поражение ударной волной, световым излучением, проникающей радиацией и радиоактивными веществами.
86. Химические и термические повреждения. Патогенез. Особенности клиники. Профилактика.
87. Повреждения электротоком и молнией. Механизм действия электротока на животный организм. Меры лечебной помощи.
88. Лечебная помощь при ранениях. Механическая, физическая. Химическая и биологическая антисептика.
89. Укусы ядовитых змей и насекомых.
90. Расстройство кровообращения. Омертвление тканей. Сухая и влажная гангрена. Пролезни. Язвы и свищи.
91. Новообразования. Понятие о ветеринарной онкологии. Клиническая и дифференциальная диагностика доброкачественных и злокачественных опухолей. Современные методы диагностики и лечения новообразований.
92. Патогенетическая терапия. Новокаиновые блокады, физиотерапия и тканевая терапия.
93. Хирургическая патология и травматизм крупного рогатого скота. Характер повреждений. Специфика травм конечностей у коров. Влияние хирургических болезней на продуктивность животных. Профилактика патологии и оказание лечебной помощи.
94. Хирургические болезни свиней. Специфика болезней у подсосных поросят и свиней.
95. Хирургическая патология овец. Травматизм во время стрижки, при пастбищном и стойловом содержании.
96. Хирургическая патология лошадей. Травматизм и его профилактика. Диагностика болезней стато-локомоторного аппарата, болезни копыт. Принципы и подходы к лечебно-профилактическим мероприятиям при хирургической патологии лошадей.
97. Хирургическая патология мелких домашних животных.
98. Оперативная офтальмология. Массовые заболевания глаз. Болезни сосудистого тракта, сетчатой оболочки и зрительного нерва. Катаракта. Глаукома.

3.2. Вопросы к зачету с оценкой

1. Стерилизация перевязочного материала и хирургического белья.
2. Стерилизация инструментов.
3. Шовный материал и способы его стерилизации.
4. Асептика и антисептика.
5. Подготовка поля операции.
6. Подготовка рук хирурга.
7. Подготовка животных к хирургическим операциям.
8. Разъединение тканей. Остановка кровотечения.
9. Соединение тканей.
10. Мягкие повязки.
11. Имobilизирующие повязки.
12. Классификация и характеристика травм. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при травматических повреждениях.
13. Клиника и лечение при асептическом и гнойном воспалении.
14. Классификация и общая характеристика хирургической инфекции.
15. Абсцессы и флегмоны. Ветеринарно-санитарная оценка при гнойных явлениях
16. Гнойно-резорбтивная лихорадка.
17. Классификация и патогенез сепсиса. Клиническая картина при сепсисе.

18. Профилактика и лечение при сепсисе. Ветеринарно-санитарная оценка при сепсисе.
19. Анаэробная хирургическая инфекция.
20. Гнилостная хирургическая инфекция.
21. Раны. Определение, классификация и симптомы.
22. Биология раневого процесса.
23. Виды заживления ран.
24. Принципы и способы лечения ран, в зависимости от фазы раневого процесса.
Хирургическая обработка ран.
25. Язвы и свищи.
26. Ушибы, растяжения и разрывы мягких тканей.
27. Гематомы.
28. Термические ожоги. Ветеринарно-санитарная оценка при термических ожогах.
29. Фурункул и фурункулез.
30. Пиодермия и карбункул. Ветеринарно-санитарная оценка при некрозах.

3.3. Вопросы к зачету с оценкой в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
Общая хирургия	5	ПК-11	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ПК-11.1	Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	1. Допишите определение. Нарушение целостности и функционального состояния тканей или органов животного, вызванное воздействием травматического фактора называется ... 2. Укажите верную комбинацию ответов А. алиментарный, биологический, кормовой 1. наружный травматизм включает Б. повреждающие факторы наружного и внутреннего травматизма 2. внутренний травматизм включает В. стрессовый, половой, смешанный 3. смешанный травматизм включает Г. сельскохозяйственный, половой, операционный. 3. Кормовой травматизм включает: А. травматический ретикулит Б. травматические грыжи В. закупорку пищевода 4. Распределите по порядку, по мере развития процесса формы кариеса: А. распад цемента Б. разрушение дентина В. разрушение эмали Г. разрушение коронки зуба 5. Наиболее часто стрессовый травматизм возникает у: А. новорожденных и молодых животных Б. старых животных В. буйных животных 6. Травмирование сосков вымени у коров во время доения относится к: А. эксплуатационному травматизму Б. половому травматизму

					В. производственному травматизму 7. Дополните определение. Разрыв отдельных волокон сухожилий или связок при сильном натяжении, с сохранением анатомической целостности называется (латынь) ... 8. Укажите правильный ответ. Воспаление слюнных желез протекает: А. односторонне и двухсторонне Б. остро и хронически В. все варианты верны 9. Дайте классификацию разрывов по степени повреждения: А. полные и частичные Б. со смещением и без смещения 10. Укажите основные принципы лечения при разрывах сухожилий и связок: А. покой, иммобилизация, наложение швов, лечебное подковывание Б. остановка кровотечения, введение кровезаменителей и тонизирующих средств 11. К алиментарному травматизму относится: А. неполноценное кормление Б. укусы ядовитых животных В. обтурация пищевода/ 12. Укажите правильный ответ. При воспалении слизистых сумок затылка в процесс вовлекаются: А. поверхностная слизистая сумка Б. глубокая слизистая сумка В. средняя слизистая сумка 13. При влажном некрозе образование демаркационного вала идёт медленно вследствие: А. токсического действия продуктов распада на здоровую ткань Б. образования гнойного свища В. высокой температуры 14. Особый вид омертвения части или всего органа, приобретающего серо-бурый или чёрный цвет под действием факторов внешней среды или микробов называется: А. гангреной Б. колликативным некрозом В. коагуляционным некрозом

					15. Закончите определение. Нарушение целостности слизистых оболочек, кожи и глубжележащих тканей в результате их некроза с последующим отторжением, не имеющее склонности к быстрому заживлению называется ... 16. Укажите правильный ответ. Гнойно-гнилостные бурситы возникают при попадании в бурсу патогенной микрофлоры: А. при механическом повреждении и переходе воспалительного процесса с окружающих тканей Б. гематогенным путем В. при механическом повреждении, переходе воспалительного процесса с окружающих тканей и гематогенным путем 17. Дополните определение. Омертвление части тела (органа, части органа и др.) называется ... 18. Дополните. При сухой гангрене гистологически в тканях отмечается ...некроз с распадом ядер клеток, эритроцитов, лейкоцитов. 19. Дополните. При острой ишемии конечности II Б степени наблюдается отсутствие активных ... и чувствительности. 20. Укажите правильный ответ. Подкожная эмфизема в области холки возникает при: А. повреждении покровов грудной клетки Б. повреждении париетальной плевры и лёгкого В. повреждении лёгкого
				ПК-11.2 Уметь: проводить диагностическ е манипуляци е, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы	21. Дополните определение. Дефект кожи и глубжележащих тканей, развивающийся в результате их отморожения, с отсутствием или слабовыра-женным процессом регенерации и хроническим течениемназывается ... 22. Укажите верную комбинацию ответов: 1. аэробная инфекциявызывается А. Cl. perfringens Cl. HysolyticusCl. Oedematiens 2. анаэробная инфекциявызывается Б. стафилококком, стрептококком, диплококком, кишечнойпалочкой 3. гнилостная инфекция вызывается В. кишечной палочкой спорообразующими бациллами специфическими возбудителями

					лечения заболеваний 23. Назовите механизмы, препятствующие развитию хирургической инфекции: А. гематоэнцефалический барьер Б. межтканевая жидкость В. слизистые оболочки Г. кровопотеря Д. сенсibilизация организма 24. Укажите правильный ответ. При постановке диагноза – инородное тело в пищеводе необходимо исключить: А. бешенство Б. перелом шейных позвонков В. сотрясение головного мозга 25. Попадание на поверхность раны различных микроорганизмов называется: А. микробной контаминацией Б. инфекцией В. Инфектом 26. Укажите верную комбинацию ответов: 1. попадание на поверхность раны микроорганизмов называется А. микрофлорой 2. процесс активного взаимодействия между организмом и внедрившимися в него микроорганизмами с выделением токсинов называется Б. микробной контаминацией 3. ассоциация микроорганизмов, размножающихся в ране, называется В. Инфекцией 27. Назовите три периода фазы дегидратации: А. гранулирование Б. рубцевание В. Абсцедирование Г. эпителизация 28. Укажите правильный ответ. При сужении просвета гортани может возникнуть одышка А. экспираторная Б. инспираторная В. Смешанная

					29. Назовите 3 морфофункциональные характеристики периода экссудации при раневом процессе: А. разжижение тканей Б. ферментативное очищение раны В. серозная и серофибринозная экссудация Г. уменьшение доступа кислорода 30. Кровотечение в результате разрушения кровеносного сосуда гниением называется: А. арозийным Б. посттравматическим В. Патологическим 31. Соотнесите характеристику раны и ее название: 1. колото-рваные края и малое кровотечение имеет А. колотая рана 2. карманы и рваные края имеет Б. кусаная рана 3. большое количества мертвых разможенных тканей имеет В. огнестрельная рана Г. рубленая рана 32. Укажите вид непроходимости. Заворот кишечника – непроходимость: А. обтуративная Б. смешанная В. Паралитическая Г. странгуляционная 33. Укажите верную комбинацию ответов: 1. гнойно-ферментативный тип очищения ран наблюдается у А. плотоядных и лошадей 2. гнойно-секвестрационный тип очищения ран наблюдается у Б. свиней и птиц 3. секвестрационное очищение ран наблюдается у В. птиц и грызунов Г. КРС и свиней 34. Укажите верную комбинацию ответов: 1. по характеру сосудистой реакции травматический отек развивается на фоне А. гидремии

					2. по характеру сосудистой реакции воспалительный отек развивается на фоне Б. анемии 3. холодный отек развивается на фоне В. сердечно-сосудистой недостаточности Г. паралича конечностей 35. Укажите верную комбинацию ответов: 1. регуляцию общей и местной реакции организма на травму осуществляют гормоны А. АКТГ, ССТГ, тиреотропный, кортизон 2. реактивность организма на травму повышают гормоны Б. соматотропный, дезоксикортикостерон 3. способствуют толерантности организма и снижают воспалительную реакцию гормоны В. адреналин, серотонин. АКТГ, кортизон 36. Укажите правильный ответ. Напряжение брюшной стенки может отсутствовать при ...стадиях перитонита: А. реактивной терминальной Б. реактивной токсической В. токсической терминальной 37. Назовите свойство ткани, от которой зависит зияние раны: А. эластичность Б. сократимость В. Возбудимость Г. проводимость 38. Укажите 4 основных симптома. К основным симптомам ран относят: А. зияние Б. боль В. Кровотечение Г. нарушение функции Д. разрыв тканей Е. перелом костной ткани Ж. разрыв связок З. припухлость И. отёчность

						39. Течение раневого процесса по физколлоидным изменениям происходит в две фазы: А. гидратация Б. дегидратация В. Экссудация Г. регенерация Д. воспалительный отёк Е. ферментативное очищение 40. Какой из перечисленных препаратов обладает сосудосуживающим эффектом: А. витамин С Б. андроксон В. Адреналин
				ПК-11.3	Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	41. Назовите, что включает комплексное лечение раненого животного: А. местное лечение Б. общее лечение В. улучшение условий кормления Г. все ответы правильные 42. Лечение ран у животных включает: А. хирургическую обработку Б. физические методы В. химическую и биологическую антисептику Г. все ответы правильные 43. Назовите, что включают основные мероприятия первой помощи раненому животному: А. остановку кровотечения Б. туалет раны В. устранение осложнений Г. все ответы правильные 44. Укажите верные комбинации ответов. Причины «почечной колики»: А. мочекаменная болезнь – гидронефрит Б. гидронефрит – острая обтурация мочеточников В. пиелонефрит – повышение внутрилоханочного давления 45. Соотнесите латинское название раны: 1. ушибленная

					A. vuinus punctum 2. рубленая Б. vuinus caecum 3. колотая В. vuinus morsum 4. резаная 46. Укажите верную комбинацию ответов: 1. глухой шов накладывается при А. полном иссечении раны и достаточной антисептической обработке 2. открытый способ лечения ран применяют при Б. ушибе 3. дренаж применяют при В. гнойной ране в стадии абсцедирования Г. ранах с глубоким каналом, большим количеством некротических тканей 47. Назовите тип очищения ран у лошадей и собак: А. гнойный Б. секвестрационный В. все ответы правильные 48. Укажите правильный ответ.Выявление геморрагического выпота в брюшной полости иочагов жирового некроза в брюшине позволяют думать о: А. разрыве печени Б. остром панкреотите В. мезентериальном тромбозе 49. Укажите правильный ответ. У собаки верхняя губа односторонне отвисает, язык выпадает из ротовой полости, становится малоподвижным, птоз верхнего века, опускание ушной раковины и перекашивание верхней губы на здоровую сторону. Клинические признаки соответствуют: А. одностороннему параличу лицевого нерва Б. двустороннему параличу лицевого нерва В. инородному предмету в ротовой полости 50. Укажите правильный ответ. При гнойном фронтите производят: А. трепанацию лобной пазухи

					Б. рентгеновское исследование В. рассечение мягких тканей 51. Укажите правильный ответ. Операционный доступ при перитоните это: А. срединная лапаротомия Б. параректальный разрез В. Интравагинальный 52. Перечислите признаки. Для смешанной хромоты характерным является: А. нарушение функции конечности в фазу опирания и в фазу выноса Б. нарушение функции конечности в фазу опирания В. нарушение функции конечности в фазу выноса 53. Укажите правильный ответ. Фазы движения конечности включают: А. 1 – фазу выноса, протракции, 2 – фазу опирания, ретракции Б. 1 – фазу ретракции, 2 – фазу протракции В. 1 – фазу сгибания лопатко-плечевого сустава, 2 – фазу разгибания лопатко-плечевого сустава 54. Укажите правильный ответ. Под статикой конечности понимают: А. функцию конечностей при стоянии животного Б. функциональное состояние конечности во время движения В. функциональное состояние всех конечностей при движении 55. Укажите правильный ответ. Под динамикой конечности понимают: А. функцию конечности при стоянии животного Б. функциональное состояние конечности во время движения В. функциональное состояние всех конечностей при движении 56. Укажите правильный ответ. Клиническим признаком, подтверждающим диагноз – перелом кости – при применении горячей ванны является: А. усиление болевой реакции Б. увеличение отёка больной конечности В. снижение болевой реакции и отёка. 57. Укажите правильный ответ. Расширение глазной щели наблюдается при:

					А. параличе лицевого нерва Б. пучеглазии В. опухолях глазницы (в ретробалульбарном пространстве) 58. Назовите клинические признаки. Основными клиническими признаками чешуйчатого блефарита являются: А. чешуйки и корочки, зуд, выпадение ресниц, сужается глазная щель Б. ресницы склеиваются в пучки, зуд, язвочки, чешуйки и корочки В. появляются чешуйки, гнойные корочки 59. Соотнесите диагноз и клиническое проявления заболеваний глаз: 1. блефароконъюнктивит А. сочетанное течение блефарита и конъюнктивита 2. блефароптоз Б. опущение верхнего века 3. блефароспазм В. судорожное смыкание век Г. разлитое воспаление соединительной ткани век 60. Какая глазная оболочка обеспечивает защитную функцию глазного яблока: А. конъюнктива (роговица) Б. сосудистая оболочка В. фиброзная капсула

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1 Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>На лабораторном занятии</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в начале проведения лабораторной работы</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сошкин Роман Сергеевич
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	15-20 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Сошкин Роман Сергеевич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал / доводится до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.2. Тестирование

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>Компьютерный класс факультета ВМ и Б</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сошкин Роман Сергеевич
5.	Вид и форма заданий	Тестирование
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Сошкин Роман Сергеевич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся после тестирования</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2.3 Зачет

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>После изучения материала по всем темам дисциплины</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с паспортом аудитории</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сошкин Роман Сергеевич
5.	Вид и форма заданий	Экзамен
6.	Время для выполнения заданий	30 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>Обучающийся не должен пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Сошкин Роман Сергеевич
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в зачётную книжку/доводится до сведения обучающихся</i>
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

5. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения	Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Ключи к заданиям (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
Общая хирургия	7,8,9	ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять лечебные мероприятия	ПК-11.1	1. травма; 2. 1Г, 2А, 3В; 3. А, В; 4. А, В, Б, Г; 5. А; 6. А; 7. distorsio; 8. В; 9. А; 10. А; 11. А; 12. А, Б; 13. А; 14. А; 15. язва; 16. А, Б, В; 17. гангрена; 18. коагуляционный; 19. движений; 20. А;
				ПК-11.2	21. язва; 22. 1Б, 2А, 3В; 23. А,Б, В; 24. А; 25. А; 26. 1А, 2Б, 3В; 27. А, Б, Г;

					28. Б; 29. А, Б, В; 30. А; 31. 1А, Б, Г; 32. А 33. 1А, Г, В; 34. 1Б, 2А, 3В; 35. 1А 2Б, 3Г; 36. В 37. А, Б; 38. А, Б, В, Г; 39. А, Б; 40. В;
				ПК-11.3	41. Г; 42. Г; 43. Г; 44. А; 45. 1Б, 2Б, 3А; 46. 1А, 2Г, 3В; 47. А; 48. Б; 49. А; 50. А; 51. А; 52. А; 53. А 54. А 55. Б 56.А; 57. В; 58. А; 59. 1А, 2Б, 3В; 60. В;

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«МЕТОДЫ АНАЛИЗА СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, зачет с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-11							
1, 2, 3	ПК-11.1. Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Определение микробиологических показателей продовольственного сырья. Методы определения плотности и кислотности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1-4, 6		
1, 2, 3	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Отбор проб продовольственного сырья и готовой пищевой продукции и подготовка их к анализу	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 5, 7, 8		
1, 2, 3	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Определение влаги и массовой доли сухих веществ. Определение влагосвязывающей и влагоудерживающей способности мясного сырья. Методы определения плотности и кислотности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 9-14		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
		Методы определения белков, жиров и углеводов в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции. Методы определения витаминов в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции. Методы определения минеральных веществ в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции					

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-11	ПК-11.1. Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 1-4, 6 Вопросы пункта 3.2.: 3-6, 17, 20 Вопросы пункта 3.3.: 1, 2		
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 5, 7, 8 Вопросы пункта 3.2.: 7 Вопросы пункта 3.3.: 7, 8, 9, 10		
	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 9-14 Вопросы пункта 3.2.: 13-16, 18, 19 Вопросы пункта 3.3.: 7-10		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. Классификация методов оценки качества сырья и готовой продукции
2. Перечислите и охарактеризуйте физические показатели качества сырья и готовой продукции
3. Перечислите и охарактеризуйте химические показатели качества сырья и готовой продукции
4. Перечислите и охарактеризуйте функционально-технологические показатели качества сырья и готовой продукции
5. Охарактеризуйте общую схему отбора проб пищевой продукции
6. Что относится к аналитическим методам определения качества пищевой продукции
7. Охарактеризуйте микробиологические показатели, влияющие на качество пищевой продукции
8. Перечислите и охарактеризуйте методы определения микробиологических качественных показателей пищевой продукции
9. Перечислите и охарактеризуйте методы определения влагосвязывающей и влагоудерживающей способности мясного сырья
10. Перечислите и охарактеризуйте методы определения влаги и массовой доли сухих веществ
11. Перечислите и дайте краткую характеристику спектральным методам исследований
12. Перечислите и дайте краткую характеристику рефрактометрическим и поляриметрическим методам исследований
13. Перечислите и дайте краткую характеристику хроматографическим методам исследований
14. Перечислите и дайте краткую характеристику реологическим методам исследований

3.2. Вопросы к зачету

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов
2. Дать определение качества и свойства продукции
3. Какие методы определения называют измерительными
4. Что такое экспертный метод. Привести примеры
5. Какие методы называются биологическими
6. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами
7. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу
8. Химические, физические и физико-химические методы исследования
9. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности
10. Сущность и классификация спектральных методов анализа
11. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами
12. Хроматографические методы определения, сущность и классификация
13. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ
14. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность
15. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах
16. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность
17. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ
18. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам. Методы их определения
19. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении
20. Организация лабораторного контроля

3.3. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

1. Термины и определения
2. Организация лабораторного контроля
3. Спектральные методы
4. Рефрактометрия и поляриметрия
5. Хроматография
6. Реологические методы исследования
7. Методы определения плотности и кислотности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции
8. Методы определения белков, жиров и углеводов в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции
9. Методы определения витаминов в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции
10. Методы определения минеральных веществ в продовольственном сырье и готовой пищевой продукции

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ЭКСПЕРТИЗА КОРМОВ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-3							
1, 2	ПК- 3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ОСТ, ГОСТ и ТУ на корма, правила сертификации кормов и кормовых добавок.	Лекции, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы устного опроса пункт 3.2.: Р.3.2.1., вопрос 13-18, 22, 23; Р.3.2.2., вопрос 4, 13, 7, 20, 23, 27; Р.3.2.3., вопросы 2, 5, 6, 9, 12, 14, 24, 25, 27. Тестовые задания пункт 3.4.: вопросы 1-40.		
1, 2	ПК- 3.2 Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического	Оценка пригодности кормов к скармливанию животным по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, Защита лабораторной работы	Вопросы устного опроса пункт 3.2.: Р.3.2.1., вопрос 2; Р.3.2.2., вопрос 4, 13, 17, 20, 23; Р.3.2.3., вопросы 9, 14, 24, 27. Лабораторные задания пункт 3.1.: Р.3.1.1., Т.1, 2; Р. 3.1.2., Т.4-12.		

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения						
1, 2	ПК- 3.3 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Проведение отбора проб кормов, оценки их качества на соответствие требованиям нормативно-технической документации и ветеринарно-санитарного контроля.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, Защита лабораторной работы	Вопросы устного опроса пункт 3.2.: Р.3.2.1., вопрос 2, 14-18; Р.3.2.2., вопрос 3, 4, 12, 13, 16, 17, 20, 23, 24; Р.3.2.3., вопросы 9, 14, 24, 27. Лабораторные задания пункт 3.1.: Р.3.1.1., Т.1, 2, 3; Р.3.1.2., Т.4-12.		
ПК-9							
1, 2	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной	Методики контроля качества и безопасности кормов на разных этапах	Лекции самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы устного опроса пункт 3.2.: Р.3.2.1., вопрос 1-3, 6, 7, 13-18; Р.3.2.2., вопрос 1, 3-6, 8, 9, 11-13, 15-17, 19, 20, 22-25, 27;		

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	заготовки и использования при помощи лабораторных методов и основываясь на органолептических показателях			Р.3.2.3., вопросы 2-6, 8, 9, 12, 14, 23-25, 27. Тестовые задания пункт 3.4.: вопросы 1-40.		
1, 2	ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную	Проведение оценки и качества	Лабораторные занятия,	Устный опрос, Защита	Вопросы устного опроса пункт 3.2.:		

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	пригодности кормов при помощи лабораторных методов и основываясь на органолептических показателях; контроль технологии производства кормов, их транспортировки и хранения.	самостоятельная работа	лабораторной работы	Р.3.2.1., вопрос 21; Р.3.2.2., вопрос 2, 7, 10, 14, 18, 21, 26, 28; Р.3.2.3., вопросы 7, 8, 10, 11, 13, 15-22, 26. Лабораторные задания пункт 3.1.: Р.3.1.1., Т.1, 2; Р. 3.1.2., Т.4-12.		
1, 2	ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения	Проведение отбора проб кормов, оценки их качества в производственных условиях, контроль транспортировки и хранения кормов.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, Защита лабораторной работы	Вопросы устного опроса пункт 3.2.: Р.3.2.1., вопрос 2, 14; Р.3.2.2., вопрос 3, 4, 12, 13, 16, 17, 20, 23, 24; Р.3.2.3., вопросы 9, 14, 24, 27. Лабораторные задания пункт 3.1.: Р.3.1.1., Т.1, 2; Р. 3.1.2., Т.4-12.		

Раздел дисциплины	Индикаторы	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физикохимического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов						

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекции, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90.		
	ПК-3.2 Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90.		
	ПК-3.3 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90.		

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения					
ПК-9	ПК-9.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекции, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90.		

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-9.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90		
	ПК-9.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физикохимического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарносанитарной экспертизы молока и	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы пункта 3.3.: 1-90.		

Индекс	Индикаторы	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарносанитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов					

2.4. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки собеседования

Оценка	Критерии
«отлично»	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«хорошо»	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала;
«неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

2.7. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.8. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Не менее 70 % баллов за задания блока 1 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 2 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70 % баллов за задания блока 3 и меньше 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70 % баллов за задания блока 3 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 2 или Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70 % баллов за задания блока 1
Высокий	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3
Компетенция не сформирована	-	Менее 70 % баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Задания для лабораторных занятий

3.1.1. Раздел 1. Корма и их питательная ценность

Тема 1. Основные принципы оценки качества кормов и кормовых добавок.

Задание 1. Записать и разобрать схему классификации кормов и кормовых добавок.

Задание 2. Записать и разобрать схему химического состава кормов.

Задание 3. Записать и разобрать схему классификации кормов по качественной характеристике.

Задание 4. Изучить правила сертификации кормов и кормовых добавок и записать порядок проведения сертификации:

Тема 2. Оценка питательной ценности кормов

Задание 1. Ознакомится со структурой лаборатории анализа кормов, порядком отбора проб и подготовки кормов к анализу в лаборатории.

Задание 2. Ознакомится с методами расчета энергетической питательности кормов, и провести расчет валовой, обменной энергии, энергетической кормовой единицы, чистой энергии лактации для коров в 1 кг травы клевера в фазу бутонизации.

Задание 3 (для самостоятельного выполнения). Сделать общую оценку протеиновой питательности кормов.

Задание 4 (для самостоятельного выполнения). Рассчитать реакцию золы кормов по соотношению кислотных и щелочных элементов.

Задание 5 (для самостоятельного выполнения). Определить минеральную питательность летнего рациона коровы и дать заключение по соотношению между кальцием и фосфором, калием и натрием.

Тема 3. Основы безопасности кормов и кормовых добавок

Задание 1. Изучить методики определения токсических веществ в кормах.

Задание 2. Изучить методики контроля радиационной безопасности кормов.

3.1.2. Раздел 2. Ветеринарно-санитарная оценка качества кормов и кормовых добавок

Тема 4. Идентификация и экспертиза силоса и сенажа (работа в команде).

Задание 1. Изучить методику отбора средней пробы силоса (сенажа) и оформления паспорта качества.

Задание 2. Провести органолептическую оценку образца силоса.

Задание 3. Определить класс качества кукурузного силоса, используя ОСТ.

Задание 4. Ознакомиться с требованиями ОСТа к качеству сенажа. Сравнить питательную ценность силоса и сенажа, сделать вывод.

Задание 5 (для самостоятельного выполнения). Исходя из химического состава кормовых культур определить минимальное количество сухого вещества, необходимое для получения стабильного силоса.

Тема 5. Идентификация и экспертиза зеленых кормов (работа в команде).

Задание 1. Изучить методику взятия средней пробы зеленого корма и оформления сопроводительных документов и паспорта качества.

Задание 2. Изучить требования ОСТ 10273 – 2001 к качеству зеленых кормов и выписать основные показатели.

Задание 3. Определить потребленное коровой количество питательных веществ с травой злаково-разнотравного луга, озимой ржи и викоовсяной смеси, если в сутки корова съедает по 50 кг одного из них.

Задание 4 (для самостоятельного выполнения). Зная урожайность кормовых культур, рассчитайте количество сухого вещества, протеина, клетчатки и других углеводов, которое можно получить в условиях производства.

Тема 6. Идентификация и экспертиза корнеклубнеплодов (работа в команде).

Задание 1. Изучить методику отбора средней пробы корнеклубнеплодов и оформления паспорта качества.

Задание 2. Выпишите из табличных данных и дайте сравнение кормовых достоинств следующих корнеклубнеплодов.

Задание 3. Провести органолептическую оценку образцов корнеклубнеплодов.

Тема 7. Идентификация и экспертиза грубых кормов (работа в команде).

Задание 1. Изучить методику отбора средней пробы сена и соломы, оформления паспорта качества.

Задание 2. Провести оценку ботанического состава образца сена.

Задание 3. Определить класс качества травяной муки и сена.

Задание 4. Оцените качество образцов искусственно высушенных травяных кормов.

Тема 8. Идентификация и экспертиза зерновых кормов и комбикормов

Задание 1. Ознакомиться с требованиями к качеству зерновых кормов.

Задание 2. Проведите оценку качества предложенных образцов зерна и занести данные в таблицу.

Задание 3. Изучить схему ветеринарно-санитарного контроля сырья и комбикормов (по Пелевину А. Д.).

Задание 4 (для самостоятельного выполнения). Укажите основные различия в питательности злаковых и бобовых зерновых кормов.

Задание 5 (для самостоятельного выполнения). Какое количество БВК потребуется для приготовления полнорационного комбикорма, если в БВК содержится 33 % сырого протеина, в зерне – 10 %, а в комбикорме должно быть 12 %.

Тема 9. Идентификация и экспертиза кормовых отходов переработки растительного сырья

Задание 1. Проведите оценку качества предложенных образцов кормов и занести данные в таблицу.

Задание 2. Определите вид представленных образцов жмыхов и шротов и дать им оценку по схеме: запах, вкус, цвет, чистота (песок, металлические примеси и т.д.); дополнительные характеристики – пробы на ослизнение, содержание горчичных масел, признаки порчи (плесень, гниение, прогоркание), заключение о качестве жмыха (шрота).

Задание 3 (для самостоятельного выполнения). Сравните показатели питательности мучнистых кормов.

Задание 4 (для самостоятельного выполнения). Сравните показатели питательности жмыхов (шротов).

Тема 10. Идентификация и экспертиза сухих кормов животного происхождения

Задание 1. Познакомиться с требованиями ГОСТа 17536 – 82 к муке кормовой животного происхождения и выписать основные требования к качеству.

Задание 2. Провести органолептическую оценку образцов кормов животного происхождения.

Задание 3 (для самостоятельного выполнения). Сравнить биологическую полноценность кормов животного происхождения с белковыми кормами растительного происхождения по аминокислотному и витаминному составу.

Тема 11. Идентификация и экспертиза качества кормовых добавок

Задание 1. Ознакомиться с минеральными добавками – источниками кальция, фосфора и микроэлементов, методами их экспертизы.

Задание 2. Провести органолептическую оценку образца кормовой добавки.

Тема 12. Оценка качества кормов для непродуктивных животных (работа в команде):

Задание 1. Изучить требования к качеству промышленных кормов для непродуктивных животных.

Задание 2. Провести экспертизу образца корма для непродуктивных животных. Установить наличие или отсутствие фальсификации.

3.2. Устный опрос

3.2.1. Вопросы устного опроса по разделу 1

1. Что является основным содержанием дисциплины «Экспертиза кормов и кормовых добавок». Каковы ее цели и задачи?

2. Что такое экспертиза кормов и какова ее цель? Этапы проведения идентификации кормов и ее виды.
3. Что такое фальсификация, ее виды?
4. Какова роль кормления для животного организма?
5. Какие питательные вещества входят в состав кормов (изобразите схему химического состава растительных кормов)? Какие факторы влияют на химический состав кормов?
6. Что такое корма, кормовые добавки, кормовые средства? Классификация кормов и кормовых добавок.
7. Классификации кормов по качественной характеристике.
8. Энергетическая питательность кормов.
9. Какое значение в питании животных имеют углеводы (сахар, крахмал, пентоза, клетчатка)?
10. Значение протеина в питании животных.
11. Роль минеральных элементов в кормлении животных.
12. Значение витаминов в питании животных.
13. Структура лаборатории по оценке качества кормов.
14. Основные принципы оценки качества кормов, принципы отбора проб и подготовки образцов к исследованию в лаборатории.
16. Основные нормативные документы в области методов определения питательной ценности кормов и кормовых добавок.
17. Основные нормативные документы в области безопасности кормов и кормовых добавок.
18. Основные нормативные документы в области экспертизы кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных.
19. Назовите механизм токсического действия нитритов и нитратов.
20. Методика определения нитратов в кормах.
21. Ветеринарно-санитарные требования к складам и хранилищам кормов.
22. Общие требования при сертификации кормов.
23. Порядок проведения сертификации кормов.

3.2.2. Вопросы устного опроса по темам идентификация и экспертиза зеленых кормов, силоса, сенажа, корнеклубнеплодов и грубых кормов

1. Ветеринарно- санитарные требования к производству грубых и сочных кормов.
2. Основные кормовые культуры, используемые на зеленый корм. Химический состав и питательность зеленых кормов.
3. Методика отбора средней пробы зеленых кормов.
4. Экспертиза зеленых кормов по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
5. Основы силосования трав. Признаки силосуемости сырья.
6. Технология заготовки силоса. Факторы, определяющие качество готового силоса.
7. Химический состав и питательность силоса.
8. Теоретические основы сенажирования трав. Сырье для приготовления сенажа.
9. Технология заготовки сенажа.
10. Химический состав и питательность сенажа.
11. Что такое биохимические и механические потери при силосовании и сенажировании? Причины нагрева массы и ее последствия.
12. Методика отбора средней пробы силоса и сенажа.
13. Экспертиза силоса и сенажа по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
14. Химический состав и питательность корнеклубнеплодов и бахчевых.

15. Особенности скармливания корнеклубнеплодов разным видам животных. Способы подготовки корнеклубнеплодов к скармливанию.
16. Методика отбора средней пробы корнеклубнеплодов.
17. Проведение экспертизы корнеклубнеплодов.
18. Сено, виды сена, химический состав и питательность, применение в кормлении животных.
19. Технология заготовки сена. Факторы, влияющие на питательность сена.
20. Экспертиза сена по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
21. Что такое солома? Химический состав и питательность соломы.
22. Подготовка соломы к скармливанию животным.
23. Проведение экспертизы соломы на пригодность к скармливанию животным.
24. Методика отбора средней пробы сена и соломы.
25. Технология приготовления травяной муки и резки, сырье для их производства.
26. Кормовые достоинства травяной муки и резки, применение в кормлении животных.
27. Требования к качеству травяной муки и резки.
28. Отходы растениеводства и веточный корм: классификация, химический состав и питательность

3.2.3. Вопросы устного опроса по темам идентификация и экспертиза зерновых кормов, комбикормов, отходов переработки растительного сырья, сухих кормов животного происхождения и кормовых добавок, оценка качества кормов для непродуктивных животных

1. Краткая характеристика и классификация зерновых кормов.
2. Требования к качеству фуражного зерна.
3. Технология и значение подготовки зерна к скармливанию.
4. Причины порчи зерна и мероприятия по ее снижению.
5. Дайте определение понятия о комбикорме. Виды комбикормов, требования к их качеству.
6. Сырье для производства комбикормов и требования, предъявляемые к нему.
7. Краткая характеристика и классификация кормовых отходов технических производств.
8. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кормовых отходов от переработки растительного сырья.
9. Отбор проб зерновых, комбинированных кормов и отходов переработки растительного сырья. Проведение экспертизы.
10. Виды отходов от переработки животного сырья, их характеристика.
11. Краткая характеристика и кормовая ценность кормов микробиологического синтеза.
12. Технология приготовления обезвоженных кормов из животного сырья и ветеринарно-санитарные требования к производству.
13. От чего зависит химический состав и питательность кормов животного происхождения?
14. Проведение экспертизы сухих кормов животного происхождения.
15. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение отходов от переработки животного сырья.
16. Источником каких питательных и биологически активных веществ служат дрожжи? Какие виды кормовых дрожжей принимают в животноводстве?
17. Характеристика, идентификация и экспертиза минеральных добавок.
18. Характеристика, идентификация и экспертиза азотсодержащих веществ.
19. Что такое балансирующие кормовые добавки? Способы их использования в кормлении животных.
20. Что такое премиксы и как они применяются в кормлении животных?

21. Дайте определение антибиотикам, пробиотикам, пребиотикам и симбиотикам.
22. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кормовых добавок.
23. Порядок обезвреживания мясных кормов для плотоядных животных.
24. Проведение экспертизы сухих промышленных кормов для собак и кошек.
25. Основные показатели доброкачественности кормов для прудовых рыб.
26. Корма и кормовые добавки для декоративных и певчих птиц.
27. Проведение экспертизы промышленных зерносмесей для декоративных и певчих птиц.

3.3. Вопросы к промежуточной аттестации

1. Содержание дисциплины «Экспертиза кормов и кормовых добавок», его связь с другими дисциплинами, цели и задачи.
2. Нитраты и нитриты кормов и их влияние на организм животных.
3. Методика определения нитратов в кормах.
4. Понятие об энергетической питательности кормов. Характеристика понятий валовая энергия, обменная энергия, ЭКЕ, методики расчетов.
5. Оценка питательности корма по химическому составу. Схема химического состава корма.
6. Понятие о кормах и кормовых добавках. Классификация кормов и кормовых добавок.
7. Классификации кормов по качественной характеристике.
8. Значение для организма животных протеина, углеводов и жиров.
9. Минеральные вещества и витамины кормов. Их значение для организма животных.
10. Что такое экспертиза кормов и какова ее цель? Этапы проведения идентификации кормов и ее виды.
11. Фальсификация и ее виды.
12. Структура лаборатории по оценке качества кормов и лабораторные методы анализа кормов.
13. Основные принципы отбора проб кормов и подготовки образцов к исследованию в лаборатории.
14. Основные нормативные документы в области методов определения питательной ценности кормов и кормовых добавок и экспертизы кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных.
15. Ветеринарно-санитарные требования к складам и хранилищам кормов.
16. Антипитательные и токсические вещества отдельных кормов.
17. Микотоксины и микотоксикозы.
18. Ветеринарно-санитарные требования к производству грубых и сочных кормов.
19. Характеристика зеленых кормов, их состав, питательность, нормы скармливания животным.
20. Методика отбора средней пробы зеленых кормов.
21. Экспертиза зеленых кормов по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
22. Теоретические основы силосования и технологические условия получения высококачественного силоса.
23. Экспертиза силоса по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
24. Теоретические основы сенажирования трав. Сырье для приготовления сенажа. Технология заготовки сенажа.
25. Методика отбора средней пробы силоса и сенажа.
26. Экспертиза сенажа по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
27. Основные нарушения технологии силосования и сенажирования трав, приводящие к снижению качества корма. Причины нагрева массы и ее последствия.

28. Характеристика корнеклубнеплодов. Их диетические свойства, нормы и способы скармливания животным.
29. Методика отбора средней пробы корнеклубнеплодов.
30. Проведение экспертизы корнеклубнеплодов.
31. Сено, виды сена, химический состав и питательность, применение в кормлении животных.
32. Технология заготовки сена. Факторы, влияющие на питательность и доброкачественность сена.
33. Экспертиза сена по органолептическим показателям и на соответствие требованиям стандарта.
34. Методика определения ботанического состава сена и зеленых кормов.
35. Определение зараженности сена спорыньей, головней, ржавчиной.
36. Методика отбора средних проб сена и соломы.
37. Солома, ее кормовая ценность и подготовка к скармливанию животным.
38. Проведение экспертизы соломы на пригодность к скармливанию животным.
39. Технология приготовления травяной муки и резки, сырье для их производства, кормовые достоинства.
40. Требования к качеству травяной муки и резки.
41. Классификация отходов технических производств и их краткая характеристика.
42. Отбор средней пробы и проведение экспертизы мучнистых кормов.
43. Требования к качеству жмыхов и шротов.
44. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кормовых отходов от переработки растительного сырья.
45. Отбор средней пробы и проведение экспертизы жидких отходов переработки растительного сырья (дробины, барды, мезги и т. д.).
46. Краткая характеристика и классификация зерновых кормов.
47. Требования к качеству фуражного зерна.
48. Технология и значение подготовки зерна к скармливанию.
49. Причины порчи зерна и мероприятия по ее снижению.
50. Методика определения зараженности зерна и мучнистых кормов амбарными вредителями.
51. Понятия комбикорма. Виды комбикормов, требования к их качеству.
52. Сырье для производства комбикормов и требования, предъявляемые к нему.
53. Отбор проб зерновых, комбинированных кормов и отходов переработки растительного сырья. Проведение экспертизы.
54. Характеристика кормов животного происхождения. Их состав и питательность. Нормы скармливания разным видам животных.
55. Технология приготовления обезвоженных кормов из животного сырья и ветеринарно-санитарные требования к производству.
56. Проведение экспертизы сухих кормов животного происхождения.
57. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение отходов от переработки животного сырья.
58. Кормовые дрожжи, их виды, питательная ценность и требования к их качеству.
59. Общие сведения о кормовых добавках. Виды кормовых добавок.
60. Характеристика, идентификация и экспертиза минеральных добавок.
61. Характеристика, идентификация и экспертиза азотсодержащих веществ. Их использование в кормлении животных.
62. Балансирующие кормовые добавки и премиксы. Способы их использования в кормлении животных.
63. Кормовые антибиотики, пробиотики, пребиотики, ферментные препараты.
64. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кормовых добавок.

65. Порядок обезвреживания мясных кормов для плотоядных животных.
66. Корма и кормовые добавки для собак и кошек.
67. Проведение экспертизы сухих промышленных кормов для собак и кошек.
68. Основные показатели доброкачественности кормов для прудовых рыб.
69. Искусственные корма и кормовые добавки для аквариумных рыб. Проведение их экспертизы.
70. Санитарно-гигиенические аспекты кормления рыб.
71. Растительные корма для декоративных и певчих птиц.
72. Корма-заменители, или мягкие корма для декоративных и певчих птиц.
73. Проведение экспертизы промышленных зерносмесей для декоративных и певчих птиц.
74. Общие требования при сертификации кормов. Основные документы по сертификации кормов.
75. Порядок проведения сертификации кормов.
76. Ветеринарно- санитарные требования при сборе и переработке биологических отходов.
77. Классификация и краткая характеристика кормов для птиц.
78. Предельно допустимые уровни различных вредных веществ в кормах и кормовых добавках.
79. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для животных и птицы.
80. Порядок обезвреживания и использования некондиционных кормов для животных и птицы.
81. Ветеринарно-санитарные требования при утилизации и уничтожении токсичных кормов.
82. Методика определения металломагнитной примеси в кормах.
83. Методика определения активной кислотности (рН) силоса.
84. Заменители цельного молока, питательность, требования безопасности.
85. Приемка, отбор проб и методы испытаний кормов микробиологического происхождения.
86. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кормов микробиологического происхождения.
87. Приемка, отбор проб и методы испытаний витаминных препаратов.
88. Корма животного происхождения для декоративных и певчих птиц.
89. Минеральные корма для декоративных и певчих птиц.
90. Живые корма для аквариумных рыб.

3.4. Тестовые задания

1. К какой группе веществ относится клетчатка?

1. БЭВ
2. жиры
3. углеводы
4. протеины

2. Какое из перечисленных веществ не относится к амидам?

1. нитраты
2. лигнин
3. аммонийные соли

4. аминокислоты

3. Количество питательных веществ, которое животное может получить из корма за наиболее короткое время это....

1. качество корма
2. питательность корма
3. доброкачественность корма
4. биологическая полноценность корма

4. Способность корма удовлетворять жизненно необходимые потребности животных в питательных веществах и энергии для обеспечения здоровья, плодовитости и на производство определенного количества продукции это...

1. качество корма
2. питательность корма
3. доброкачественность корма
4. биологическая полноценность корма

5. Какие аминокислоты из перечисленных являются критическими (особо незаменимыми)?

1. лейцин, валин, аланин
2. лизин, триптофан, метионин
3. цистин, фенилаланин, изолейцин
4. аргинин, гистидин, треонин

6. В каких кормах содержится много ингибиторов протеолитических ферментов?

1. зерно бобовых культур
2. солома
3. корнеплоды
4. зерно злаковых культур

7. За 1 ЭКЕ принято...

1. 10,468 МДж обменной энергии
2. 2500 ккал валовой энергии
3. жиросодержание в 150 г
4. жиросодержание в 248 г

8. Какой из перечисленных кормов наиболее богат кальцием?

1. сено клеверное
2. зерно ячменя
3. мясо-костная мука
4. зерно гороха

9. Какой витамин отсутствует в кормах растительного происхождения?

1. В₁
2. В₁₂
3. К
4. Е

10. Какие корма из перечисленных содержат наибольшее количество жиров?

1. патока кормовая, свекла кормовая
2. картофель, трава пастбищная
3. отруби, жмых
4. сено, солома

11. Какие корма из перечисленных бедны протеином?

1. жмых, шрот
2. сенаж, травяная мука
3. сено, трава пастбищная
4. картофель, свекла

12. В каком корме животного происхождения содержится сахар?

1. мясо-костная мука
2. рыбная мука
3. молоко
4. кормовой жир

13. По какому показателю особенно бедны рационы с применением барды?

1. фосфор
2. протеин
3. кальций
4. клетчатка

14. Какие корма из перечисленных относятся к группе грубых кормов?

1. жом, мезга
2. барда, дробина пивная
3. гракса, каньга
4. хлопковая шелуха, подсолнечная лузга

15. Меласса – это отход производства...

1. спирта
2. сахара
3. крахмала
4. растительного масла

16. К категории каких дрожжей относятся паприн, эприн, меприн и гаприн?

1. пекарские
2. пивные
3. гидролизные
4. углеводородные

17. К какой группе кормов относятся сушеный картофель, жмыхи и шроты?

1. грубые
2. сочные
3. концентрированные
4. объемистые

18. Глютен и мезга – это отходы производства...

1. спирта
2. растительного масла
3. крахмала
4. сахара

19. Что является консервирующим фактором при силосовании?

1. масляная кислота
2. молочная кислота
3. уксусная кислота
4. пропионовая кислота

20. Какова оптимальная влажность силоса?

1. 45-55%
2. 80-85%
3. 50-60%
4. 65-75%

21. Какова оптимальная влажность сенажа?

1. 45-55%
2. 80-85%
3. 50-60%
4. 65-75%

22. Стандартная влажность сена не должна превышать...

1. 12%
2. 15%
3. 17%
4. 19%

23. Если в сене содержится от 20 до 60% бобовых трав, то по стандарту это сено классифицируется как...

1. злаковое
2. бобовое
3. луговое
4. бобово-злаковое

24. Чем поражены растения, если на колосках вырастают вместо семян большие рожки (склеротии) темно-фиолетового цвета?

1. ржавчина
2. спорынья
3. головня
4. плесень

25. Что относится к биологическим методам подготовки соломы к скармливанию?

1. сдобривание и запаривание
2. измельчение и брикетирование
3. обработка известью и аммиаком
4. силосование и дрожжевание

26. Как называется тепловая обработка зерна инфракрасными лучами?

1. экструзия
2. микронизация
3. осолаживание
4. пропаривание

27. Минимальное количество каротина в травяной муке по стандарту

1. 50 мг/кг
2. 100 мг/кг
3. 150 мг/кг
4. 200 мг/кг

28. Какой степени порчи зерна соответствует затхлый запах?

1. 1-ой
2. 2-ой
3. 3-ей
4. 4-ой

29. Приторно-медовый запах зерна – признак:

1. самосогревания зерна
2. поражения спорами головни
3. загрязнения зерна
4. поражения амбарными клещами

30. Влажность сухого зерна

1. до 10%
2. до 17%
3. до 15%
4. до 20%

31. Сложная однородная смесь очищенных и измельченных различных кормовых средств и микродобавок выработанная по научно обоснованным рецептам – это...

1. комбикорм

2. кормосмесь
3. премикс
4. балансирующая добавка

32. Однородная смесь измельченных микродобавок и наполнителя используемая для обогащения комбикормов и белково-витаминных добавок – это...

1. комбикорм
2. кормосмесь
3. премикс
4. балансирующая добавка

33. Как называются комбикорма с повышенным содержанием энергии и питательных веществ, входящие в состав рациона в дополнение к грубым и сочным кормам?

1. комбикорм-концентрат
2. комбикорм полнорационный
3. комбикорм-добавка
4. премикс

34. Какой жмых дополнительно исследуют на содержание горчичных масел?

1. рапсовый
2. льняной
3. подсолнечный
4. соевый

35. Какая минеральная добавка служит источником кальция и фосфора в рационе животных?

1. мергель
2. преципитат
3. динатрийфосфат
4. известняк

36. Какая минеральная добавка служит источником кальция в рационе животных и не содержит фосфор?

1. преципитат
2. известняк
3. мука костная
4. фосфорит

37. По содержанию микотоксинов корма для прудовых рыб могут быть:

1. нетоксичные, слаботоксичные, токсичные
2. нетоксичные, токсичные, сильно токсичные
3. нетоксичные, слаботоксичные, умеренно токсичные, токсичные
4. нетоксичные, умеренно токсичные, токсичные, сильно токсичные

38. Неспособность корма оказывать вредное воздействие на окружающую среду при производстве и потреблении – это ...

1. механическая безопасность корма

2. радиационная безопасность корма
3. химическая безопасность корма
4. экологическая безопасность корма

39. При оценке качества корнеплодов какое количество несильно поврежденных корней считается допустимым?

1. 8%
2. 15%
3. 2%
4. 20%

40. Текст, условные обозначения или рисунок, наносимые на упаковку, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения этой информации для потребителя – это ...

1. критерий идентификации корма
2. сертификация корма
3. маркировка
4. экспертная оценка корма

3.5. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Экспертиза кормов и кормовых добавок	4			ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного	ИД-1	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции	Вопросы: 1. Корма, подлежащие обязательной сертификации, подразделены на 4 группы однородной продукции: –
								2. Корма, предназначенные для кормления животных с целью получения продуктов детского питания, должны быть сертифицированы по схеме: а) II б) III в) IV г) VII
								3. К нормативным документам, используемым при сертификации кормов, относятся.....

					промысла и кормов	животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую	4. При наличии сертификатов соответствия на используемое сырье для комбикормовых заводов или других крупных организаций, имеющих стабильную технологию производства, предпочтительной является схема сертификации: а) II б) III в) V г) VII 5. Порядок проведения сертификации кормов включает... 6. Текст, условные обозначения или рисунок, наносимые на упаковку, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения этой информации до потребителя - это а) идентификация б) маркировка в) информация г) сертификация 7. Когда проводятся внеплановые проверки инспекционного контроля сертифицированных кормов? 8. Безопасность обусловлена содержанием в кормах токсических веществ, оказывающих отрицательное воздействие на здоровье животных и затем — на человека. Наибольшей токсичностью обладает мышьяк, затем следуют ртуть, кадмий, свинец, медь, цинк, железо. Превышение ПДК вышеперечисленных элементов в кормах и потребление их животными может вызвать отравления разной степени тяжести, иногда со смертельным исходом - это... а) экологическая безопасность б) химическая безопасность в) механическая безопасность г) радиационная безопасность

						ценность, факторы, формирующие качество	9. По результатам инспекционного контроля орган по сертификации может приостановить или отменить действие сертификата соответствия в случае несоответствия кормов требованиям нормативных документов или методик испытаний, контролируемых при сертификации, а также в каких еще случаях? 10. Заявитель на сертификацию кормов и кормовых добавок обязуется:
					ИД-2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки	Вопросы: 1. По каким четырем направлениям проводится экспертиза безопасности кормов и кормовых добавок? 2. Одним из простейших способов оценки качества силоса является органолептическая оценка в баллах, сумма которых складывается из трех показателей: цвет, запах и кислотность. При этом силос считается очень хорошим, если оценен в: а) 5 баллов б) 10 баллов в) 11-12 баллов г) 15 баллов 3. При любом методе консервирования кормов принципиальным является вопрос о размерах потерь питательных веществ. Выделяют 4 группы потерь, назовите их. 4. На вид комбикорма указывают буквенные литеры: ПК, КК, БВД, П; назовите и дайте характеристику каждому виду. 5. Технология приготовления травяной муки и резки включает следующие производственные операции: 6. Тепловая обработка зерна инфракрасным излучением. Они вызывают внутренний нагрев зерна, повышение давления водяных паров. Крахмал при этом набухает и желатинизируется, структура разрушается. Она эффективна особенно для бобовых зерновых: а) Экструзия б) Микронизация

						животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	в) Осолаживание г) пропаривание 7. К кормам животного происхождения относят: 8. С питательностью корма неразрывно связан такой показатель как качество корма, так как качество определяется количеством питательных веществ, которое животное может получить из него за наиболее короткое время. Оно характеризуется: 9. Кормовые добавки подразделяют по составу и механизму действия. Перечислите их: 10. Допустимое количество металломагнитной примеси в мучнистых кормах 1. не более 1 мг/кг 2. не более 3 мг/кг 3. не более 5 мг/кг 4. не более 7 мг/кг
					ИД-3	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации	1. Технологический процесс изготовления сухих животных кормов (СЖК) предусматривает следующие этапы:... 2. При оценке качества корнеплодов какое количество несильно поврежденных корней считается допустимым? 1. 8% 2. 15% 3. 2% 4. 20% 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза большинства кормовых добавок предусматривает ряд каких действий?

						; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	4. Биологически активные добавки – это..... 5. Экспертиза кормов – это... 6. Какого вида идентификации корма не существует? 1. ассортиментная 2. сортовая 3. качественная 4. партионная 7. Показатели безопасности сухих промышленных кормов для непродуктивных животных включают: 1. содержание пестицидов и металломагнитных примесей 2. микробиологическую обсемененность, содержание микотоксинов 3. содержание нитратов, поражение амбарными вредителями 4. содержание солей тяжелых металлов и масляной кислоты 8. Какой запах соответствует силосу плохого качества? 1. фруктовый 2. печеного хлеба 3. уксусно-огуречный 4. слабокислый

						продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
				ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ИД-1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения 1. Что определяют просеиванием кормовой добавки через сито? 1. металломагнитные примеси 2. влажность 3. крупность помола 2. Внешний вид корма: признаки порчи, загрязнения, повреждения, поражения грибами и т.д. это... 1. качество корма 2. питательность корма 3. доброкачественность корма 4. биологическая полноценность корма 3. Как называется часть средней пробы, предназначенная для повторного или арбитражного исследования при

						; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения ; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения	классификации партии как несоответствующей или при возникновении споров по результатам исследований? 1. средняя проба 2. лабораторная проба 3. контрольная проба 4. разовая проба
							4. Оптимальная кислотность (pH) силоса. 1. 4,4-3,7 2. 4,0-3,4 3. 4,2-5,0 4. 5,0-5,2
							5. Оптимальная кислотность (pH) сенажа. 1. 4,4-3,7 2. 4,0-3,4 3. 4,2-5,0 4. 4,4-5,6
							6. Какова максимально допустимая доля вредных и плохоедаемых растений в зеленом корме? 1. 0,3% 2. 1% 3. 3% 4. 7%
							7. Максимально допустимое количество масляной кислоты в силосе. 1. 1% 2. 3% 3. 0,1% 4. 0,3%
							8. Признаки поражения корма головней: 1. семена растений превращаются в черную марковую массу с селедочным запахом 2. на колосках растений вырастают вместо семян большие рожки темно-фиолетового цвета 3. красные, черные и желтоватые пятна и полосы

						, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ИД-2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и	1. Механическая безопасность кормов - это,..
							2. Микробиологическая безопасность кормов - это...
							3. Оценка питательности корма комплексная - это...
							4. Качество корма – это...

						молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья;	5. Безопасность кормов – это... 6. Что из перечисленного не является побочным продуктом переработки молока? 1. обрат 2. жом 3. пахта 4. сыворотка 7. Какой корм из перечисленных является отходом производства спирта? 1. жом 2. мезга 3. барда 4. шрот 8. Специально приготовленные физиологически приемлемые продукты, содержащие в доступной форме необходимые животному энергию, питательные и биологически активные вещества это... 1. корма 2. кормовые добавки 3. кормовые средства 4. комбикорма 9. Натуральные и синтетические продукты, которые в силу своего химического состава обладают потенциальной питательной ценностью и могут быть использованы для приготовления кормов это... 1. корма 2. кормовые добавки 3. кормовые средства 4. комбикорма 10. Паспорт качества – это...

						организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
						ИД-3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции	1. Предельно допустимая концентрация (ПДК) –
							2. Радиационная безопасность кормов –
							3. Сертификат –
							4. Сертификация –

						пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физикохимического, микологического,	5. Технические условия (ТУ) – 6. От чего зависят технологические свойства корма: хранение, гранулирование, транспортировка и т.д.? 1. от количества витаминов в корме 2. от влажности корма 3. от наличия в корме нитратов 4. от поедаемости животными 7. Фальсификация качественная – 8. Экспертиза кормов – 9. Любые добавки к рациону, регулирующие количество и соотношение в нем питательных и биологически активных веществ это... 1. корма 2. кормовые добавки 3. кормовые средства 4. комбикорма 10. Часть средней пробы корма, предназначенная для повторного или арбитражного исследования при классификации партии как несоответствующей или при возникновении споров по результатам исследований: а. разовые; б. средние; в лабораторные; г. контрольные.

							токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также	

							проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхожден ия и кормов	

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.1. Методические указания по проведению тестирования

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения всех разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О.А.
5	Вид и форма заданий	тест на бумажном носителе
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Карелина О.А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на следующем лабораторном занятии

11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВПО РГТУ

4.2.2. Методические указания по проведению устного опроса

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения разделов дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О.А.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	0,5-1 академических часа
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Карелина О.А.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на данном лабораторном занятии
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВПО РГТУ

4.3. Ключи к тестам

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	3	2	1	2	2	1	1	3	2	3
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	4	3	3	4	2	4	3	3	2	4
№ вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ	1	3	4	2	4	2	2	2	4	3
№ вопроса	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Ответ	1	3	1	1	2	2	1	4	3	3

4.4. Ответы к заданиям (к зачёту и (или) экзамену)

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Методика научных исследований	4			ПК-3	ИД-1	1. ■ корма растительного происхождения; ■ комбикорма, кормовые смеси, белково-витаминные добавки, премиксы, минеральное сырье; ■ корма животного происхождения; ■ корма микробиологического синтеза.
						2. VII.
						3. Законы Российской Федерации, Государственные стандарты (в том числе признанные в Российской Федерации межгосударственные и международные стандарты), ветеринарно-санитарные нормы и правила и другие нормативные документы, устанавливающие обязательные требования к кормам.
						4. V.
						5. ■ подачу и рассмотрение заявки; ■ принятие решения по заявке; ■ выбор схемы сертификации; ■ определение количества и порядка отбора образцов (проб) кормов, подлежащих испытаниям; ■ проведение идентификации; ■ определение аккредитованной испытательной лаборатории (ИЛ), которая будет проводить испытания; » проведение испытаний; » анализ полученных результатов и принятие решения о выдаче или отказе в выдаче сертификата соответствия; • выдачу сертификата соответствия; • осуществление инспекционного контроля.
						6. Маркировка.
						7. Могут проводиться в случаях поступления информации о претензиях к качеству кормов от потребителя, торговых организаций, а также органов, осуществляющих общественный или государственный контроль за

					кормами, на которые выдан сертификат.
					8. Химическая безопасность.
					9. Изменения нормативного документа на корма или методы испытаний; изменения организации и/или технологии производства; изменения (невыполнения) требований технологии, методов контроля и испытаний, системы обеспечения качества — если перечисленные изменения могут вызвать несоответствие кормов требованиям, контролируемым при сертификации.
					10. Выполнять все условия сертификации; обеспечивать стабильность сертифицированных характеристик кормов и кормовых добавок, маркированных знаком соответствия; оплатить расходы по проведению сертификации.
				ИД-2	1. Химическая (определение содержания солей тяжелых металлов, нитратов и пестицидов), микробиологическая (определение микотоксинов, антибиотиков и бактерий), механическая (определение металломагнитных примесей), радиационная (выявление радионуклидов).
					2. 11-12 баллов.
					3. 1) полевые (механические), обусловленные дыханием растительных клеток в начальной стадии консервирования; 2) происходящие в результате процессов брожения и ферментативного распада веществ; 3) связанные с вытеканием сока из силосной массы; 4) вызванные порчей силоса.
					4. ПК – полнорационный комбикорм, КК – комбикорм-концентрат, БВД – белково-витаминная добавка, П – премикс, ЗЦМ – заменитель цельного молока.
					5. .. 1) скашивание с одновременным измельчением и погрузкой в транспортное средство зеленой массы; 2) перевозку к пункту переработки и подачу измельченного сырья в сушильный агрегат; 3) высушивание измельченной массы до кондиционной влажности (влажность травяной муки 9-12 %, резки 10-15 %). Пересушивание приводит к снижению переваримости питательных веществ и увеличению потерь каротина; 4) гранулирование и брикетирование полученного корма (в ряде случаев эту операцию можно не проводить);

					5) охлаждение травяной муки или резки до температуры окружающего воздуха; 6) закладка на хранение.
					6. Микронизация. 7. - молоко и отходы его переработки (молозиво, молоко цельное, молоко снятое или обрат, сыворотка, пахта, творог), -отходы мясокомбинатов и птицефабрик (мясная мука, кровяная мука, мяско-костная мука, кормовой жир, мука из шквары, мука из гидролизованного пера, отходы инкубаторов, яичный брак), - отходы рыбной промышленности и морского промысла (рыбная мука, рыбный сок, гракса, крилевая мука, крабовая мука, рыбий жир, мука из морских млекопитающих и ракообразных), - отходы звероводства, шелководства, кожевенной промышленности (тушки животных после снятия шкур, куколки тутового шелкопряда, обрезки кожи, мездра, хромовая стружка и т.д.).
					8. -химическим составом растения; - степенью и скоростью переваримости вещества; - приростами живой массы; - содержанием в корме энергии, которая крайне важна для животных.
					9. . - минеральные добавки (мел, известняк, цеолиты, фосфаты, костные полуфабрикаты, поваренная соль, сера и др.); - азотсодержащие добавки (мочевина, фосфат мочевины, карбамидный концентрат и т. д.). Их можно вводить только в рацион взрослых жвачных животных (кроме самок во вторую половину беременности) в количестве не более 30 % от суточной потребности в протеине. - витаминные препараты (аевит, тривит,тетравит, видеин, аквитал, витосол, викасол и т.д.); - ферментные препараты (авизим, натуфос, кемзайм и т.д.); - кормовые антибиотики; - пробиотики, пребиотики, симбиотики.
					10. Не более 5 мг/кг.
				ИД-3	1. - сбор, транспортировка и измельчение сырья на спецпредприятиях; - отделение небелкового сырья и мойка; - загрузка автоклавов, варка и обезвоживание сырья (3 атм., 140⁰С, 2 часа); - измельчение вареной массы;

					- сушка шквары; - отделение жира (прессование шквары); - измельчение и прессование шквары; - затаривание муки в мешки; - маркировка, складирование; - контроль партии продукции в соответствии с ГОСТ; - учет и регистрация качественных показателей муки.
					2. 2%.
					3. Анализ сопроводительных документов, органолептическую оценку (внешний вид, цвет, сыпучесть, запах), химический и микробиологический анализы, определение посторонних примесей, в том числе металломагнитных, массовые доли влаги, золы и других веществ.....
					4. Это естественные и синтетические продукты высокой биологической активности, используемые в очень малых дозах. К ним относятся различные продукты микробиологического и химического синтеза, минеральные добавки.
					5. 1. определение количества питательных веществ в корме 2. действия, направленные на определение свойств корма 3. действия, направленные на подтверждение соответствия корма ГОСТу 4. совокупность операций по определению их соответствия установленным требованиям.
					6. Сортная.
					7. Микробиологическую обсемененность, содержание микотоксинов.
					8. Печеного хлеба.
			ПК-9	ИД-1	1. Крупность помола.
					2. Доброкачественность корма.
					3. Контрольная проба.
					4. 4,4-3,7.
					5. 4,4-5,6.
					6. 3%.
					7. 0,3%.
					8. Семена растений превращаются в черную марку массу с селедочным запахом.
				ИД-2	1. Отсутствие или ограниченное содержание в кормах металло-магнитной примеси.

					2. Отсутствие в кормах микроорганизмов, способных оказывать отрицательное воздействие на здоровье животных.
					3. Присутствие в кормах энергии, питательных и биологически активных веществ, обеспечивающих полное удовлетворение всех потребностей организма животных, при скармливании корма в составе рациона.
					4. Совокупность характеристик корма, отражающих его питательность, безопасность и соответствие технологическим показателям
					5. Состояние обоснованной уверенности в том, что корма не содержат токсичных или патогенных включений, способных вызвать заболевание животных, снизить их продуктивность или воспроизводительные функции, а также доброкачественность в ветеринарно-санитарном отношении продукции животноводства и безопасность для здоровья человека.
					6. Жом.
					7. Барда.
					8. Корма.
					9. Кормовые средства
					10. Технический документ, предназначенный, для потребителей, содержащий основные технические и эксплуатационные характеристики продукции.
				ИД-3	1. Утвержденный в законодательном порядке санитарно-гигиенический норматив. Под ПДК понимается такая максимальная концентрация химических элементов и их соединений в кормах, которая при повседневном влиянии в течение длительного времени на организм не вызывает патологических изменений или заболеваний.
					2. Отсутствие риска для жизни, здоровья животных и человека, связанного с содержанием в кормах радиоактивных элементов.
					3. Документ, которым орган по сертификации удостоверяет соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям одного или нескольких технических регламентов.
					4. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.
					5. Документ, устанавливающий технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество и пр. или их группа.
					6. От влажности корма.

						7. Введение в корм или кормовую добавку менее качественных компонентов с утратой питательных свойств корма
						8. Совокупность операций по определению соответствия кормов установленным требованиям.
						9. Кормовые добавки.
						10. Контрольные.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос, экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-3							
1, 2	Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Определение и классификация продуктов пчеловодства. Требования действующей нормативной документации к меду. Требования действующей нормативной документации к продуктам пчеловодства	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1, 2, 3, 5, 9		
1, 2	Уметь правильно оценивать качество и	Приемка, хранение, транспортирование меда и	лабораторные занятия,	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14-17		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	продуктов пчеловодства. Отбор проб меда для лабораторного исследования	самостоятельная работа				
1, 2	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям	Методики определения химического состава меда и продуктов пчеловодства. Ветеринарно-санитарная органолептическая оценка меда. Определение	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 8, 10, 11-17		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля	качественных санитарных характеристик меда и продуктов пчеловодства физико-химическими методами					

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	продуктов растительного происхождения						
ПК-9							
1, 2	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и	Классификацию и номенклатуру показателей качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства; теоретические основы формирования показателей качества и безопасности продуктов пчеловодства; теоретические основы методов установления качества и безопасности продуктов пчеловодства	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 1, 2, 3, 5, 9		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество						
1, 2	Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного	Методы определения показателей качества и безопасности продуктов пчеловодства, в том числе методы пробоподготовки и преаналитического этапа. Ветеринарно-	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14-17		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного	санитарная оценка продуктов пчеловодства					

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	происхождения						
1, 2	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой	Отработка методов лабораторного определения показателей качества и безопасности продуктов пчеловодства	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Вопросы пункта 3.1.: 8, 10, 11-17		

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
	транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов						

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 1, 2, 3, 5, 9 Вопросы пункта 3.2.: 1-3, 6-9, 11, 13-18, 20-29, 31 Вопросы пункта 3.3.: 1, 2		
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14-17 Вопросы пункта 3.2.: 4, 10, 12, 18, 19, 27, 30 Вопросы пункта 3.3.: 3, 4, 5, 6		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 8, 10, 11-17 Вопросы пункта 3.2.: 5, 10, 12, 18, 19, 27, 30 Вопросы пункта 3.3.: 3, 4, 5, 6		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 1, 2, 3, 5, 9 Вопросы пункта 3.2.: 1-3, 6-9, 11, 13-18, 20-29, 31 Вопросы пункта 3.3.: 1, 2		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14-17 Вопросы пункта 3.2.: 4, 10, 12, 18, 19, 27, 30 Вопросы пункта 3.3.: 3, 4, 5, 6		

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы пункта 3.1.: 8, 10, 11-17 Вопросы пункта 3.2.: 5, 10, 12, 18, 19, 27, 30 Вопросы пункта 3.3.: 3, 4, 5, 6		

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

1. Биология пчелиной семьи
2. Классификация продуктов пчеловодства
3. Оборудование и инвентарь, используемое в пчеловодстве
4. Технология получения меда и продуктов пчеловодства на пасеке
5. Правила приемки и техника отбора проб меда.
6. Стандартизация меда
7. Органолептические свойства меда
8. Определение ботанической принадлежности мёда
9. Определение содержания воды в меде
10. Оценка меда, как корма для пчел.
11. Определение примеси пади в меде
12. Фальсификации мёда
13. Оценка качества воска. Фальсификации воска
14. Технология вошинного производства. Оценка качества вошины
15. Физико-химические свойства и оценка качества прополиса
16. Физико-химические свойства и оценка качества обножки
17. Физико-химические свойства и оценка качества маточного молочка
18. Физико-химические свойства и оценка качества других биологически активных продуктов пчеловодства (яда-сырца, перги)

3.2. Вопросы к экзамену

21. Классификация меда.
22. Классификация продуктов пчеловодства
23. Технология получения меда
24. Технология получения продуктов пчеловодства
25. Что такое кристаллизация меда? Перечислите факторы кристаллизации меда.
26. Охарактеризуйте факторы кристаллизации меда. Искусственное регулирование процесса кристаллизации.
27. Перечислите ветеринарно-санитарные показатели меда, определяемые в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертиза. Дайте краткую характеристику этим показателям.
28. Методика органолептического определения качества меда.
29. Происхождение и классификация меда.
30. Созревание меда. Процессы, происходящие в нектаре и пади при созревании.
31. Состав меда и факторы, влияющие на него.
32. Физические, физико-химические, биологические и биохимические свойства меда.
33. Различия между цветочным и падевым медом. Определение падевого меда и примеси пади
34. Упаковка, хранение и транспортировка меда. Изменения, происходящие в меде при хранении. Стандартизация мёда.
35. Фальсификации меда. Принципы и методы выявления фальсификаций.
36. Технология получения меда на пасеке. Товарная подработка меда.
37. Восковое сырье. Его виды, характеристика.
38. Переработка воскового сырья на пасеке.
39. Промышленная переработка воскового сырья.
40. Химический состав и физико-химические свойства воска. Стандартизация воска.
41. Производство вошины. Показатели и оценка качества вошины.
42. Фальсификация воска. Вещества, используемые при фальсификации. Принципы и методы

выявления фальсификаций.

43. Обножка. Роль в пчелиной семье. Применение обножки.
44. Состав и свойства обножки. Стандартизация обножки.
45. Получение и консервирование обножки.
46. Прополис. Происхождение и роль в пчелиной семье. Применение прополиса.
47. Состав и свойства прополиса. Стандартизация прополиса.
48. Получение и первичная переработка прополиса.
49. Пчелиный яд. Роль в пчелиной семье. Применение пчелиного яда.
50. Состав и свойства пчелиного яда. Показатели и оценка качества пчелиного яда-сырца.
51. Получение и консервирование пчелиного яда-сырца.
52. Маточное молочко. Роль в пчелиной семье. Применение маточного молочка.
53. Состав и свойства маточного молочка. Показатели и оценка качества маточного молочка.
54. Получение и консервирование маточного молочка.

3.3. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

11. Мед. Термины и определения
12. Продукты пчеловодства. Термины и определения
13. Требования действующих Федеральных законов, государственных стандартов к санитарной оценке меда и продуктов пчеловодства
14. Приемка, хранение, транспортирование меда и продуктов пчеловодства
15. Методики определения химического состава меда
16. Методики определения химического состава продуктов пчеловодства

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА)

вид (тип)

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код компетенции	Наименование компетенции	Разделы практики (этапы формирования компетенции)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	+	+	+	+	+	+	+	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	+	+	+	+	+	+	+	
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения				+			+	
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы						+	+	

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено	Зачтено		

2.2 Текущий контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенци и	Формы текущего контроля
1	Правила техники безопасности в ветеринарной лаборатории и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8	аттестационный контроль
2	Правила работы с лабораторной посудой и оборудованием.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8	аттестационный контроль
3	Техника приготовления основных реактивов, используемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8	аттестационный контроль
4	Техника безопасности при работе с животными и птицей. Овладение приемами обращения с животными, фиксация различных видов животных, сбор анамнеза о больном животном. Оценка клинического статуса животного	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ОПК-1	аттестационный контроль
5	Отработка навыков препарирования, приемами пользования анатомическим инструментарием.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8	аттестационный контроль
6	Видовые особенности анатомического строения костей и внутренних органов.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ПК-1	аттестационный контроль
7	Видовые особенности лимфатической системы убойных животных (крупный рогатый скот, лошадь, свинья, овца).	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ОПК-1, ПК-1	аттестационный контроль
8	Подготовка отчетных документов по практике	УК-1, УК-6	аттестационный контроль

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Индикатор компетенции	Технология формирования	Форма оценочно го средства (контроля)	Раздел отчета		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1. Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение</i>

				<i>помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-1.2. Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-1.3. Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
УК-3	УК-3.1. Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных</i>

	командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации			<i>практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-3.2. Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-3.3. Владеть организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практически</i>

	работы; умением работать в команде			<i>решение конкретной практическ ой задачи</i>	<i>практические задачи</i>	<i>е задачи повышенной сложности</i>
УК-6	УК-6.1. Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	письменны й отчет	зачет	<i>Обучающий ся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподават еля правильное решение конкретной практическ ой задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятель но решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийс я показал прочные знания основных положений практики, умение самостояте льно решать конкретные практически е задачи повышенной сложности</i>
	УК-6.2. Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	письменны й отчет	зачет	<i>Обучающий ся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподават еля правильное решение конкретной практическ ой задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятель но решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийс я показал прочные знания основных положений практики, умение самостояте льно решать конкретные практически е задачи повышенной сложности</i>
	УК-6.3. Владеть приемами само регуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	письменны й отчет	зачет	<i>Обучающий ся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподават еля правильное</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятель но решать конкретные</i>	<i>Обучающийс я показал прочные знания основных положений практики, умение самостояте льно решать конкретные практически</i>

				<i>решение конкретной практической задачи</i>	<i>практические задачи</i>	<i>е задачи повышенной сложности</i>
УК-8	УК-8.1. Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-8.2. Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	УК-8.3. Владеть навыками по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания»	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практически</i>

				<i>решение конкретной практической задачи</i>	<i>практические задачи</i>	<i>е задачи повышенной сложности</i>
ОП К-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практически</i>

				<i>решение конкретной практической задачи</i>	<i>практические задачи</i>	<i>е задачи повышенной сложности</i>
ПК-1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности</i>
	ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при	письменный отчет	зачет	<i>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные</i>	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные</i>

	необходимости проведения карантинных мероприятий			<i>правильное решение конкретной практической задачи</i>	<i>практические задачи</i>	<i>практически е задачи повышенной сложности</i>

2.4 Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знание основных положений практики, умение решать конкретные практические задачи.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

2.5. Допуск к защите отчета

Соответствие содержания и оформления отчета по практике рабочей программе практики.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Методические указания к прохождению учебной практики – общепрофессиональной практики для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / Кулаков В.В., 2020 г. - Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

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

4.1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования бакалавриата, специалитета и магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

4.2. Методические указания по проведению защиты отчета по практике

1.	Сроки проведения текущего контроля	по результатам освоения программы практики, обучающиеся представляют на ответственную кафедру отчетные документы с последующей аттестацией (путем защиты обучающимися отчета по практике).
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время защиты практики
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории

4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Кулаков В.В., Романов К.И.
5.	Вид и форма заданий	Составление и защита отчета по практике
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Кулаков В.В.
9.	Методы оценки результатов	экспертный
10.	Предъявление результатов	оценка выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и доводится до сведения обучающихся после защиты практики
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ – НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (ПОЛУЧЕНИЕ
ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+	+	+
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	+	+	+
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	+	+	+
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	+	+	+
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	+	+	+
ПК-12	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА
 РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки

Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Не зачтено	Зачтено

2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				пороговый уровень (удовл.)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
УК-1	Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач.	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.
	Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач.	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.
	Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 1-7.
УК-3	Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе,	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.

	исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.					
	Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы.	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 8-9.
ОПК-2	Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.
	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.

	мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов					
	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 10-31.
ОПК-4	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.
	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 32-38.
	Владеть навыками работы со	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из	Вопросы к зачету из	Вопросы к зачету из

	специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.			пункта 3.1. № 32-38.	пункта 3.1. № 32-38.	пункта 3.1. № 32-38.
ОПК-5	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.
	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.
	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 39-40.
ПК-12	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.
	Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.

	Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию	учебная практика	зачет	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.	Вопросы к зачету из пункта 3.1. № 41-50.

2.4. Критерии оценки на экзамене – не предусмотрены учебным планом.

2.5. Критерии оценки на дифференцированном зачёте – не предусмотрены учебным планом.

2.6. Критерии оценки на зачёте

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной практики, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной практики

2.7. Критерии оценки контрольной работы – не предусмотрены.

2.8. Критерии оценки собеседования

2.8.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры.
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе.
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

2.9. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения (доклады) – не предусмотрены учебным планом.

2.10. Критерии оценки письменного задания – не предусмотрены.

2.11. Критерии оценки лабораторного занятия – не предусмотрены.

2.12. Критерии оценки деловой (ролевой) игры – не предусмотрены.

2.13. Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата – не предусмотрены.

2.14. Критерии оценки эссе – не предусмотрены.

2.15. Критерии оценки тестов – не предусмотрены учебным планом.

2.16. Критерии оценки курсовой работы/проекта – не предусмотрены.

2.17. Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.
5. Отчет по учебной практике.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Нормативные документы, используемые при оформлении научного текста.
2. Этапы подготовки научного текста.
3. Особенности научного текста, язык и стиль изложения.
4. Оформление отчета по научно-исследовательской работе.
5. Графический анализ результатов опыта.
6. Современные методы исследований в животноводстве.
7. Биологические методы исследований (описательный метод, сравнительный метод, экспериментальный метод).
8. Защита отчета в форме презентации.
9. Оформление результатов научного проекта и подготовка презентаций в программе PowerPoint. (Подготовить презентацию по теме: «Безопасность жизнедеятельности - это наука о сохранении здоровья и обеспечении безопасности человека в среде обитания» (по группам)
10. Правила техники безопасности при работе с животными.
11. Соблюдение личной гигиены при обследовании животных.
12. Правовая основа обеспечения безопасности жизнедеятельности в РФ.
13. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» № 68-ФЗ от 11.11.1994 г. (последняя редакция от 30.10.2007 г.).
14. Федеральный закон «Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей» № 151 от 22.08. 1995г. (последняя редакция от 28.04.2008г.)
15. Мероприятия по защите населения. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ при ЧС.

16. Методы защиты человека от основных видов опасного и вредного воздействия природного и техногенного происхождения.
17. Основные принципы обеспечения безопасности населения в ЧС.
18. Основными способами и средствами защиты населения в ЧС.
19. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) населения.
20. Прогнозирование и оценка возможных последствий ЧС.
21. Мероприятия, необходимые для предотвращения ущерба от ЧС.
22. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.
23. Источники, представляющие опасность для человека и окружающей среды
24. Воздействие негативных факторов на человека и среду обитания.
25. Источники загрязнения биосферы.
26. Идентификация и классификация опасных и вредных производственных факторов.
27. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной и бытовой среды.
28. Меры по защите человека от вредных веществ.
29. Взаимодействие человека и среды обитания.
30. Чрезвычайные ситуации военного и мирного времени. Классификация чрезвычайных ситуаций.
31. Методы исключения чрезвычайных ситуаций.
 32. Устройство ветеринарной лаборатории.
 33. Основные методы и правила работы с инструментами и оборудованием.
 34. Метрологические принципы, применяемые в лабораторных ветеринарно-санитарных исследованиях.
 35. Измерение клинико-физиологических показателей организма животных разных видов.
 36. Параметры функционального состояния животных разных видов в норме и при патологии.
 37. Меры профилактики заболеваний животных различной этиологии.
 38. Планирование и технологии проведения санитарно-ветеринарных мероприятий на ферме.
 39. Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.
 40. Характеристика информационно-поисковых систем.
 41. Основные научные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы.
 42. Планирование и организация эксперимента.
 43. Структура научного исследования (выбор темы и постановка задачи, сбор информации, разработка и утверждение методики эксперимента, эксперимент и обработка экспериментальных данных).
 44. Схема проведения научного исследования.
 45. Объект и предмет исследования.
 46. Основные методические приемы постановки экспериментов. Виды экспериментов.
 47. Учет экспериментальных данных и оформление документации.
 48. Анализ результатов исследований и их экономическая оценка.
 49. Определение достоверной разницы показателей между группами.
 50. Анализ и оценка результатов опыта. Оценка статистической достоверности.

3.2. Вопросы к зачёту и (или) экзамену

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
Учебная практика – научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4			УК-1	1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1	Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач.	Вопросы: 1. Критический анализ – это... 2. В ряде теорий исторического Клустер, Г. В. выделяет три важнейших принципа исторического познания: 3. Перечислите их. 4. Критический анализ – это... 5. Цель критического анализа... 6. Критический анализ устанавливает... а) логику и факты б) интуицию и факты в) собственное мнение и факты 7. На какие группы делится критический анализ... 8. Критический анализ... а) позволяя выявить истинное б) позволяя выявить ложное в) объективно г) все варианты 9. Объясните... 10. Укажите... а) тесты б)) рисунки в) биографии г)) методы
						ИД-2	Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению	1. Способен... конкретно... практические... действительности... а) методы... б) методы... в) методы... 2. Фиксировать... деятельности... результаты... а) методы... б) методы... в) методы... 3. Дать понятие...

							поставленных задач.	4. Что входит в анализ? 5. С помощью статистических методов влияния с прогностами: а) корреляция б) кластерный в) регрессионный 6. Укажите методы анализа данных: а) феноменологический б) кластерный в) моделирующий г) герменевтический 7. Набор статистических методов между переменными для оценки зависимости: а) корреляция б) кластерный в) регрессионный 8. Дать определение 9. Многомерный анализ выполняется в выборке объектов: а) корреляция б) кластерный в) регрессионный
						ИД-3	Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.	1. Зачем нужен анализ? 2. Подразумевается ли методика 3. Критический анализ структуры 4. Что такое познание 5. О чем идет речь в анализе ст 6. Перечислите методы анализа ст 7. Систематический анализ вещей и событий и выводы и интерпретация полученных данных: а) клиповый б) критический в) когнитивный 8. Умение использовать целью их с

								минималь осуществи А) коррел Б) кластер В) фактор 9. Перечис А) обраще Б) стандар В) интерес Г) опора н
	4			УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1	Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.	1. Самоор 2. Выделя личности: 3. Саморе 4. Самоу 5. Самооб 6. В струк деятельно 7. Способ сомнение убеждения а) клипов б) критич в) аналит 8. Призна а) самосто б) выявле в) аргумен г) все вар
						ИД-2	Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы.	Какой из с опирается исследова А) феноме Б) контент В) гермен Цель рефл
				ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом	ИД-1	Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер	Вопросы: 1.Изменени (эволюции) этих измен 2. Молочна наследстве основных и

					влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	3. Определите взаимосвязь организма и индивидуальность особенностей реакций, при условиях жизни производит а) скелет б) экстенсивность в) конформность г) продуктивность 4. Молоко с жирностью 4,5% а) 500 г б) 1000 г в) 1500 г г) 1800-2100 г
					ИД-2	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы	Вопросы: 1. В среднем продуктивность коровы составляет: а) казахская б) башкирская в) тувинская г) терская 3. Яичная продуктивность кур составляет: а) 150 б) 200 в) 250 г) 300 и более 5. Самым древним методом селекции является: а) фенотипический б) гипотеза в) меригипотеза г) тарпан

						экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	
						ИД-3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических	Вопросы: 1. Продолжительность жизни животных а) 150 д б) 180-200 д в) 250 д г) 305 д 2. Убойный выход мяса а) 45-50% б) 55-60% в) 75-80% г) 100% 3. Когда начинают размножаться животные а) 1 тыс. лет б) 3-4 тыс. лет в) 10 тыс. лет г) 20 тысяч лет 4. Величина плодовитости зависит от а) от пола б) от породы в) от живого веса г) от возраста 5. Мощность воздействия антропогенных факторов а) превышает естественную б) 0,4 - 0,5 в) 0,6 - 0,7 г) 0,8 - 0,9

							факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	
				ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Вопросы: 1. Для чего животноводство? 2. Перечислите задачи животноводства. 3. Для каких пород скота предназначены «Эвлас-2М»? 4. Для каких пород скота предназначены 1-4 модели? 5. Для каких пород скота предназначены «Милко-Скан»?
						ИД-2	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Вопросы: 1. Криоскопия – это метод заморозки и хранения биологических объектов. 2. Компьютеризация – это процесс автоматизации процессов. 3. Информационные технологии – это технологии, основанные на использовании информации. 4. Что такое биотехнологии? 5. Общие принципы работы биотехнологий.
						ИД-3	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении	Вопросы: 1. Что такое животноводство? 2. Назовите задачи животноводства. 3. Цифровые технологии – это технологии, основанные на использовании цифровых данных.

							исследований и разработке новых технологий.	4. Перечислите виды взаимодействия ветеринарии с другими отраслями кормления: 5. Классифицируйте по виду выполненных работ интегрированные информационные системы характеризующие работу - это
				ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Вопросы: 1. К учетной информации относятся: а) племенные карты б) родословные в) реестры (схемы) г) акт о двукратном контроле
						ИД-2	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Вопросы: 1. Для кого предназначена программа «Селекс»? 2. Назовите программные продукты эксперта: 3. Назовите программные продукты «Коралл»: 4. Назовите программные продукты «Сэлекс», разработанные отечественной компанией
						ИД-3	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационными	1. Анализаторы 2. Анализаторы для....

							о-поисковыми системами в Интернете	
				ПК-12	Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности		Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	1. Эксперимент 2. Метод научного исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности г. Наблюдение д. Обобщение е. Исторический г. Эксперимент 3. Основные методы исследования 4. Цель исследования 5. Форма исследования мышления а. понятие б. гипотеза в. проблема г. теория д. аксиома 6. Не является а. сбор фактов б. рациональный в. систематический г. внутренний 7. Опыт деятельности 8. Задача урока 9. Хозяйственная деятельность быть обеспечен 10. Сущность а. в сравнении эталоном б. в исполнении измерения в. в сведении г. в исключении
						ИД-2	Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по	1. Задача вариационного анализа определить 2. Формула отклонения 3. Формула между средними 4. Графический способ 5. В гистограмме 6. Сколько а) 1

						выполненном у заданию	б) 2 в) 3 г) много
							7. В каком нумеруются а) в серед б) в правс в) в серед г) не имеет
							8. Сумма в процентно разбитого а) графич б) гистогр в) кругов г) кольцев
							9. Отдель линиям а) график б) гистогр в) кольце г) кругова
							10. В чем с рекоменда а. в обосн данных. б. в обосн выбора изм в. в обосн гипотеза и г. в обосн
					ИД-3	Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию	1. По велич статистичес степенью д
							2. Вероятн
							3. Обычно следующи
							4. Уровень
							5. При мал (нормиров
							6. Для опр исполь а) среднюю б) средн в) средн г) средню

								7. Слабая л а) от 0 до б) от 0,3 до в) от 0,7 до г) от -1 до
								8. При по будет с а) 0,01 б) 0,05 в) 0,001 г) 0,999
								9. Вариант а. объем с б. значени в. средняя г. среднее
								10. Класс, с название: а. вариаци б. запрете в. лимитн г. модаль

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2.1. Устный опрос

1.	Сроки проведения текущего контроля (устный опрос)	После изучения каждого раздела
2.	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время занятия
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Карелина О. А.
5.	Вид и форма заданий	Устный опрос
6.	Время для выполнения заданий	1 академический час
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Карелина О. А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал

11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Шифр индикатора	Ключи к тестам
	ОФО	ЗФО	ОЗФО			
Учебная практика – научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4			УК-1	ИД-1	1. Оценку достоинств и недостатков на основании их корреляции с собственными теориями и учениями, доказавшими истинность
						2. – самостоятельность мышления; – проблемы и нахождение выхода из сложившейся ситуации; – обдуманность решений; – высказывание
						3. - интуитивный; - социально-ориентированный; - принцип историзма
						4. «... применение правил доказательств достоверности данных, полноты отчета, соответствия этическим стандартам»
						5. Проверить задачи на качество решения, подтвердить или опровергнуть правоту
						6. <u>Логика и причинно-следственные</u>
						7. <u>Причина и следствие.</u>
						8. Все варианты верны.
						9. Сциентизм – общее название идей, знание наивысшей культурной ценности взаимодействия человека с миром. А. лат. scientia – наука) – идейная позиция (враждебной) оценке науки и ее роли как фактора отношения человека к миру
						10. Рисуночные методики, биографии
					ИД-2	1. Методом.
						2. Методикой.
						3. Это познавательное принятие гипотезы теоретических законов.
						4. Сбор материала, изучение авторитетных концепции (построения) направления информационных элементов. Необходимо посредством критического анализа выявить обобщение уже имеющихся истин....
						5. Регрессионного анализа.
						6. Кластерный анализ, герменевтический
						7. Регрессионный анализ.
						8. Это изучение и оценка основной проблемы на проблему.
						9. Кластерный анализ.
					ИД-3	1. Критический анализ представляет собой правило, данный анализ кратко отражает (научным руководителем, официальным позволяет выявить сильные и слабые стороны четкую последовательность действий предлагаемых им мер.
						2. Дедуктивным и индуктивным.
						3. Цель; проблемы и основные вопросы; выводы; концепция, теория, идеи; гипотеза; точка зрения.

						4. Ее место в научной среде, на практике, полноту раскрытия темы и степень практической значимости. 5. О степени освещения рассматриваемой проблемы, теории или практику, даются рекомендации. 6. Критическая оценка - это процесс, выявление сильных и слабых сторон исследовательской статьи. Критическая оценка обеспечивает осознание того, можно ли использовать ли результаты исследования. Различные проекты исследования подвержены различным систематическому смещению. Специфичные для проекта контрольные вопросы и инструменты для оценки качества исследования. Оценка других факторов, таких как валидность статистического анализа, обоснованность выводов, интересов, является важной частью критической оценки. 7. Критическое мышление. 8. Факторного анализа. 9. Обращение к социальному контексту исследования.
				УК-3	ИД-1	1. Способность к интегральной регуляции личностных состояний, качеств, свойств и интеллектуальными механизмами, и реализуемая в упорядоченности деятельности. 2. - целеполагание (определение цели, планирование (целенаправленная активность по саморегуляции, самоконтроль (постоянная оценка и корректировка с целями, планами, идеалами, принципами, самостоятельное реагирование системы на изменения ее нормального функционирования); - жизнедеятельности личности, создания условий для саморазвития). 3. Свойство систем в результате реакции на внешнее воздействие, сохранять внутреннюю структуру относительно постоянном уровне. Это свойство системы со средой обитания, жизни индивидуума и его адаптацией в этой среде. В качестве свойства системы рассматривать в контексте перехода от неосознанного к осознанному и доведенным до автоматизма. 4. Процесс целенаправленных воздействий на поставленных целей и осуществлении деятельности человека своих личностных и поведенческих качеств, что требует порой и волевого усилия над собой. 5. «Система внутренней самоорганизации, направленная на собственное развитие, основанная на осознанном выборе содержания, методов, форм в самообразовании является добровольной деятельностью и индивидуализация деятельности распространяется и на профессиональную деятельность». 6. Мотивы - побуждающие субъекта к деятельности цели - как прогнозируемые результаты деятельности операции - с помощью которых достигается цель. 7. Критическое мышление. 8. Все варианты верны.
					ИД-2	1. Феноменологический анализ.

						2. Прояснить смысл изученного материала для дальнейшего обучения, кроме того, что непонятно или породило новые вопросы
				ОПК-2	ИД-1	1. Доместикационными. Искусственно созданные породы. 2. Порода, физиологическое состояние животного, период стельности и лактации, продолжительность сухостойного периода, состояние здоровья животного (кормление, условия содержания, сезонность). 3. в. 4. 6,7 % жира, 5,8 % белка, 4,8 % сахара. Порода обладает высокой биологической ценностью по содержанию жира и белка коровье. 5. г.
					ИД-2	1. 12,5-13 % сухих веществ, в т.ч. 3,3 % сахара и около 1 % минеральных веществ. 2. г. 3. Количество и масса яиц, снесенных за определенный период времени. 4. г. 5. а.
					ИД-3	1. б. 2. в. 3. б. 4. в. 5. в.
				ОПК-4	ИД-1	1. Инструментальные методы анализа химического состава сырья, полуфабрикатов, создания оптимальных технологических режимов получения готовой продукции высокого качества. 2. – спектральные методы исследования: – турбидиметрия и нефелометрия; – рефрактометрия; – ультразвуковой метод исследования; – электрохимические методы исследования; – хроматографические методы исследования; – электрофоретические методы исследования; – эбуллиоскопия и криоскопия; – реологические методы исследования. 3. Предназначен для измерения влажности волокнистых, пастообразных материалов и жидкостей в лабораторных условиях. 4. Прибор предназначен для определения содержания белка, добавленной воды, СОМО и пастеризованного молока, консервированного, пастеризованного, обезжиренного, восстановленного молока. 5. Предназначен для измерения массовой доли веществ в молоке и продуктах (предупреждение).
					ИД-2	1. Для определения температуры замораживания выпускаются криоскопические анализаторы фирмы Funke-Gerber (Германия), «Криоскоп» (США). 1. Процесс развития индустрии компьютерной техники широкого использования в обществе, в учебных заведениях вычислительной техники, общеобразовательного уровня населения.

						2. Система методов и способов сбора и выдачи информации.
						3. Организацию исходных данных, и вычислительной техники, получение оперативного контроля и перспектив процесса.
						4. Постановка задач компьютеризации компьютерное решение задач (цель+ анализ результатов и принятие решение
						ИД-3
						1. Это решения, направленные на по устойчивым образом за счет применение коммуникационных систем, а также целенаправленное использование ресурсов производственных процессов. Испол скотоводстве, свиноводстве и птицев
						2. 1. Рост вклада в экономику за счет эк Повышение эффективности управлен сельскохозяйственного производства себестоимости производственных пр сельскохозяйственное производство Повышение доходов на селе. 6. Созд данных с устройств интернета вещей цифровых решений.
						3. 1. Содействуют повышению продукт способом. 2. Позволяют внедрять о системы кормления, доения и содерж использование информационных сис благополучия и здоровья животных, для управления производственными 4. Обеспечивают непрерывный сбор, целью соблюдения мер безопасности среде в соответствии с высокими ста животных. 5. Способствуют уменьш на окружающую среду, позволяют с Обеспечивают прослеживаемость пр цепочке создания добавленной стоим вращение распространения эпидемий животного происхождения. 7. Облегч животноводческих комплексах, дела диагностики животных.
						4. • Dairy Comp 305; • DairyPlan; • De DataFlow; • MilkCentre; • ВинПульса 5. 1) системы кормления животных: дозаторы-смесители, смесители-корм интегрированные роботизированные роботы-дояры, интегрированные роб управления стадом; 3) роботы для чи навоза скреперного типа, автономны
				ОПК-5	ИД-1	1.г. 2. Соматических клеток, а также их к вязкости, которая измеряется времен капилляр.
						ИД-2 1. Версия программы BarnPro Racing пользователей, которые занимаются

						Эта версия программы включает мод дополнительных финансовых докуме 2. Программа помогает рассчитывать количество витаминов, белков и минералов, решение помогает формировать заявки на необходимые кормов, формировать уд 3. Программа «Коралл» — ферма крупного рогатого скота, имеет электронную картотеку КРС, регистрирует мероприятия, планирует нормы содержания, анализирует физиологическое состояние стада, помогает уменьшать риск родства, получить общую картину всех показателей технологических операций. 4. «Сэлес» - комплекс программ для программные решения для племенного скота, занимается консультационно-информационным молочного скотоводства, оленеводства, позволяют автоматизировать данные по животным, получать информацию о здоровье стада, получать аналитику, предназначенную ветврачей. Они могут выдавать данные по перечню больных животных, делают анализы исследований и осеменений.
					ИД-3	1 Измерения массовой доли белка, жира, углеводов в молочных продуктах в соответствии с требованиями. Дополнительно анализатор измеряет содержание обезжиренного молочного остатка, скорость заморзания молока, индицирует температуру добавленной воды. 2. Для автоматического измерения молока в цельном свежем, консервированном, восстановленном, обезжиренном молоке и сливках.
					ИД-1	1. Метод научного познания, при котором явления реально-предметной действительности (заданных), воспроизводимых условий изменяются. 2. г. 3. Описательный, сравнительный, экспериментальный. 4. Получить как можно больше сведений. 5. а. 6. г. 7. б. 8. в. 9. в. 10. б.
				ПК-12	ИД-2	1. Инструментальные методы анализа химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

					создания оптимальных технологических процессов получения готовой продукции высокого качества. 2. – спектральные методы исследования; – турбидиметрия и нефелометрия; – рефрактометрия; – ультразвуковой метод исследования; – электрохимические методы исследования; – хроматографические методы исследования; – электрофоретические методы исследования; – эбуллиоскопия и криоскопия; – реологические методы исследования. 3. Предназначен для измерения влажности волокнистых, пастообразных материалов и жидкостей в лабораторных условиях. 4. Прибор предназначен для определения содержания белка, добавленной воды, СОМО и pH консервированного, пастеризованного, восстановленного молока и молока для приготовления. 5. Предназначен для измерения массовых долей веществ в молоке и продуктах (предупреждение). 6. Один из самых востребованных приборов для получения достоверную информацию о состоянии здоровья животного (лабораторного исследования состава крови, спермы), он может быть биохимическим анализатором. 7. Назначение (для лошадей, собак, кошек): • модификацию (портативные, переносные); • количество установленных параметров; • площадь воздействия; быстродействие (длительностью сеанса). 8. Комплекс специально разработанных методов оказания лечебной помощи животным, которые невозможно выполнять полноценными методами манипуляции. 9. Для определения температуры замера выпускаются криоскопические анализаторы фирмы Funke-Gerber (Германия), «Funtal» (США). 10. Полноценное обследование жвачных животных гематологических и биохимических показателей, сканеров, устройств функции электрокардиографов, пульсоксиметров.
					1. Максимальная аналогичность живых животных. 2. в. 3. В случайном распределении животных по группам с определением аналогичности групп и животных. 4.б. 5. В отборе из общего поголовья скотопромышленных животных по породным признакам, физиологическому состоянию и т. д. 6.в. 7. В изучении действия только одного фактора. 8.а. 9. В том, что каждый испытуемый фактор действует на животное. 10.в.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(технологическая практика)**

**83. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины (этапы формирования компетенции)	
		1	2
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	+	-
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	-
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	-	+
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	+	+
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	-	+
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	-	+
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	-	+
ПК-7	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	-	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Зачтено	Не зачтено

2.2. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
			пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
УК-3	УК-3.1. Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-79	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-83	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-88
	УК-3.2. Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы.				
УК-8.	УК-8.1. Знать опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-79	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-83	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74-88
	УК-8.2. Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.				
	УК-8.3. Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов				
	УК-8.4. Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.				
	УК-8.5. Знать и уметь применять приемы первой помощи				
	УК-8.6. Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов				
ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования		Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2;	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8;	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8;

	отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Зачет			
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных				
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований				
ОПК-3	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2;	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8;	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8;
	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране				
	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности				
ОПК-6	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 9-12	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8; 9-14	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8; 9-16
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах				
	ОПК-6.3.				

	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска				
ОПК-7	ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 59	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 3-5; 59-61	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 3-6; 8; 59-62
	ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности				
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 59	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 3-5; 59-61	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 3-6; 8; 59-62
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой				

	продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения				
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1, 2, 9	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 59-61	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 74
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-2; 9-12; 17-20; 25-27; 32-39; 46-55;	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8; 9-14; 17-22; 26-29; 32-42; 46-57	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-8; 9-16; 17-31; 33-45; 46-52; 56-58

	правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов				

2.3. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.4. Допуск к защите отчета

Соответствие содержания и оформления отчета программе практики и учебно-методическим указаниям по прохождению и защите производственной практики (технологической практики).

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для студентов 3 курса, находящихся на технологической практике, устанавливают следующие формы отчетных документов – отчёт. Документ составляется студентом во время прохождения практики. Отчет (включая приложения), а также путевой листы, индивидуальный договор (при условии отсутствия долгосрочного договора о практике обучающихся между образовательной организацией и профильной организацией, в которой студент проходил практику), а также документы подтверждающие особые заслуги практиканта (благодарственные письма, грамоты) студент сдает на кафедру.

3.1. Структура и содержание отчета

Технологическая практика:

В отчете должен быть проведен подробный анализ работы студента по всем разделам практики, включая подготовительный этап, в котором подробно излагаются особенности прохождения инструктажей по технике безопасности.

При написании отчета необходимо придерживаться следующей формы (на примере прохождения практики на молокоперерабатывающем предприятии):

1. Титульный лист (приложение 5 методических указаний).
2. Содержание (с обязательным указанием страниц).
3. Подготовительный этап (прохождение первичного инструктажа по технике безопасности на рабочем месте, охране труда, пожарной безопасности).
4. Приемка и ветеринарно-санитарные требования к сырью, используемому для производства молока и молочной продукции.
5. Технологическая схема производства питьевого молока.
6. Технологическая схема производства кисломолочных продуктов.
7. Технологическая схема производства масла и сыров.
8. Производственный контроль в цехе или на участке, контролируемые параметры и

- периодичность контроля (краткое описание системы ХАССП).
9. Схема, методы и средства ветеринарно-санитарных мероприятий (мойка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация).
 10. Индивидуальное задание.

3.2 Примерный перечень вопросов на защите отчета по практике (согласно основным элементам прохождения технологической практики). Форма контроля – зачет

Организационная структура предприятия (организации/учреждения), в том числе ведомственная принадлежность подразделения, в котором студент непосредственно проходит производственную практику

1. Структура государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
2. Министерство Сельского хозяйства РФ (Департамент ветеринарии РФ). Основные задачи и функции.
3. Выбор места и основанные требования к строительству прифермских молочных
4. Типы прифермских молочных, их значение
5. Функции прифермских молочных
6. Виды мясоперерабатывающих предприятий
7. Мясокомбинат (структура, функции, ветеринарно-санитарный режим предприятия)
8. Основные функции подразделения государственного надзора на перерабатывающем предприятии

Приемка и ветеринарно-санитарные требования к сырью для производства молока и молочной продукции (мяса и мясной продукции)

9. Требование ГОСТа Р52054 – 2003 к молоку при заготовках
10. Условия получения молока, влияющие на молочную продуктивность
11. Титруемая кислотность молока, техника определения
12. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса
13. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса. Способы размораживания мяса.
14. Разделка туш для производства колбас. Комбинированные схемы разделки
15. Формы производственного контроля на стадиях технологического процесса
16. Контроль за соблюдением технологических режимов в сырьевом и посолочном отделениях

Технологическая схема производства питьевого молока (вареных колбас)

17. Ферменты молока и их практическое значение
18. Техническая характеристика сепараторов
19. Технология витаминизированного молока.
20. Технология восстановленного молока.
21. Технология питьевых сливок.
22. Технология нормализованного молока.
23. Технология пастеризованного молока.
24. Технология топленого молока
25. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
26. Виды искусственных оболочек для колбас. Свойства барьерных оболочек.
27. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы. Назначение и сущность кратковременной осадки. Режимы. Возможные виды брака. Причины.
28. Технологическая схема производства сосисок
29. Требования стандартов к качеству колбас. Принципы методов.
30. Формы производственного контроля на стадиях технологического процесса.
31. Причины брака вареных колбас. Пути предотвращения

Технологическая схема производства кисломолочных продуктов (варено-копченых колбас)

32. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания основных компонентов
33. Основные процессы производства кисломолочных продуктов
34. Устройство сепараторов. Техника сепарирования молока на сепараторе сливоотделителе
35. Приготовление бактериальных заквасок. Микробиологический состав бактериальных заквасок
36. Виды брожения, используемые при производстве различных кисломолочных продуктов.
37. Особенности производства кумыса и кефира
38. Общая схема технологического процесса производства творога. Требования к основным операциям
39. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
40. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья
41. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас по традиционной технологии.
42. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас из подмороженного сырья.
43. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
44. Массообменные процессы при копчении. Роль коптильных веществ в формировании качества колбас
45. Причины брака сырокопченых колбас. Пути предотвращения

Технологическая схема производства масла и сыров (варено-копченых мясных кусковых изделий)

46. Основы технологии разных видов масла.
47. Требования к качеству молока и сливок для производства масла. Классификация масла
48. Проведения отдельных операций при получении масла методом сбивания.
49. Факторы, влияющие на качество и выход масла.
50. Пороки масла и меры их предупреждения
51. Современная классификация сыра, наиболее распространенные виды сыра
52. Сыропригодность молока и методы исправления несыропригодного молока.
53. Технология производства мягких рассольных сыров (на примере выработки брынзы).
54. Общая технология выработки твердых сычужных сыров.
55. Обработка сырного сгустка, цель и последовательность операций
56. Особенности производства твердых и мягких сычужных сыров
57. Схема разделки свинины для производства крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов
58. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: схема разделки, характеристика продукции

Производственный контроль в цехе или на участке, контролируемые параметры и периодичность контроля (краткое описание системы HACCP)

59. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) - анализ рисков и критические контрольные точки. Этапы развития системы.
60. Обеспечение санитарно-гигиенических требований как фундамент обеспечения безопасности биопродукции – надлежащие производственные практики или правила производства (GMP); санитарные правила и нормы в России.
61. Принципы системы HACCP.
62. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей и меры для их предотвращения

Схема, методы и средства ветеринарно-санитарных мероприятий (мойка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация)

63. Санитарно-микробиологический контроль рук рабочих, спецодежды, оборудования, инвентаря, воздуха производственных помещений
64. Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности
65. Дезинфекция на предприятиях молочной промышленности
66. Определение активного хлора в хлорной извести
67. Источники обсеменения животноводческой продукции патогенными микроорганизмами. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды и продуктов животноводства
68. Дезинфицирующие химические средства (щелочи, кислоты, фенолы, окислители, соли тяжелых металлов)
69. Личная гигиена, медицинское освидетельствование, санитарный минимум, медицинский инструктаж, санитарный пост, санитарный день
70. Средства и методы дезинсекции
71. Средства и методы дератизации
72. Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения.
73. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов.

Основные методы и средства обеспечения безопасности

74. Трудовой кодекс РФ – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда
75. Органы государственного управления безопасностью: органы управления, надзора и контроля за безопасностью, их основные функции, права и обязанности, структура
76. Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры
77. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека
78. Химические негативные факторы (вредные вещества)
79. Биологические негативные факторы: микроорганизмы и макроорганизмы
80. Физические негативные факторы. Шум и вибрация
81. Опасные механические факторы. Виды механических травм
82. Знаки безопасности: запрещающие, предупреждающие, предписывающие, указательные, пожарной безопасности, эвакуационные, медицинского и санитарного назначения.
83. Основные сведения о пожаре и взрыве. Основные причины и источники пожаров и взрывов. Опасные факторы пожара.
84. Пожарная защита. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения
85. Вводный инструктаж и его содержание
86. Первичный и периодический инструктаж на рабочем месте
87. Внеплановый инструктаж
88. Целевой инструктаж
89. Расследование производственных несчастных случаев
90. Последовательность действия всех категорий работников после несчастного случая
91. Температура воздуха в производственном помещении. Методика ее определения и приборы контроля
92. Контроль влажности воздуха в производственном помещении

93. Контроль скорости воздушных потоков в производственных помещениях
94. Порядок действий при непрямом массаже сердца
95. Виды кровотечений. Приёмы оказания первой помощи при различных видах кровотечений
96. Последовательность оказания первой помощи при переломах
97. Последовательность оказания первой помощи при ушибах
98. Последовательность оказания первой помощи при вывихе
99. Последовательность оказания первой помощи при ожоге
100. Последовательность оказания первой помощи при обморожении организма
101. Последовательность оказания первой помощи при обмороке
102. Последовательность оказания первой помощи при поражении электрическим током
103. Последовательность оказания первой помощи при тепловом или солнечном ударе

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета 27 августа 2014 года протокол №1 и утверждено ректором университета Бышовым Н.В. 27 августа 2014 года.

4.2. Методические указания по проведению защиты практики

1	Сроки проведения текущего контроля	Технологическая прак
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Поз
5	Вид и форма заданий	отчет и
6	Время для выполнения заданий	1 ака
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может польз
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	М
9	Методы оценки результатов	э
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в экзамена сведения обуч
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном норм образовательный п

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ветеринарно-санитарной практике)

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код компетенции	Наименование компетенции	Разделы (этапы) учебной практики	
		1	2
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	-	+
ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	-	+
ПК-2	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	-	+
ПК-3	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	-	+
ПК-4	Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	-	+
ПК-5	Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	-	+
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	+
ПК-10	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	-	
ПК-11	Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	-	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен, дифференцированный зачёт, курсовая работа / проект)	неудовлетвори тельно	удовлетвори тельно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Формы текущего контроля (оценочный контроль, аттестационный контроль, тестирование, другие формы контроля по выбору кафедры)
1	Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика) в том числе:		
2	<i>Подготовительный этап (включая инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, охране труда, пожарной безопасности)</i>	УК-8	оценочный контроль
3	<i>Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</i>	<i>ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11</i>	оценочный контроль

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
			пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
УК-8	УК-8.1. Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 2,4,7	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1,2,4,7	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-7
	УК-8.2. Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях				
	УК-8.3. Владеть навыками по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания»				
ПК-1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и	Зачет с оценкой,	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 2,4,7; 8-10; 23-27	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1,2,4,7; 8-12; 21-24	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-7; 8-19; 20-31

	незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	зачет			
ПК-2	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 48-51; 78	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 48-53; 78-79	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 48-56; 78-79
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-23; 48-51; 69-70	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-27; 49-56; 69-73	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-31; 48-56; 69-79

	химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения				
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 32-37; 48-50; 69	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 32-43; 48-51; 69-70	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 32-47; 48-56; 69-77

	том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота				
ПК-5	ПК-5.1. Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях ПК-5.2. Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию ПК-5.3. Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-10; 20-25; 32-70	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-12; 20-28; 32-72	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-19; 20-31; 32-77
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-12; 22-38; 55-64	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-18; 22-47; 60-73	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-77

	возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов				

	растительного происхождения				
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-3; 21-28	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-4; 21-29	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 1-7; 20-31

	пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов				
ПК-10	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-50; 69-70	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-53; 69-73	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 20-56; 69-77

	подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры				
ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Зачет с оценкой, зачет	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-10; 20-25; 32-70	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-12; 20-28; 32-72	Требования пункта 3.1 Вопросы пункта 3.2.: 8-19; 20-31; 32-77

2.3. Критерии оценки на дифференцированном зачете

Результат зачета	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

2.4. Допуск к защите отчета

Соответствие содержания и оформления отчета программе практики и учебно-методическим указаниям по прохождению и защите производственной практики (ветеринарно-санитарной практики).

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для студентов 4 курса, находящихся на производственной практике, устанавливают следующие формы отчетных документов –отчёт. Документ составляется студентом во время прохождения практики. Отчет (включая приложения), а также путевой листы, индивидуальный договор (при условии отсутствия долгосрочного договора о практике обучающихся между образовательной организацией и профильной организацией, в которой студент проходил практику), а также документы подтверждающие особые заслуги практиканта (благодарственные письма, грамоты) студент сдает на кафедру.

3.1. Структура и содержание отчета

В отчете должен быть проведен подробный анализ работы студента по всем разделам практики, включая подготовительный этап, в котором подробно излагаются особенности прохождения инструктажей по технике безопасности.

При написании отчета необходимо придерживаться следующей формы:

11. Титульный лист (приложение 5 методических указаний)
12. Содержание (с обязательным указанием страниц)
13. Подготовительный этап (прохождение первичного инструктажа по технике безопасности на рабочем месте, охране труда, пожарной безопасности)
14. Организационная структура предприятия (организации/учреждения), в том числе ведомственная принадлежность подразделения, в котором студент непосредственно проходит производственную практику
15. Эпизоотическая ситуация района/города, субъекта Российской Федерации в ретроспективе за 3 года по заболеваниям, включенным в перечень особоопасных и карантинных

16. Ветеринарно-санитарные, противоэпизоотические и противоэпидемические мероприятия при подозрении/установлении заболеваний, включенных в перечень особоопасных и карантинных
17. Получение, отработка и закрепление умений и навыков диагностики инфекционных и инвазионных заболеваний
18. Получение, отработка и закрепление умений и навыков проведения ветеринарного осмотра убойных животных и/или сельскохозяйственной птицы, ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя
19. Получение, отработка и закрепление умений и навыков обработка продуктов убоя, отнесенных в результате ветеринарно-санитарной экспертизы к категории ветеринарно-санитарного брака
20. Получение, отработка и закрепление умений и навыков установления качества продуктов животноводства
21. Регистрация данных ветеринарно-санитарной экспертизы, диагностических исследований, противоэпизоотических мероприятий (ведение журналов учета и составление отчетности)
22. Индивидуальное задание: ... (форма в приложении 5 к настоящим методическим указаниям)

3.2 Примерный перечень вопросов на защите отчета по практике (согласно основным элементам прохождения практики). Форма контроля – дифференцированный зачет

Организационная структура предприятия (организации/учреждения), в том числе ведомственная принадлежность подразделения, в котором студент непосредственно проходит производственную практику

104. Структура государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
105. Министерство Сельского хозяйства РФ (Департамент ветеринарии РФ). Основные задачи и функции.
106. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора в подконтрольных организациях, государственной границе РФ, транспорте.
107. Особенности осуществления государственного ветеринарного надзора на бойнях.
108. Особенности осуществления государственного ветеринарного надзора на предприятиях мясной промышленности.
109. Особенности осуществления государственного ветеринарного надзора на утильзаводах.
110. Особенности осуществления государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках.

Эпизоотическая ситуация района/города, субъекта Российской Федерации в ретроспективе за 3 года по заболеваниям, включенным в перечень особоопасных и карантинных

111. Эпизоотологическое и ветеринарно-санитарное обследование хозяйства
112. Стадии течения и формы клинического проявления инфекционных болезней.
113. Эпизоотический процесс и его движущие силы.
114. Источник возбудителя инфекции.
115. Механизм передачи возбудителя инфекции.
116. Восприимчивые животные.
117. Закономерности развития эпизоотического процесса
118. Факторы, влияющие на интенсивность проявления эпизоотического процесса. Периодичность, сезонность эпизоотий.
119. Стадийность эпизоотий.
120. Эпизоотический очаг. Классификация эпизоотических очагов.

121. Природная очаговость инфекционных болезней.
122. Номенклатура и классификация инфекционных болезней животных.

Ветеринарно-санитарные, противоэпизоотические и противоэпидемические мероприятия при подозрении/установлении заболеваний, включенных в перечень особоопасных и карантинных

123. Ветеринарно-санитарный надзор за транспортировкой, утилизацией, обезвреживанием трупов животных.
124. Дезинфекция (виды и объекты дезинфекции, методы дезинфекции, дезинфицирующие средства, свойства дезинфицирующих веществ, роль среды, порядок дезинфекции, контроль качества дезинфекции).
125. Дезинфицирующие средства.
126. Дезинфекция почвы, навоза.
127. Дезинфекционная техника.
128. Дератизация (биологические особенности грызунов, ущерб, причиняемый грызунами, эпидемиологическое и эпидемическое значение грызунов, методы и средства дератизации).
129. Приготовление и раскладывание приманок. Определение численности грызунов
130. Дезинсекция (виды дезинсекции, методы дезинсекции, дезинсектанты, репелленты).
131. Принципы противоэпизоотических мероприятий.
132. Профилактические мероприятия при инфекционных болезнях.
133. Оздоровительные мероприятия и ликвидация инфекционных болезней.
134. Карантин и ограничительные мероприятия.

Получение, отработка и закрепление умений и навыков диагностики инфекционных и инвазионных заболеваний

135. Комплексный метод в диагностике инфекционной болезни
136. Взятие, консервирование, пересылка патологического материала для лабораторного исследования
137. Методы диагностики заболеваний общих для многих видов животных (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, ящур)
138. Методы диагностики болезней рогатого скота (лейкоз, медленные инфекции, паратуберкулёз, браздот, инфекционная энтеротоксемия, эмфизематозный карбункул)
139. Методы диагностики болезней свиней и лошадей (чума свиней (классическая и африканская), рожа свиней, инфекционный атрофический ринит свиней, сап, ИНАН, инфекционный энцефаломиелит)
140. Комплексная диагностика гельминтозов животных
141. Методы диагностики фасциолёза, парамфистоматозов, дикроцелиоза животных.
142. Методы диагностики описторхоза плотоядных животных и человека.
143. Методы диагностики дифиллоботриозов.
144. Методы диагностики цистицеркозов животных.
145. Методы диагностики эхинококкоза и ценуроза животных.
146. Методы диагностики альвеококкоза, мониезиозов, стронгилятозов.
147. Методы диагностики аскаридоза свиней, параскариоза лошадей.
148. Методы диагностики диктиокаулёза рогатого скота, протостронгилидозов мелкого рогатого скота.
149. Методы диагностики стронгилоидоза жвачных.
150. Методы диагностики трихинеллёза животных и человека.

Получение, отработка и закрепление умений и навыков проведения ветеринарного осмотра убойных животных и/или сельскохозяйственной птицы, ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя

151. Подготовка и ветеринарное обслуживание животных в предубойный период

152. Оборудование рабочих мест для проведения ветеринарно-санитарного осмотра
153. Подготовка продуктов убоя к ветеринарно-санитарному осмотру
154. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота
155. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.
156. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя лошадей
157. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота
158. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.
159. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов.

Получение, отработка и закрепление умений и навыков обработки продуктов убоя, отнесенных в результате ветеринарно-санитарной экспертизы к категории ветеринарно-санитарного брака

160. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных
161. Охарактеризуйте методику бактериоскопии продуктов убоя с целью установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных
162. Патологоанатомические и органолептические методы установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных
163. Опишите известные способы определения степени обескровливания мяса.
164. Опишите химические методы установления мяса, полученного при вынужденном убое или мяса павших животных
165. Способы консервирования и дезинфекции шкур при заболеваниях животных
166. Рецепттура и правила приготовления консервирующих и дезинфицирующих смесей и растворов
167. Правила личной и производственной профилактики при обработке трупов или туш больных животных
168. Правила пользования, виды и способы правки и заточки инструмента
169. Методы снятия шкуры, вынимания внутренностей, разрубки на части, обрядки шкур после снятия их с трупов или туш больных животных
170. Средства и способы дезинфекции сырья животного происхождения
171. Утилизация и уничтожение биологических отходов

Получение, отработка и закрепление умений и навыков установления качества продуктов животноводства

172. Опишите методику определения коэффициента рефракции раствора.
173. Опишите методику приготовления мясной вытяжки для определения pH, методику приготовления мясного бульона для проведения реакции с медным купоросом.
174. Опишите методику определения pH мясной вытяжки.
175. Опишите методику проведения качественной реакции (реакция на пероксидазу). Охарактеризуйте особенности учета изменений.
176. Опишите методику проведения качественной реакции (реакция с медным купоросом). Охарактеризуйте особенности учета изменений.
177. Определение свежести мяса (приемка, отбор проб, органолептические показатели).
178. Опишите реакцию по определению аммиака и аммонийных солей в мясе (реакция с реактивом Несслера, реакция на пероксидазу)
179. Охарактеризуйте методики определения свежести мяса птицы
180. Охарактеризуйте методики определения свежести мяса кроликов и нутрий

Регистрация данных ветеринарно-санитарной экспертизы, диагностических исследований, противозoonотических мероприятий (ведение журналов учета и составление отчетности)

181. Учет в ветеринарии. Формы учета.
182. Отчетность в ветеринарии. Формы отчетов.

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

4.1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования бакалавриата, специалитета и магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению защиты практики

1	Сроки проведения текущего контроля	Ветерина
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	
5	Вид и форма заданий	отчет
6	Время для выполнения заданий	1 а
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может по
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	
9	Методы оценки результатов	
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в экзамен сведения об
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном но образовательны

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

84. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Производить критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2. Владеть принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3 Способность применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Обладать навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений. УК-2.2. Оптимизировать способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывать правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы.
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке	УК-4.1. Реализовывать устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных

	Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности. УК-4.2. Осуществлять речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации. УК-4.3 Знать современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках УК-4.4 Способность анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Оценивать значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определять преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3. Реализовать принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществлять конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК -5.5. Уметь прогнозировать социальные явления и предлагать меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знать технологии самоорганизации во времени и способность их применять в жизнедеятельности УК-6.2. Контролировать количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывать инструменты и

		методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знать основные средства и методы физического воспитания УК-7.2. Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств УК-7.3. Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знать опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы УК-8.2. Прогнозировать уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании. УК-8.3. Уметь создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.4. Способность к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. УК-8.5. Знать и уметь применять приемы первой помощи
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач УК-9.2. Уметь применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-9.3. Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое	УК-10.1. Знать сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными,

	отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	экономическими, политическими и иными условиями, в том числе в профессиональной деятельности УК-10.2 Уметь анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению УК-10.3 Владеть навыками работы с соответствующими законодательными и другими нормативными правовыми актами

1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная практика	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять

		достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов ОПК-2.3. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для

	понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Обладать базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7.2 Уметь находить, анализировать и обосновывать выбор современных информационных технологий для решения

		задач профессиональной деятельности с учетом принципов их работы ОПК-7.3 Владеть навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности

1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-	ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	санитарным требованиям		ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий сырье и продукты уоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие	ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям		мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	
Тип задач профессиональной деятельности: производственный				
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности и соответствие требованиям нормативно-технической документации подконтрольной продукции	сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-3. Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Тип задач профессиональной деятельности: производственный				
Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних и экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса	сырье и продукты убой животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно-	ПК-4. Способен осуществлять контроль транспортировки и подконтрольных объектов	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели		инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение продовольственной безопасности, защиты человека и животных от инфекционных и инвазионных болезней и охраны окружающей среды	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения	ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	ПК-5.1. Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях ПК-5.2. Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию ПК-5.3. Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	13.012 Работник в области ветеринарии
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для предотвращения распространения	нормативная, сопроводительная и научно-техническая документация (трудовое законодательство, нормативные правовые акты по	ПК-6. Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомствен	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	охране труда, должностные инструкции для среднего и младшего персонала)	ых учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам	инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции ПК-6.3. Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для	предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные	ПК-7. Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям	ых подразделений	производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации,	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	
Тип задач профессиональной деятельности: производственный				
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие	ПК-8 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	объекты и сооружения		организации и контроль транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока, яиц, а также продуктов пчеловодства и растениеводства	молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-9 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений;	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры	гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые,	ПК-10. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков,	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	кормовые и другие цели	морской рыбы и икры	кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	
Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних и экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, предотвращения	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий	ПК-11 Способен осуществлять диагностику основных заболеваний животных и выполнять необходимые лечебные мероприятия	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи ПК-11.2. Уметь: проводить	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных			диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие	ПК-12. Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	ПК-12.1. Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности ПК-12.2. Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию ПК-12.3. Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов	13.012 Работник в области ветеринарии

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	объекты и сооружения молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели нормативная, сопроводительная и научно-техническая документация (трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда, должностные инструкции для среднего и младшего персонала) предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории		по выполненному заданию	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям			

85. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	не удовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

ИНДЕКС	Планируемые результаты	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
			Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
УК-1	УК-1.1. Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1.</i>		
	УК-1.2. Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта		<i>Требования пункта 3.1.</i>		
	УК-1.3. Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций		<i>Требования пункта 3.1.</i>		
УК-2	УК-2.1. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1.</i>		
	УК-2.2. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы		<i>Требования пункта 3.1.</i>		

	УК-2.3. Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта		<i>Требования пункта 3.1.</i>
УК-3	УК-3.1. Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-3.2. Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-3.3. Владеть организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
УК-4	УК-4.1. Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1.</i>

	коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий		
	УК-4.2. Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации		<i>Требования пункта 3.1.</i>
	УК-4.3. Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий		<i>Требования пункта 3.1.</i>
УК-5	УК-5.1. Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-5.2. Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-5.3. Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>

	процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия		
УК-6	УК-6.1. Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1.</i>
	УК-6.2. Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией		<i>Требования пункта 3.1.</i>
	УК-6.3. Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний		<i>Требования пункта 3.1.</i>
УК-7	УК-7.1. Знать основные средства и методы физического воспитания	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-7.2. Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-7.3. Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
УК-8	УК-8.1. Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-8.2. Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-8.3. Владеть навыками по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания»		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
УК-9	УК-9.1. Знать основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>

	УК-9.2. Уметь применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-9.3. Владеть способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
УК-10	УК-10.1. Знать сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями, в том числе в профессиональной деятельности	Сдача государственного экзамена	<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-10.2 Уметь анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	УК-10.3 Владеть навыками работы с соответствующими законодательными и другими нормативными правовыми актами		<i>Вопросы пункта 3.2.</i>
ОПК-1	ОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

ОПК-2	ОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-2.3. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ОПК-3	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ОПК-4	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ОПК-5	ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ОПК-6	ОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах		
	ОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска		
ПК-1	ПК-1.1. Знать параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-1.2. Уметь методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-1.3. Владеть навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-2	ПК-2.1. Знать требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-2.2. Уметь планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-2.3. Владеть навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов		
ПК-3	ПК-3.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-3.2. Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-3.3. Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-4	ПК-4.1. Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Сдача государственного экзамена	
	ПК-4.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-4.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-5	ПК-5.1. Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-5.2. Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-5.3. Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-6	ПК-6.1. Знать трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	ПК-6.2. Уметь обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-6.3. Владеть законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-7	ПК-7.1. Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-7.2. Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-7.3. Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1.</i> <i>Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы		<i>Требования пункта 3.1.</i> <i>Вопросы пункта 3.2.</i>

	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		
ПК-10	ПК-10.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i> <i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	ПК-10.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-10.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-11	ПК-11.1 Знать: методы проведения клинического обследования животных, нозологию основных заболеваний, средства и способы оказания лечебной помощи	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
	ПК-11.2. Уметь: проводить диагностические манипуляции, использовать лабораторные методы диагностики, современные средства и способы лечения заболеваний		<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>

	ПК-11.3. Владеть: навыками клинической диагностики заболеваний животных, лабораторной диагностики заболеваний животных, методами использования средств для лечебной помощи животным	Сдача государственного экзамена	<i>Требования пункта 3.1. Вопросы пункта 3.2.</i>
ПК-12	ПК-12.1. Способен выполнять научные исследования по заданной тематике в соответствии с областью профессиональной деятельности	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	<i>Требования пункта 3.1.</i>
	ПК-12.2. Уметь проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию		<i>Требования пункта 3.1.</i>
	ПК-12.3. Владеть методами постановки эксперимента по заданной методике, обработки и анализа результатов, в том числе оценки статистической достоверности результатов исследований и составления отчетов по выполненному заданию		<i>Требования пункта 3.1.</i>

2.3 Критерии оценки на защите ВКР

Результат	Критерии
«отлично», высокий уровень	– выполнена самостоятельно; – выполнена на актуальную тему; – в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т. д; – при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования; – имеет положительный отзыв научного руководителя; – при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК; – содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями
«хорошо», повышенный уровень	– выставляется за выпускную квалификационную работу, которая соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но при ее подготовке без особого основания использованы устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаны направления развития работы в этом плане
«удовлетворительно», пороговый уровень	– выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным; – допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; – работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы; – в отзыве научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; – при защите обучающийся проявил неуверенность, показал слабое знание вопросов темы, не дал полного, аргументированного ответа на заданные вопросы
«неудовлетворительно»	– не соответствует теме и неверно структурирована; – содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; – не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает установленным требованиям; – не имеет выводов или носит декларативный характер; – в отзыве научного руководителя высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу; – к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал; – при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и

2.4. Допуск к государственной итоговой аттестации выпускников

2.4.1. Выполнение учебного плана

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа бакалавра состоит из:

- текстовой части (пояснительной записки) – обязательной части ВКР бакалавра;
- дополнительного материала (содержащего подтверждающие (дополняющие) материалы, установленные заданием) – необязательной части ВКР бакалавра.

Дополнительный материал может быть представлен в виде графического материала (плакаты, чертежи, таблицы, графики, диаграммы и т. д.) или в виде другого материала (копий нормативных и иных документов, макетов, образцов, изделий, сельскохозяйственных продуктов, коллекций, программных продуктов и т. п.).

Объём пояснительной записки ВКР бакалавра составляет 45-50 листов без приложения.

Пояснительная записка выполняется и оставляется на бумажном и электронном носителях.

Пояснительная записка ВКР бакалавра должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- обзор литературы;
- собственные исследования;
- заключение;
- выводы и предложения производству;
- список использованной литературы;
- приложения (в случае необходимости).

В ВКР бакалавра вкладывается отзыв руководителя. ВКР бакалавра рецензированию не подлежит.

Подробные требования к содержанию структурных элементов ВКР бакалавра отражены в методических рекомендациях по выполнению и оформлению ВКР бакалавра по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Титульный лист. Представляет собой бланк установленного образца. На нём указывается название кафедры, факультета и, в соответствии с приказом по университету, тема выпускной квалификационной работы, а ниже, с правой стороны листа – фамилия, имя, отчество обучающегося, учёные звания (или учёные степени), фамилии и инициалы руководителя ВКР, консультанта (при наличии) и рецензента. После завершения ВКР указанные лица ставят свои подписи, после чего заведующий кафедрой даёт разрешение к защите.

Во введении выпускной квалификационной работы излагаются актуальность, научно-практическое значение исследований, формулируются цель и задачи работы.

Актуальность определяется в соответствии со значимостью исследований для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия объекта исследований.

Научно-практическое значение отражает новизну проводимых исследований, теоретическое обоснование предложений по совершенствованию деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Цель реализуется благодаря последовательному решению ряда **задач**, которые отражают этапы исследований. На основании задач составляются обзор литературы, материалы и методы, результаты собственных исследований, выводы и практические предложения, обсуждение полученных результатов. Фактически задачи являются планом выполнения выпускной квалификационной работы. Количество задач должно быть не менее трёх.

Обзор литературы имеет большое значение при оценке творческого подхода обучающегося

к выполнению выпускной квалификационной работы, отображает степень изученности проблемы. В обзоре приводятся результаты исследований отечественных и зарубежных учёных за последние 10 лет, уделяется внимание истории вопроса. Литературный обзор должен содержать анализ существующих концепций, методик и результатов экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы.

В подразделе 2.1. «Материалы и методы исследований» следует указать предприятие, район и сроки проведения исследований, перечислить объекты исследования, привести объём собранного материала и методику отбора проб, подробно изложить использованные методики, включая приборы, инструменты, полевое оборудование и химические реагенты, опираясь на достоверные литературные источники. Основные методы исследований должны соответствовать действующей нормативной документации.

В подразделе 2.2. «Результаты исследований» последовательность изложения результатов выполненной работы приводится в соответствии с решаемыми задачами.

В разделе 2.3. «Экономическое обоснование результатов исследований (эффективность ветеринарных мероприятий, определение и прогнозирование экономического ущерба)» приводятся расчёты ущерба от выбраковки продукции животноводства, а также (в зависимости от темы) эффективность и безопасность лечебных мероприятий). Данный подраздел является, для отдельных тем, необязательным.

Обсуждение результатов представляет собой анализ исследований, ветеринарно-санитарных мероприятий и производственных опытов, который основывается на сопоставлении данных ветеринарной отчетности, результатов собственных исследований и материалов отечественной и зарубежной литературы с обязательным цитированием авторов. Последовательность изложения результатов в обсуждении должна соответствовать последовательности изложения материала в разделах собственных исследований.

Выводы должны быть лаконичными (не более 3-5 строк каждый) с конкретными цифровыми данными. В них формулируются основные результаты работы, отражающие их актуальность, новизну и значение для науки и практики. По существу, выводы являются краткими ответами на поставленные во введении выпускной квалификационной работы задачи. Выводы нумеруются арабскими цифрами. Количество выводов должно быть сопоставимо с числом задач исследований (обычно эти значения равны, но выводов не может быть больше, чем задач).

После выводов формулируются **практические предложения** (2-3) для улучшения существующей обстановки по изучаемой проблеме. Они включают использование современных методов и средств мониторинга, ветеринарно-санитарного контроля. Практические предложения должны включать рекомендации, выполнимые в ближайшей перспективе.

Список использованной литературы является обязательной составной частью выпускной квалификационной работы и показывает умение выпускника применять на практике знания, полученные при изучении соответствующих учебных дисциплин.

В список включаются библиографические сведения об использованных при подготовке работы источниках.

Приложение к выпускной квалификационной работе не является обязательной частью, при необходимости оно может включать копии экспертиз (заключений) ветеринарных лабораторий, лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (по отдельным видам исследований; ход вспомогательных громоздких вычислений, которые нецелесообразно приводить в результатах исследований; копии актов о проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, технические схемы выполнения исследовательских работ, иллюстрации, фотографии патологических изменений и т. п.

3.2 ВОПРОСЫ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ

3.2.1 Философия

Основные идеи философии Просвещения XVIII в

Формирование и основные проблемы философии марксизма

Значение классической немецкой философии для развития европейской мысли

Россия в диалоге культур. Славянофильство и западничество в русской философии

Практически-нравственная ориентация русской философии

Понятие материи. Основные формы и свойства материи. Философское и естественнонаучное представление о материи

Понятие общества. Специфика социального познания

Материально-производственная сфера общества, ее структура

Собственность как основа экономической сферы бытия

3.2.2 Физическая культура и спорт

Понятие о социально-биологических основах физической культуры

Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности

Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки

Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды

3.2.3 Безопасность жизнедеятельности

Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека.

Краткая характеристика химических, физических и биологических негативных факторов

Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека

Опасные механические факторы. Виды механических травм

Основные принципы защиты. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты.

Индивидуальные средства защиты органов дыхания

Методы и средства обеспечения электробезопасности. Защитное заземление (требования к выполнению заземления), зануление, устройства защитного отключения. Защита от статического электричества

Основные сведения о пожаре и взрыве. Основные причины и источники пожаров и взрывов. Опасные факторы пожара

Пожарная защита. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы.

Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения

3.2.4 Паразитарные болезни

Комплексная диагностика гельминтозов животных.

Фасциолез животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Описторхоз и клонорхоз плотоядных животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, эпизоотологические и эпидемиологические данные, природные очаги, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Цистицеркоз (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

Эхинококкоз с/х животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, эпидемическое значение, комплексная диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

Дифиллоботриозы плотоядных животных, птиц и человека (морфология возбудителей, локализация, биологические циклы, природные очаги, диагностика, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

Аскариоз свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, распространение, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Токсокароз и токсаскариоз плотоядных животных (морфология возбудителей, локализация, биологические циклы, распространение и эпидемическое значение, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Трихинеллез животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, эпизоотологические и эпидемиологические данные, комплексная диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

Токсоплазмоз животных (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные, эпидемическое значение, диагностика, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия).

Иксодовые клещи (классификация, морфология, биологические циклы, зональные особенности распространения, патогенное, эпизоотическое и эпидемическое значение, лечебно-профилактические мероприятия).

Саркоптоз свиней (морфология возбудителя, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные, эпидемическое значение, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Демодекозы животных (морфология возбудителей, локализация, биологический цикл, эпизоотологические данные, эпидемическое значение, диагностика, лечебно-профилактические мероприятия).

Практическая часть экзамена:

Методы копроовоскопического исследования: последовательных промываний, Фюллеборна, Щербовича, Дарлинга.

Методы ларвоскопического исследования: культивирования личинок, Бермана-Орлова, Вайда, Щербовича-Шильникова.

Компрессорное исследование мышц на трихинеллез и саркоцистозы.

3.2.5 Инфекционные болезни

Бешенство (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Бруцеллез животных (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Пастереллез животных (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Сибирская язва: (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Туберкулез животных (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Ящур (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Лептоспироз животных (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Лейкозы КРС (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Парагрипп-3 КРС (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Эмфизематозный карбункул (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Классическая чума свиней (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Рожа свиней (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Инфекционная анемия лошадей (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Сап лошадей (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Сальмонеллез телят (этиология, эпизоотологические данные, диагностика, лечение, общая и специфическая профилактика, меры борьбы).

Грипп птиц (этиология, эпизоотологические данные, патологоанатомические изменения, диагностика, дифференциальная диагностика, профилактика и меры борьбы).

Практическая часть экзамена:

Написать сопроводительный документ на патологический материал, направляемый в ветеринарную лабораторию для исследования на сальмонеллез.

Рассчитать необходимое количество гидроокиси натрия (4 %-ной концентрации и сухого препарата) для влажной дезинфекции помещения с площадью пола 800 м² (расход 1л/м²).

Приготовить мазок и окрасить по Граму.

1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя сельскохозяйственных животных

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов.

Особенности ветсанэкспертизы и мероприятия при обнаружении сибирской язвы на скотобазе и на конвейере

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме свиней и африканской чуме свиней.

Рожа свиней. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе.

Ветеринарное клеймение и маркировка продуктов убоя. Ветеринарное клеймение кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья

Основы технологии и гигиена изготовления вареных и сырокопченых колбас. Производственные пороки колбас и их оценка. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при механических повреждениях, термических и химических ожогах, гнойных, септических явлениях и некрозах

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при радиационных поражениях

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы (сальмонеллезной этиологии, вызываемые *Cl. Botulinum*, *Cl. Perfringens*)

Способы и режимы обезвреживания условно-годного мяса. Обезвреживание высокой температурой, замораживанием и посолом

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе, анизакидозе и лигулезе. Методы и режимы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях, опасных для животных и человека

Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Основные показатели качества и безопасности молока, их характеристика. Действующая нормативная документация.

Ветеринарно-санитарная оценка молока при сибирской язве, ящуре, лейкозе, туберкулезе и бруцеллезе. Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах и кетозе. Способы и режимы обеззараживания молока

Перечислите ветеринарно-санитарные показатели меда, определяемые в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Дайте краткую характеристику этим показателям

Ветеринарно-санитарная экспертиза куриных яиц. Порядок и требования действующей нормативной документации

Практические вопросы:

Определить видовую принадлежность и качество предоставленного образца мяса

Провести ветеринарно-санитарную экспертизу предоставленного образца молока

Провести ветеринарно-санитарную экспертизу предоставленного образца меда

1.7 Внутренние незаразные болезни

Гипотония и атония преджелудков: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Гастриты с повышенной и пониженной кислотностью: классификация этиопатогенез, симптомы, патоморфология, дифференциальная диагностика, лечение

Энтероколит: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение

Гепатит: этиология, патогенез, симптомы, диагностика, лечение и профилактика

Крупозная пневмония: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Альвеолярная эмфизема легких: классификация, этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика

Плеврит: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, дифференциальная диагностика, лечение

Отек лёгких: классификация, этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика

Гломерулонефрит: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Пиелонефрит: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Миокардит: этиология, патогенез, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Перикардит: классификация, этиология, патогенез, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Остеодистрофия: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Кетоз крупного рогатого скота: этиология, патогенез, симптомы, патоморфология, диагностика, лечение и профилактика

Диспепсия: классификация, этиология, патогенез, симптомы, диагностика, лечение и профилактика

Практическая часть экзамена:

Определите перкуSSIONные границы легких у коровы и дайте клиническую оценку полученным результатам

Проведите общий анализ мочи

Определите размеры зоны печеночной тупости у коровы и дайте клиническую оценку полученным результатам

Проведите аускультацию сердца, опишите сердечные шумы, дайте характеристику сердечным тонам

Исследуйте преджелудки и кишечник у овцы и дайте врачебную оценку полученным результатам

3.2.8 Ветеринарная санитария

Дезинфицирующие средства: щелочи (едкий натр, ниртан, гашеная и негашеная известь, сода кальцинированная, поташ), кислоты (соляная кислота, щавелевая кислота, муравьиная кислота, молочная кислота, уксусная кислота, дезоксон)

Дезинфицирующие средства: альдегиды (формальдегид, формалин, тиазон, окись этилена, бромистый метил, ОКЭБМ), хлорсодержащие препараты (хлор, хлорная известь, гипохлор, хлорамин, однохлористый йод), фенолы (креолин, ксилонафт, оксидифенолят натрия)

Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности

Источники обсеменения животноводческой продукции патогенными микроорганизмами. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды и продуктов животноводства

Дезинфицирующие физические средства (свет, высушивание, ионизирующие излучения)

Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов

Дезинвазия. Устойчивость возбудителей инвазионных болезней

Контроль качества дезинфекции и дезинвазии

Виды сточных вод. Загрязненность сточных вод микроорганизмами, растворенными и взвешенными веществами органического и неорганического происхождения

Физические и химические методы обеззараживания почвы при особо опасных инфекциях

3.2.9 Государственный ветеринарный надзор

Полномочия Министерства сельского хозяйства в области ветеринарии.

Полномочия Департамента ветеринарии Российской Федерации.

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Ветеринарная служба субъектов Российской Федерации.

Экономический ущерб (виды), затраты на ветеринарные мероприятия и эффект.

Принципы и виды планирования ветеринарных мероприятий.

Положение о Государственном ветеринарном надзоре.

Общие правила оформления ветеринарных сопроводительных документов.

Учет в ветеринарии. Формы учета.

Отчетность в ветеринарии. Формы отчетов.

Правила оформления ветеринарной сопроводительной документации. Основы работы в системе ВЕТИС «Меркурий»

Виды ветеринарной сопроводительной документации. Классификация подконтрольных грузов

Практическая часть экзамена:

Рассчитать экономическую эффективность ветеринарных мероприятий

Рассчитать ущерб, нанесенный болезнью животных

Заполнить бланк ветеринарного сопроводительного документа

3.2.10 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Трупные изменения и их значение в посмертной диагностике

Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта

Производство судебно-ветеринарной экспертизы

Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного: порядок назначения и производство

Экспертиза трупа животных при скоропостижной смерти

Экспертиза повреждений и смерти животного от асфиксии

Экспертиза животного при утоплении

Экспертиза повреждений механического происхождения (травматология)

Практическая часть экзамена:

Определить вид патологии по влажному патологоанатомическому препарату

Определите вид патологии по фотографии пораженного органа

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева»

4.2 Методические указания по проведению государственной итоговой аттестации

1	Сроки проведения текущего контроля	В соответствии с Приказом «Об утверждении расписания проведения государственной итоговой аттестации ФГБОУ ВО РГАТУ»
2	Место и время проведения текущего контроля	В соответствии с Приказом «Об утверждении расписания проведения государственной итоговой аттестации ФГБОУ ВО РГАТУ»
3	Требование к техническому оснащению аудитории	Для защиты ВРК: мультимедийный проектор мультимедийный экран ноутбук Для государственного экзамена: оборудование и материалы для демонстрации практических умений и навыков при проведении государственно экзамена
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	В соответствии с Приказом «Об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии»
5	Вид и форма заданий	Для ВКР: доклад презентация

		Для государственного экзамена устный ответ практическое задание
6	Время для доклада (для защиты ВРК)	5 минут
7	Возможность использования дополнительных материалов:	Допускается использовать конспект доклада, раздаточный материал, нормативную документацию
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	В соответствии с Приказом «Об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии»
9	Методы оценки результатов	Комиссионная оценка
10	Предъявление результатов	Устное оглашение результатов
11	Апелляция результатов	В соответствии со следующими документами: 1) «Положение об апелляционной комиссии по государственной итоговой аттестации выпускников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»; 2) «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ФИТОТОКСИКОЛОГИЯ»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	+	+
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	+	+
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	+	+

ПК - 9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы		
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Разделы дисциплины	Планируемые результаты	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-8							

1,2	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Ядовитые растения и их ветеринарно-токсикологическое значение. Классификацию отравлений животных ядами растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №1-3; Р 3.2.2; Вопрос № 1-10; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопросы №1-3 Р 3.3.2. Вопросы №1-2	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №4-6; Р 3.2.2; Вопрос № 10-15; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопрос №3 Р 3.3.2. Вопросы №1-2	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №6-8; Р 3.2.2; Вопрос № 15-20; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопрос №4 Р 3.3.2. Вопросы №1-2

	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Правила отбора патологического материала при подозрении на отравление ядовитыми растениями. Сопроводительная документация.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос			

	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также	Методы выделения и определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос			

	проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения						
ПК – 9							

ПК - 9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и	Ядовитые растения и их ветеринарно-токсикологическое значение. Классификацию отравлений животных ядами растительного происхождения	лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №1-3; Р 3.2.2; Вопрос № 1-10; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопросы №1-3 Р 3.3.2. Вопросы №1-2	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №4-6; Р 3.2.2; Вопрос № 10-15; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопрос №3 Р 3.3.2. Вопросы №1-2	<i>Для устного опроса вопросы пункта 3.2.:</i> Р 3.2.1; Вопрос №6-8; Р 3.2.2; Вопрос № 15-20; <i>Для самостоятельной работы вопросы пункта 3.3.:</i> Р 3.3.1. Вопрос №4 Р 3.3.2. Вопросы №1-2

	инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы						

	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Правила отбора патологического материала при подозрении на отравление ядовитыми растениями. Сопроводительная документация.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос			

	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных	Методы выделения и определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа.	лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос			

	продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов						

2.3. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету пункта 3.1 №1-7	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 8-10	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 10-15

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету пункта 3.1 №2,3	Вопросы к пункту 3.1 № 11-25	Вопросы к пункту 3.1 № 12-31

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету пункта 3.1 №2,3	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 11-20	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 12-31

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК - 9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы	Лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету пункта 3.1 №1-7	Вопросы к пункту 3.1 № 8-10	Вопросы к пункту 3.1 № 10-15

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы к зачету пункта 3.1 №2,3	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 11-25	Вопросы к зачету пункта 3.1 № 12-31

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	<i>Вопросы к зачету пункта 3.1</i> №2,3	<i>Вопросы к зачету пункта 3.1</i> № 11-20	<i>Вопросы к зачету пункта 3.1</i> № 12-31

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая недостаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачете

Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Вопросы к устному зачету

1. Ядовитые растения и их ветеринарно-токсикологическое значение
2. Отношение травоядных животных к ядовитым растениям
3. Специфика токсикозов у животных ядовитыми веществами растительного происхождения
4. Классификация отравлений животных ядами растительного происхождения
5. Растения, влияющие на центральную нервную систему.
6. Растения, вызывающие преимущественно поражение сердца.
7. Растения, вызывающие преимущественно поражение органов дыхания и пищеварительного тракта
8. Растения, вызывающие кислородное голодание.
9. Растения, сенсibiliзирующие животных к действию солнечного света. Фотосенсибилизаторы.
10. Правила отбора патологического материала при подозрении на отравление ядовитыми растениями.
11. Ботанический анализ. Правила отбора растений луга и пастбища
12. Правила упаковки и пересылки ядовитых растений в лабораторию для постановки химико-токсикологического анализа
13. Сопроводительная документация
14. Методы выделения ядовитых веществ растительного происхождения в присланном материале
15. Методы определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа
16. Хроматографическое определение алкалоидов в ядовитых растениях
17. Определение гликозидов в кормах (проба с фелинговой жидкостью)
18. Определение синильной кислоты (качественная реакция)
19. Определение сапонинов в растениях и кормах (гемолитическая проба)
20. Определение рицина в клешевинном жмыхе методом агглютинации эритроцитов

21. Определение соланина в картофеле (качественная реакция)
22. Определение свободного и связанного госсипола в семенах хлопчатника, хлопковом жмыхе, шроте и комбикормах
23. Определение свободного и связанного госсипола в органах и тканях сельскохозяйственных животных и птиц
24. Определение госсипола в кормах, содержащих продукты переработки хлопчатника
25. Основные антидоты при оказании первой помощи животным при фитотоксикозах
26. Выдающиеся фитотоксикологи
27. Вредные и ядовитые растения Рязанского края
28. Ботаническая характеристика ядовитых растений
29. Атомно-абсорбционная спектрофотометрия в фитотоксикологии
30. Фитотоксикология растений, содержащих ядовитые вещества неустановленной природы
31. Фитотоксикозы домашних животных

3.1.2 Вопросы к зачету в форме компьютерного тестирования

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
фитотоксикология	4	-	-	ПК -8	ПК-8 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК -8.1	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной	1. Ядовитые растения и их ветеринарно-токсикологическое значение 2. Растения, влияющие на центральную нервную систему. 3. Растения, вызывающие преимущественно поражение сердца. 4. Растения, вызывающие преимущественно поражение органов дыхания и пищеварительного тракта 5. Растения, вызывающие кислородное голодание. 6. Растения, сенсibilизирующие животных к действию солнечного света. Фотосенсибилизаторы.

						экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатыва- ющих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие	<u>Тест</u> 1. Лекарственное растение это:.... 2. Лекарственное растительное сырье это: 3. Биологически активные вещества это: А. Химические соединения, содержащиеся в растении наряду с веществами, оказывающими основное действие на организм человека или животного. Б. Продукты растительного происхождения, применяемые с лечебной целью и разрешенные для использования в установленном порядке. В. Индивидуальные химические соединения, выделенные из растительного сырья для получения лекарственного средства. Г. Природные соединения, оказывающие специфическое действие на живой организм и определяющие основной терапевтический эффект. Д. Сумма веществ, извлекаемых из сырья растворителем, указанным в частной статье ГФ XI на конкретное сырье. 4. Под подлинностью лекарственного растительного сырья понимают соответствие: А. Числовым показателям. Б. Срокам годности. В. Своему наименованию. Г. Основному действию. Д. Срокам заготовки. 5. Под доброкачественностью лекарственного растительного сырья понимают соответствие его: А. Содержанию примесей. Б. Срокам годности. В. Своему наименованию. Г. Всем требованиям нормативной документации. Д. Содержанию действующих веществ.

						щие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК - 8.2	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйстве нной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам	1. Определение синильной кислоты (качественная реакция) 2. Определение сапонинов в растениях и кормах (гемолитическая проба) 3. Определение рицина в клецевинном жмыхе методом агглютинации эритроцитов 4. Определение соланина в картофеле (качественная реакция) 5. Определение свободного и связанного госсипола в семенах хлопчатника, хлопковом жмыхе, шроте и комбикормах <u>Тест</u> 1. Листьями в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой: 2. Травы в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой: 3. Цветками в фармацевтической практике называют

						лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<u>лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Органы размножения покрытосеменных растений, являющиеся укороченным побегом. Стебли с расположенными на них листьями, почками и цветками, используемые для получения лекарственных средств. Б. Цветущие верхушки растений. В. Высушенные, реже свежие отдельные цветки или соцветия и их части. Г. Высушенные, реже свежие соцветия, являющиеся побегами или системой видоизмененных побегов, несущих цветки. Д. Высушенные специализированные побеги, состоящие из цветоножки, цветоложа, околоцветника, андроея и гинецея. 4. <u>Корнями в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Высушенные, реже свежие подземные органы древесных растений. Б. Высушенные или свежие органы растений, растущие верхушкой, имеющие радиальное строение, не несущие листьев, почек, репродуктивных органов. В. Высушенные, реже свежие цельные или в кусках корни многолетних растений, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших частей, остатков стеблей и листьев. Г. Высушенные корни травянистых растений, собранные осенью или ранней весной, отмытые от земли и освобожденные от надземных частей. Д. Куски подземных видоизмененных побегов, собранные осенью или ранней весной, отмытые от земли и освобожденные от надземных частей. 5. <u>Корневищами в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Видоизмененные, в основном подземные, побеги многолетних трав, обладающие биологической активностью. Б. Высушенные или свежие корневища и их части, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших частей, остатков стеблей и

							листьев. В. Куски подземных видоизмененных побегов, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших и надземных частей и корней. Г. Свежие или высушенные осевые органы многолетних растений, имеющие радиальное строение, выполняющие запасную функцию и обладающие биологической активностью. Д. Высушенные корневища и корни многолетних растений, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от остатков стеблей и листьев.
					ПК – 8.3	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	1. Правила отбора патологического материала при подозрении на отравление ядовитыми растениями. 2. Ботанический анализ. Правила отбора растений луга и пастбища 3. Правила упаковки и пересылки ядовитых растений в лабораторию для постановки химико-токсикологического анализа 4. Сопроводительная документация 5. Методы выделения ядовитых веществ растительного происхождения в присланном материале 6. Методы определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа <u>Тест</u>

						лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	<u>1. Корневищами и корнями в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> <u>2. Корневищами с корнями в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Высушенные подземные органы травянистых растений, собранные осенью или ранней весной, освобожденные от отмерших и надземных частей. Б. Видоизмененные, в основном подземные, побеги многолетних трав и корни, обладающие биологической активностью. В. Высушенные, реже свежие куски корневищ и корней многолетних растений, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших органов и надземных частей. Г. Куски корневищ с корнями, собранные осенью или ранней весной, очищенные от земли, освобожденные от подгнивших и надземных частей. Д. <u>3. Корой в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Наружную часть стеблей растений, используемую как лекарственное средство. Б. Высушенную наружную часть стволов, ветвей и корней деревьев и кустарников, расположенную к периферии от камбия. В. Высушенные ткани стволов, ветвей и корней деревьев и кустарников, примыкающие к камбию. Г. Периферический комплекс тканей стволов, ветвей и корней деревьев и кустарников. Д. Покровную ткань стволов, ветвей и корней деревьев и кустарников. <u>4. Плодами в фармацевтической практике называют лекарственное растительное сырье, представляющее собой:</u> А. Простые и сложные, а также ложные плоды, соплодия и их

							части. Б. Многосеменные одногнездные плоды, образованные одним плодолистиком. В. Одногнездные сухие плоды, образованные плодолистиком. Г. Многосеменные плоды с сочным околоплодником. Д. Высушенные органы размножения растений, заключающие семена. <u>5. При проведении макроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРА диагностическое значение имеет:</u> А. Опушенность. Б. Друзы оксалата кальция. В. Строение сердцевинных лучей. Г. Характер излома. Д. Цвет излома.	
				ПК -9	ПК-9 Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	ПК- 9.1	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и	1. Выдающиеся фитотоксикологи 2. Вредные и ядовитые растения Рязанского края 3. Ботаническая характеристика ядовитых растений 4. Атомно-абсорбционная спектрофотометрия в фитотоксикологии 5. Фитотоксикология растений, содержащих ядовитые вещества неуставленной природы 6. Фитотоксикозы домашних животных <u>Тест</u> <u>1. При проведении макроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРНЕВИЩА диагностическое значение имеет:</u> <u>2. При проведении макроскопического анализа лекарственного растительного сырья ЛИСТЬЯ диагностическое значение</u>

						контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактически мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающ их предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней	<u>имеют все признаки, кроме:</u> 3. При проведении макроскопического анализа лекарственного растительного сырья ЦВЕТКИ диагностическое значение имеет: А. Форма каменистых клеток. Б. Цвет на свежем изломе. В. Количество семян. Г. Размеры. Д. Головчатые волоски. 4. При проведении макроскопического анализа лекарственного растительного сырья ТРАВА диагностическое значение имеют все признаки, кроме: А. Формы стебля. Б. Листорасположения. В. Типа соцветия. Г. Сложности листовой пластинки. Д. Наличия трихом. 5 В качестве включающей жидкости при микроскопическом анализе используют: А. Раствор щелочи. Б. Этиловый спирт. В. Хлороформ. Г. Раствор хлоралгидрата. Д. Вазелиновое масло. 6 Для просветления листьев при приготовлении микропрепарата используют: А. Этиловый спирт. Б. 10% раствор гидроксида натрия. В. Глицерин. Г. 5% раствор гидроксида натрия. Д. Воду.

						животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению ; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы	
					ПК 9.2	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности	1. Ядовитые растения и их ветеринарно-токсикологическое значение 2. Отношение травоядных животных к ядовитым растениям 3. Специфика токсикозов у животных ядовитыми веществами растительного происхождения 4. Классификация отравлений животных ядами растительного происхождения 5. Растения, влияющие на центральную нервную систему. 6. Растения, вызывающие преимущественно поражение сердца.

						подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<u>Тест</u> <u>1. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРНИ сырье сначала замачивают на сутки в воде, а затем....</u> <u>2. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья ЛИСТЬЯ готовят....</u> <u>3. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРА готовят....</u> <u>4. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРА диагностическое значение имеет:</u> А. Расположение и строение проводящих пучков. Б. Лубяные волокна. В. Цистолиты. Г. Эфиромасличные железки. Д. Строение пыльцевых зерен. <u>5. В корнях вторичного строения сосуды:</u> А. Отсутствуют. Б. Расположены только в коре. В. Расположены только в древесине. Г. Расположены и в коре, и в древесине. Д. Расположены в центральном осевом цилиндре (ЦОЦ). <u>6. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРНИ диагностическое значение имеет:</u> А. Устьичный комплекс. Б. Цвет на свежем изломе. В. Строение эфиромасличных железок. Г. Друзы оксалата кальция. Д. Простые и головчатые волоски. <u>7. В коре включения оксалата кальция:</u> А. Находятся в первичной и во вторичной коре. Б. Находятся только во вторичной коре. В. Находятся только в первичной коре. Г. Находятся в пробке. Д. Отсутствуют. <u>8. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья КОРА диагностическое значение имеет:</u> А. Устьичный комплекс. Б. Расположение и строение проводящих пучков. В. Цистолиты. Г. Эфиромасличные железки. Д. Каменистые клетки. <u>9. Камбий в корнях первичного строения:</u> А. Находится между ксилемой и флоэмой. Б. Находится

							вкоровой части. В. Находится на границе ЦОЦ и коры. Г. Отсутствует. Д. Находятся в ЦОЦ.
						ПК 9.3 ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического,	1. Сопроводительная документация 2. Методы выделения ядовитых веществ растительного происхождения в присланном материале 3. Методы определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа 4. Хроматографическое определение алкалоидов в ядовитых растениях 5. Определение гликозидов в кормах (проба с фелинговой жидкостью) <u>Тест</u> <u>1. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья ЛИСТЬЯ диагностическое значение имеет.....</u> <u>2. В коре сердцевинные лучи находятся.....</u> <u>3. При проведении микроскопического анализа лекарственного растительного сырья ЛИСТЬЯ диагностическое значение имеет...</u> <u>4. В коре сосуды:</u> А. Находятся в первичной коре. Б. Находятся во вторичной коре. В. Находятся на границе первичной и вторичной коры. Г. Отсутствуют. Д. Находятся в колленхиме. <u>5. Влажностью лекарственного растительного сырья называют потерю в массе:</u> А. При высушивании свежезаготовленного сырья. Б. Сырья за счет связанной воды, которую устанавливают при

						микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов	высушивании до постоянной массы при 200 °С. В. Сырья за счет летучих веществ и гигроскопической влаги, которую устанавливают при высушивании до постоянной массы при 100-105 °С. Г. Сырья за счет летучих веществ (эфирного масла) при высушивании до постоянной массы навески сырья при 100-105 °С. Д. Сырья за счет летучих веществ и гигроскопической влаги, которую устанавливают при сжигании сырья и последующем прокаливании при 500 °С до постоянной массы. <u>6. Под измельченностью цельного лекарственного растительного сырья понимают:</u> А. Процентное содержание в сырье частиц, прошедших сквозь сито с диаметром отверстий, указанным в общей статье ГФ XI «Определение измельченности и примесей». Б. Процентное содержание в сырье частиц, не прошедших сквозь сито с диаметром отверстий, указанным в частной статье ГФ XI на конкретное сырье. В. Процентное содержание в хрупком сырье очень мелких частиц. Г. Процентное содержание в сырье частиц, прошедших сквозь сито с диаметром отверстий 3 мм. Д. Процентное содержание в сырье частиц, прошедших сквозь сито с диаметром отверстий, указанным в частной статье ГФ XI на конкретное сырье. <u>7. Числовой показатель «зола общая» это:</u> А. Остаток минеральных и органических веществ, полученный после сжигания навески сырья. Б. Минеральный остаток, полученный после сжигания навески лекарственного растительного сырья. В. Остаток, полученный после прокаливании минеральных примесей лекарственного растительного сырья до постоянной массы. Г. Минеральный остаток, полученный после сжигания, последующего прокаливании и обработки 10% соляной кислотой навески лекарственного растительного сырья. Д. Минеральный остаток, полученный после сжигания и последующего прокаливании навески ЛРС до постоянной массы. <u>8. Числовой показатель «зола, нерастворимая в 10% растворе</u>

						растительного происхождения и кормов	<u>хлористо-водородной кислоты» это:</u> А. Остаток, полученный после обработки сырья 10% раствором хлористо-водородной кислоты с последующим его сжиганием и прокаливанием. Б. Остаток, полученный после растворения в 10% растворе хлористо-водородной кислоты продуктов сжигания сырья. В. Остаток, полученный после обработки 10% раствором хлористо-водородной кислоты минеральных примесей в навеске сырья. Г. Остаток, полученный после обработки общей золы 10% раствором хлористо-водородной кислоты с последующим его сжиганием и прокаливанием до постоянной массы. Д. Остаток, полученный после прокаливания и обработки минеральных примесей, содержащихся в навеске сырья, 10% раствором хлористо-водородной кислоты. <u>9. Экстрактивные вещества это:</u> А. Сумма веществ, извлекаемая из сырья растворителем, указанным в частной статье ГФ XI на конкретное сырье. Б. Сумма веществ, извлекаемых из сырья органическим растворителем, который наиболее полно растворяет основную группу БАВ. В. Сумма веществ, извлекаемых из сырья водой при настаивании. Г. Сумма БАВ, извлекаемых из сырья растворителем, указанным в общей статье ГФ XI. Д. Высушенная навеска сырья после обработки его растворителем, указанным в частной статье ГФ XI на конкретное сырье. <u>10. При определении числового показателя «зола, нерастворимая в 10% растворе HCl»:</u> А. Навеску сырья обрабатывают 10% HCl, сжигают и прокаливают до постоянной массы. Б. Общую золу обрабатывают 10% HCl, фильтруют, промывают, сжигают и прокаливают до постоянной массы. В. Минеральные примеси, выделенные из навески сырья, сжигают, прокаливают до постоянной массы и обрабатывают 10% HCl.

								Г. 3-ю аналитическую пробу обрабатывают 10% HCl, сжигают и прокаливают до постоянной массы. Д. Общую золу обрабатывают 10% HCl и высушивают до постоянной массы.

4.2. Ответы к заданиям

Дисциплина	Семестр изучения			Код компетенции	Формулировка	Шифр индикатора	Наименование индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО					
фитотоксикология	4	-	-	ПК -8	ПК-8 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК - 8.1	ПК-8.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	1 - Растение, содержащее БАВ, действующее на организм человека и животного, используемое для заготовки лекарственного растительного сырья, применяемого с лечебной целью. 2 - Цельные лекарственные растения или их части, используемые в высушенном или свежем виде в качестве лекарственного средства или для получения лекарственного вещества и препаратов и разрешенные для использования в установленном порядке. 3 – Г 4 – В 5 - Г

						животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в	

						области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
					ПК - 8.2	ПК-8.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих	1 – Высушенные, реже свежие листья или отдельные листочки сложного листа. 2- Высушенные или свежие надземные части травянистых растений, состоящие из стеблей с листьями и цветками, отчасти бутонами и незрелыми плодами. 3 – В 4 – В 5 - Б

						параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК – 8.3	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного	1 – Высушенные, реже свежие куски корневищ и корней многолетних растений, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших частей, остатков стеблей и листьев.

						осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и	2 – Высушенные, реже свежие корневища и их куски с неотделенными корнями, собранные осенью или ранней весной, очищенные или отмытые от земли, освобожденные от отмерших частей, стеблей и листьев. 3 – Б 4 – А 5 - Г

						методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
				ПК -9	ПК-9 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных	ПК-9.1	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и 1 – Характер наружной поверхности. 2 – Типа устьичного комплекса 3 – Г 4 – Д 5 – Г, 6 - Г

					продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц		контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактически е мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающ их предприятий; нормы и правила	

						по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению ; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы	
					ПК 9.2	ПК-9.2. Уметь проводить	1 – В растворе спирт-глицерин (1:1).

						ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйствен ной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческог о и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья,	2 – Микропрепарат с поверхности 3 – Поперечный срез 4 – Б 5 – В 6 – Г 7 – А 8 – Д 9 - Г

						продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
					ПК 9.3	ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора	1 – Строение эфиромасличных железок 2 – . Находятся только во вторичной коре. 3 – Устьичный комплекс 4 – Г 5 – В 6 – Д 7 – Д 8 – Г 9 – А 10-Б

						проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологическ ого, вирусологическог о, физико- химического, микологического, токсикологическ ого и радиометрическо го исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного	

							происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	

3.2. Устный опрос

Вопросы для опроса:

3.2.1. РАЗДЕЛ «Общая фитотоксикология»

1. Отношение травоядных животных к ядовитым растениям
2. Специфика токсикозов у животных ядовитыми веществами растительного происхождения

3. Классификация отравлений животных ядами растительного происхождения
4. Растения, влияющие на центральную нервную систему.
5. Растения, вызывающие преимущественно поражение сердца..
6. Растения, вызывающие преимущественно поражение органов дыхания и пищеварительного тракта
7. Растения, вызывающие кислородное голодание.
8. Растения, сенсibiliзирующие животных к действию солнечного света. Фотосенсибилизаторы.

3.2.2. РАЗДЕЛ «Частная фитотоксикология»

1. Правила отбора патологического материала при подозрении на отравление ядовитыми растениями.
2. Ботанический анализ. Правила отбора растений луга и пастбища
3. Правила упаковки и пересылки ядовитых растений в лабораторию для постановки химико-токсикологического анализа
4. Сопроводительная документация
5. Методы выделения ядовитых веществ растительного происхождения в присланном материале
6. Методы определения ядовитых веществ растительного происхождения при постановке химико-токсикологического анализа
7. Хроматографическое определение алкалоидов в ядовитых растениях
8. Определение гликозидов в кормах (проба с фелинговой жидкостью)
9. Определение синильной кислоты (качественная реакция)
10. Определение сапонинов в растениях и кормах (гемолитическая проба)
11. Определение рицина в клещевинном жмыхе методом агглютинации эритроцитов
12. Определение соланина в картофеле (качественная реакция)
13. Определение свободного и связанного госсипола в семенах хлопчатника, хлопковом жмыхе, шроте и комбикормах
14. Определение свободного и связанного госсипола в органах и тканях сельскохозяйственных животных и птиц
15. Определение госсипола в кормах, содержащих продукты переработки хлопчатника
16. Основные антидоты при оказании первой помощи животным при фитотоксикозах

17. Выдающиеся фитотоксикологи
18. Вредные и ядовитые растения Рязанского края
19. Ботаническая характеристика ядовитых растений
20. Атомно-абсорбционная спектрофотометрия в фитотоксикологии

3.3. Самостоятельная работа

3.3.1. РАЗДЕЛ «Общая фитотоксикология»

Вопросы для подготовки:

1. Выдающиеся фитотоксикологи.
2. Вредные и ядовитые растения Рязанского края.
3. Ботаническая характеристика ядовитых растений.
4. Атомно-абсорбционная спектрофотометрия в фитотоксикологии.

3.3.2. РАЗДЕЛ «Частная фитотоксикология»

1. Фитотоксикология растений, содержащих ядовитые вещества неуставленной природы
2. Фитотоксикозы домашних животных.

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

4.2. Методические указания по проведению текущего контроля

4.2.2. Собеседование (устный опрос)

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Никулова Л.В.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Никулова Л.В.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА РЫНКАХ**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-8	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+	+	+
ПК-9	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (устный опрос)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	незачтено	зачтено		

2.2. Текущий контроль

Планируемые результаты	Разделы дисциплины	Содержание, требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					пороговый уровень (удовлетворительно)	повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-8							
ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	1-4	Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и меда Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и растительной пищевой продукции	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10		

ПК-8.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и меда Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и растительной пищевой продукции		устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10
ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,		Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и меда Ветеринарно-санитарная		устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10

консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, ви-русологического, физико-химического, микологическо-го, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		экспертиза яиц и растительной пищевой продукции			
ПК-9					
ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительно-го происхождения; правила	1-4	Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная		устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10

проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую		экспертиза молока, молочных продуктов и меда Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и растительной пищевой продукции	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа		

ценность, факторы, формирующие качество					
ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и меда Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и растительной пищевой продукции		устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10

ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчело-водства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц,	1-4	Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и растительной пищевой продукции		устный опрос на лабораторном занятии	Вопросы п.3.1: 1-104 Вопросы п.3.3: 1-10

продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов					

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень (удовлетворительно)	Повышенный уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-8	ПК-8.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качеств	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы п. 3.2: 1-28		
	ПК-8.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			Вопросы п. 3.2: 1-28		
	ПК-8.3. Владеть методами ветеринарно-санитарного предубой-ного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и			Вопросы п. 3.2: 1-28		

	транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
ПК-9	ПК-9.1. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительно-го происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет с оценкой	Вопросы п. 3.2: 1-28
	ПК-9.2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного			Вопросы п. 3.2: 1-28

	происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов			Вопросы п. 3.2: 1-28

2.4. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры, представляя обоснованную и аргументированную характеристику
«хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе, давая не достаточно полные, но правильные ответы
«удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала, допуская смысловые и стилистические ошибки в части понятий
«не удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5. Критерии оценки на зачет

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
зачтено	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов. Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6. Критерии оценки лабораторного занятия

Оценка	Критерии
«отлично»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств
«хорошо»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом

	расчете или в обоснование примененных методов и средств
«удовлетворительно»	Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств

2.7. Критерии оценки участия студента в активных формах обучения*

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.
<i>*Примечание: активные формы обучения – доклады, выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.</i>	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Устный опрос

Вопросы для подготовки к опросу:

15. Где осуществляют ветеринарно-санитарную экспертизу на продовольственных рынках?
16. Какие помещения организуют на рынках для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Структура и оборудование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
18. В каком нормативном документе определены санитарные требования для продовольственных рынков. Дайте краткую характеристику основным санитарным показателям.
19. Права и обязанности ветеринарно-санитарного врача.
20. Какие объекты на продовольственном рынке находятся под контролем ветеринарно-санитарного врача?
21. Каковы особенности ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя на продовольственных рынках?
22. Ветеринарная документация, оформляемая в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
23. Какие клейма и штампы используются в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
24. Каковы особенности ветеринарного клеймения продуктов убоя в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?
25. На какие виды делят методы оценки качества продуктов в зависимости от способа и источника получения информации?
26. Какие показатели оценивают при экспертизе внешнего вида продукта
27. Что, при определении плотности, считается «стандартным веществом» для жидкостей?
28. Перечислите и охарактеризуйте косвенные методы определения влажности веществ.
29. В чем заключается арбитражный метод определения влаги?
30. В каких единицах выражается титруемая (общая) кислотность? Какова техника исследования.
31. В каких случаях используются методики определения общей и активной кислотности.
32. Как проводится юстировка и подготовка рефрактометра к работе?
33. Какова методика определения коэффициента рефракции?
34. В чем заключается сущность определения активной кислотности? Какова методика?
35. По порядку перечислите признаки изменения консистенции раствора при постановке качественных реакций.
36. Какие типы качественных реакций используются в ветеринарно-санитарной лаборатории?
37. Какими микробиологическими методами пользуются в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы? Охарактеризуйте их.
38. Опишите методику отбора проб мяса и мясопродуктов.
39. Опишите методику отбора проб молока и молочных продуктов.
40. Опишите методику отбора проб рыбы, рыбных продуктов и объектов нерыбного водного промысла.
41. Опишите методику отбора проб меда и продуктов пчеловодства.
42. Опишите методику отбора проб растительной пищевой продукции.
43. Перечислите лабораторные методы определения свежести мяса.
44. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов.
45. Охарактеризуйте качественные реакции, используемые при определении свежести мяса.
46. Охарактеризуйте количественные реакции, используемые для определения свежести мяса.
47. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов в зависимости от показателя свежести.
48. Как поступают с условно годными и не пригодными для использования в пищу мясом и

мясопродуктами?

49. В чем особенности идентификации и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных от больных животных?
50. Какими визуальными методами и, по каким показателям можно выявить мясо, полученное от больных и вынужденно убитых животных?
51. Охарактеризуйте качественные реакции, используемые при идентификации и экспертизе мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
52. Охарактеризуйте количественные реакции, используемые при идентификации и экспертизе мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
53. Что такое гипостазы? Охарактеризуйте значение данного термина.
54. Каково значение показателя степени обескровливания для идентификации и экспертизы мяса, полученного от больных и вынужденно убитых животных.
55. Как проводится оценка степени обескровливания туш?
56. Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от больных, вынужденно убитых животных и животных в состоянии агонии или трупов?
57. В каких случаях возникает вопрос о необходимости определения видовой принадлежности продуктов убоя?
58. Какие методы определения видовой принадлежности вы знаете?
59. По каким органолептическим показателям можно установить видовую принадлежность?
60. По каким физико-химическим показателям можно установить видовую принадлежность?
61. В чем заключается сущность реакции преципитации?
62. В чем заключается сущность полимеразной цепной реакции?
63. Каково значение количества гликогена в мышечной ткани при определении видовой принадлежности?
64. Опишите методику качественного определения количества гликогена в мышечной ткани животных.
65. Каковы анатомические особенности строения костей крупного рогатого скота и лошади?
66. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов крупного рогатого скота и лошади?
67. Каковы анатомические особенности строения костей мелкого рогатого скота, свиньи и собаки?
68. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов мелкого рогатого скота, свиньи и собаки?
69. Каковы анатомические особенности строения костей кролика, нутрии и кошки?
70. Каковы анатомические особенности строения внутренних органов кролика, нутрии и кошки?
71. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла?
72. Охарактеризуйте схему ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
73. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла.
74. Опишите органолептические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества рыбы.
75. Опишите физико-химические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества рыбы?
76. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного водного промысла по показателю свежести.
77. Опишите методику ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы по отношению к инвазионным заболеваниям.
78. Опишите методику ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы по отношению к инфекционным заболеваниям.
79. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на

продовольственном рынке?

80. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу молока и молочных продуктов?
81. Какова общая схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
82. Опишите органолептические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества молока и молочных продуктов.
83. Опишите физико-химические методы установления ветеринарно-санитарного соответствия качества молока и молочных продуктов.
84. Какие специальные методы исследования молока применяют в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
85. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов по показателю свежести?
86. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных заболеваниях?
87. Фальсификация молока: основные направления и методы идентификации.
88. Фальсификация молочных продуктов: основные направления и методы идентификации.
89. Какие аппаратные методы исследования молока и молочных продуктов применяют в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
90. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу меда и продуктов пчеловодства?
91. Какова общая схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов пчеловодства в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
92. В чем заключается сущность методик определения натуральности меда? Дайте их краткую характеристику.
93. Какие лабораторные методики используют при установлении качества меда? Перечислите и дайте их краткую характеристику.
94. По каким органолептическим методам оценивают качество меда. Опишите данные методы.
95. По каким физико-химическим методам оценивают качество меда. Опишите данные методы.
96. Чем отличается падевый мед от нектарного и какими методами определяется?
97. Как определяют количество воды в меде, какое предельное содержание воды допускается?
98. Методы определения фальсификации меда. Перечислите и дайте краткую характеристику.
99. Для чего используется показатель диастазной активности меда?
100. Как проводится определения диастазной активности (диастазного числа) меда?
101. Опишите ускоренную методику определения диастазной активности меда.
102. Как определяют количество механических примесей в меде?
103. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу яиц и яичной продукции?
104. Охарактеризуйте схему ветеринарно-санитарной экспертизы яиц в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?
105. По каким показателям проводят ветеринарно-санитарную оценку качества яиц и яичной продукции?
106. Перечислите и охарактеризуйте пороки, при которых яйца относят к пищевым не полноценным.
107. Перечислите и охарактеризуйте пороки, при которых яйца относят к не пищевым.
108. По каким нормативным и техническим документам проводят ветеринарно-санитарной экспертизу растительной пищевой продукции?
109. Общие требования к продаже растительной пищевой продукции на продовольственном рынке.
110. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительной пищевой продукции. Отбор проб.
111. Особенности экспертизы различных продуктов растениеводства

- 112. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей
- 113. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей
- 114. Экспертиза квашеных соленых и маринованных овощей
- 115. Экспертиза фруктов и ягод
- 116. Экспертиза свежих и сушеных грибов и орехов
- 117. Экспертиза растительных масел, семян подсолнуха и тыквы
- 118. Экспертиза муки

3.2. Вопросы к зачету

- 55. Задачи и функции государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке. Комплектация помещений.
- 56. Порядок приемки и осмотра мяса, жира и субпродуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 57. Учет и отчетность в ГЛВСЭ (формы журналов, отчеты, квитанции, заключения, акты).
- 58. Права и обязанности специалиста ГЛВСЭ на рынке.
- 59. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
- 60. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.
- 61. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов.
- 62. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.
- 63. Порядок проведения экспертизы мяса диких промысловых животных. Особенности ветеринарно-санитарной оценки.
- 64. Ветеринарное клеймение продуктов убоя. Виды ветеринарных клейм и штампов. Особенности их использования.
- 65. Ветеринарное клеймение продуктов убоя. Порядок ветеринарного клеймения и маркировки продуктов убоя животных и птиц.
- 66. Исследование свинины на трихинеллез. Методики исследования, интерпретация результатов, ветеринарно-санитарная оценка.
- 67. Исследование продуктов убоя крупного рогатого скота на цистицеркоз. Методика, ветеринарно-санитарная оценка.
- 68. Исследование продуктов убоя свиней на цистицеркоз. Характеристика заболевания, методика исследования, ветеринарно-санитарная оценка.
- 69. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока в ГЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 70. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы растительной пищевой продукции в ГЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 71. Лабораторные методы исследования мяса и мясопродуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 72. Лабораторные методы исследования рыбы, рыбопродуктов и объектов нерыбного промысла в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 73. Лабораторные методы исследования молока и молочных продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 74. Лабораторные методы исследования меда и продуктов пчеловодства в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 75. Лабораторные методы исследования яиц и яичных продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 76. Лабораторные методы исследования растительной пищевой продукции в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
- 77. Порядок исследования яиц в ГЛВСЭ. Методика осмотра и овоскопии. Охарактеризуйте исследуемые показатели в соответствии с действующей нормативной документацией.
- 78. Правовые основы оформления и выдачи ветеринарной сопроводительной документации.
- 79. Охарактеризуйте виды ветеринарных сопроводительных документов.
- 80. Виды подконтрольных грузов, сопровождаемые ветеринарными свидетельствами форм №1 и 2.
- 81. Виды подконтрольных грузов, сопровождаемые ветеринарными свидетельствами форм №3.

82. Виды подконтрольных грузов, сопровождаемые ветеринарными сертификатами форм №5а-5к.

3.3. Самостоятельная работа

Вопросы для подготовки:

17. Санитарные правила для продовольственных рынков. СанПиН 2.3.5.021-94
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой, охлажденной и мороженой рыбы
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой рыбной продукции
21. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков
22. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы и икры
23. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов
24. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной пищевой продукции

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

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» рассмотрено на Ученом совете университета и утверждено ректором университета Бышовым Н.В.

4.2. Методические указания по проведению устного опроса

1	Сроки проведения текущего контроля	после изучения каждой темы раздела дисциплины
2	Место и время проведения текущего контроля	в учебной аудитории во время лабораторного занятия
3	Требование к техническому оснащению аудитории	в соответствии с паспортом аудитории
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сайтханов Э.О.
5	Вид и форма заданий	контрольные вопросы
6	Время для выполнения заданий	1 академический час
7	Возможность использования дополнительных материалов:	обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего (их) результаты	Сайтханов Э.О.
9	Методы оценки результатов	экспертный
10	Предъявление результатов	оценка выставляется в журнал и доводится до сведения обучающихся на лабораторном занятии в конце опроса
11	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ