

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра «Ветеринарная медицина»**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета ВМиБ
д.с-х.н., профессор Тарчоков Т.Т.



«30» 04 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики по профессиональному модулю
ПП. 02.01 Производственная практика «Подготовка проб, растворов и
питательных сред к проведению ветеринарно-санитарной деятельности для
сельскохозяйственных животных»

Профессия– **36.01.05 Лаборант в области ветеринарии**

Квалификация выпускника – **Лаборант**

Программа подготовки специалистов – **среднего звена**

Курс обучения - **10 мес.**

Семестр - **2**

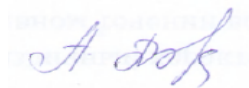
Форма обучения **-очная**

Нальчик 2026

Рабочая программа производственной практики ПП.02.01 разработана в соответствии с требованием Федерального государственного образовательного стандарта среднего звена по профессии 36.01.05 «Лаборант в области ветеринарии».

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент кафедры «Ветеринарная медицина»



А.А. Диданова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Ветеринарная медицина»

Протокол от «27» 04 2026г. № 8

Заведующий кафедрой «Ветеринарная медицина»

к.в.н., доцент



Б.М. Шипшев

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

протокол от «29» 04 2026г. № 7

Председатель методической комиссии факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор



Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

Директор центра образования и культуры



Б.Б. Уянаев

«26» 04 2026 г.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.01.05. «Лаборант в области ветеринарии»

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 36.01.05 «Лаборант в области ветеринарии», утвержденного Приказом Минпросвещения России от 21 июля 2023 г. № 554. Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Лаборант в области ветеринарии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ОК 04; ПК 2.3; ПК 2.4

1.2 Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 36.01.05. Ветеринария является освоение вида профессиональной деятельности Лаборант в области ветеринарии, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающегося в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**

- проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;
- дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;
- утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;
- стерилизации ветеринарного инструментария;
- подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;
- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;
- проведении иммунизации животных; отборе проб биологического материала от животных, кормов и воды, их упаковка и подготовка для исследований;
- постановке аллергических проб у животных; проведении противопаразитарных обработок;
- оценке рационов кормления животных;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять нормативные требования в области ветеринарии;
- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
- готовить к использованию биопрепараты в соответствии с инструкциями по их применению;
- пользоваться техникой постановки аллергических проб;
- пользоваться техникой введения биопрепаратов;
- готовить средства для дезинфекции;
- производить оценку рациона кормления для животных различных видов;

- определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
 - нормативные акты в области ветеринарии;
 - требования охраны труда;
 - меры профилактики заболеваний животных различной этиологии;
 - основные методы и формы санитарно-просветительской деятельности;
 - правила применения биологических и противопаразитарных препаратов;
 - правила отбора и хранения биологического материала;
 - основы полноценного кормления животных и последствия его несоблюдения;
 - правила асептики и антисептики.

вариативная часть знаний:

- основные принципы организации и функционирования производственного процесса на с/х предприятии;
- внутренние незаразные болезни мелких непродуктивных животных, пчел и рыб;
- инфекционные и инвазионные болезни мелких непродуктивных животных, пчел и рыб;
- методы организации и проведения профилактической работы при болезнях мелких непродуктивных животных, пчел и рыб.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -216 часов.

2. Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом производственной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППКРС) по основному виду профессиональной деятельности «Лаборант в области ветеринарии», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) по избранной специальности:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 2.3	Осуществлять подготовку реактивов и питательных сред к проведению ветеринарно-санитарных исследований
ПК 2.4	Производить приготовление стерильных растворов и сред, необходимых для искусственного осеменения

3. Структура и содержание производственной практики

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности. Основы проектной деятельности.	16
ПК 2.3	Осуществлять подготовку реактивов и питательных сред к проведению	20

	ветеринарно-санитарных исследований	
	Осуществлять хранение биологических препаратов, химических реактивов и лекарственных средств ветеринарного применения в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими их хранение. Подготавливать химреактивы различной концентрации.	20
	Осуществлять подготовку растворов и питательных сред в соответствии с проводимыми исследованиями и нормативными документами.	20
	Осуществлять посевы биоматериала на питательные среды.	20
	Соблюдать требования безопасности при работе с биологическими препаратами и химическими реактивами	20
ПК 2.4	Оформлять учетную документацию хранения и использования биологических препаратов и химических реактивов	20
	Оценивать уровень азота в сосуде Дьюара для определения необходимости дозаправки. Пользоваться лабораторным оборудованием при приготовлении стерильных растворов, необходимых для искусственного осеменения.	20
	Пользоваться лабораторным оборудованием при приготовлении стерильных сред, для разбавления спермы и сохранения ее качества в процессе хранения	20
	Осуществлять выбор средств индивидуальной защиты и применять их в соответствии с выполняемыми работами.	20
	Заполнять журналы приготовления и расходования растворов, оценки качества спермы	20
	Всего	216

3.2 Содержание практики

Коды компетенци	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	1. Знакомство с предприятием.	Знакомство с клиникой предприятия, его местоположением, управленческой структурой, правилами внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по территории предприятия.	14
ОК 04 ПК2.3 ПК2.4	Ознакомление с рабочими материалами	Ознакомление с рабочими материалами, анамнезом больного животного. Изучение хода работы по планированию, организации и проведению противоэпизоотических мероприятий, по диагностике, профилактике	12
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Производственный этап	Участие в работе по изучению причин заболеваний животных, исследованию больных животных клинически, лабораторно, патологически, проведение лечебных и профилактических мероприятий.	12
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Диспансеризации животных	Проведение хирургической диспансеризации животных и оперативных вмешательств.	14
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Клиническая практика	Непосредственное участие в акушерско-гинекологической работе в ветеринарных клиниках и животноводческих хозяйствах.	14
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Формирование базы аналитических данных	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	14

ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Оформление истории болезни	Выработка знаний и навыков для оказания лечебной помощи животным при патологии органов дыхания, пищеварения и других органов и систем. Курения животного с паразитарной	14
ОК 04 ПК-2.3 ПК-2.4	Оформление отчета	Подготовка отчета по производственной практике Предоставление образцов материалов	14

4 Условия реализации учебной практики профессионального модуля

4.1

Материально-техническое обеспечение

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория №208 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Оснащенность: доска аудиторная, специализированная мебель на 26 чел, учебно-наглядные пособия, информационные и методические материалы, калькуляторы, ноутбук. Основное оборудование: интерактивная доска StarBoard Hitachi FX-TRIO-77-E – 1 шт.; мультимедийный проектор Benq GP3 DLP 300Lm – 1 шт., веб-камера A4Tech; колонки – 2 шт., компьютер Asus M70AD-RU006S i с выходом в интернет – 1 шт.
3.	Практическая подготовка	Ветеринарный блок ООО Агрогруппа «Баксанский Бройлер» по адресу 361503, Кабардино-Балкарская Республика, Баксанский район, с. Баксаненок, ул. Промышленная, д. 14 Договор по практической подготовке №201 от 02.09.2024г	Основное оборудование: комплект специальной мебели: столы, стулья, лампа Вуда; микроскопы; стерилизатор; стол инструментальный; стерилизатор; шкаф для химических реактивов; электронные весы; вытяжной шкаф; аналитические весы; компьютеры в комплекте с подключением к сети «интернет», тематические лабораторные стенды биологических реактивов, лабораторное оборудование, информационный стенд по ветеринарной санитарии, комплект технических средств обучения.
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория №310 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия), групповых и	Оснащен комплект учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ.

	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: комплект учебной мебели - 42 посадочных места. мультимедиапроектор, компьютер, акустический комплект, принтер, справочные материалы (словари; справочные материалы), учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного программного обеспечения. Основное оборудование: компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет»: компьютер Intel Core i5-3330 CPU@3.00 GHz / 4 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Windows 7 – 1 шт., монитор LG – 1 шт., проектор Projector-10 Nec M3W – 1 шт., экран настенный – 1 шт.	Комплект учебной мебели на 84 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: аудитория № 202 Электронный читальный зал «Медиа зал»	Оснащен комплектом учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 29 посадочных мест. Компьютерная техника (9 компьютеров) обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно

			распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
4	Воспитательная работа	Музей КБГАУ (аудитория №306) Комплект учебной мебели - 16 посадочных места. Аудитория № 110	Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Комплект учебной мебели - 30 посадочных мест, 3 компьютера, с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

4.2 Информационное обеспечение практики Перечень рекомендуемых учебных изданий

Список литературы:

1. Бессарабов, Б.Ф. Лабораторная диагностика клинического и иммунобиологического статуса у сельскохозяйственной птицы : учебник / Б.Ф. Бессарабов, С.А. Алексеева, Л.В. Клетикова. - М. : КолосС, 2008. - 151 с.
2. Клиническая диагностика внутренних болезней животных [Электронный ресурс]: учебник / под ред. С.П. Ковалёва, А.П. Курденко, К.Х. Мурзагулова. - Электрон. текст. дан. - СПб.: Лань, 2014. - 544 с. - Режим доступа: [www. e. lanbook.com](http://www.e.lanbook.com). - Загл. с экрана.
3. Лабораторная диагностика вирусных болезней животных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. П.И. Барышников, В.В. Разумовская. - Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2015. – 672 с. - Режим доступа : [www. e. lanbook.com](http://www.e.lanbook.com). - Загл. с экрана.
4. Лабораторная диагностика вирусных болезней животных : учеб. пособие / сост.: П.И. Барышников, В.В. Разумовская. - 2-е изд., испр. - СПб. : Лань, 2015. - 672 с.
5. Медведева, М.А. Клиническая ветеринарная лабораторная диагностика : Справочник для ветеринарных врачей / М.А. Медведева. - М. : Аквариум, 2008.- 416с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
 Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Антиплагиат. ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

4.3. Организация практики

Производственная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком.

Руководитель практики:

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной документации;
- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

Руководитель практики от организации

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, животными, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности при контакте с животными, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности), фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;
- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от организации;
- представить руководителю практики от организации письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

4. Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководителями практики назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

-дневник

-приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.

-отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

-производственная характеристика

-аттестационный лист

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

6.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов достижения компетенции

6.2 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

- 1.Как организуют послеубойный ветеринарный осмотр внутренних органов и туш и с какой целью его проводят?
- 2.Какие инструментальный и спецодежда необходимы при послеубойном ветеринарном осмотре внутренних органов и туш?
- 3.Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш крупного рогатого скота.
- 4.В чем сущность органолептического метода исследования мяса на свежесть?
- 5.В чем заключается действие поваренной соли при посоле мяса?
- 6.Правила отбора и упаковки проб.
- 7.Оформление сопроводительных документов.
- 8.Строение и химический состав яйца.
- 9.Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
- 10.Товароведческая классификация яиц по ГОСТ.
- 11.Пороки яиц.
- 12.Методы определения доброкачественности яиц.
- 13.Физические свойства и химический состав молока коровы, козы, овцы, буйволицы и других животных.
- 14.Определение содержания жира и белка в молоке, его плотности.
- 15.Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
- 17.Классификация кисломолочных продуктов.
- 18.Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.
- 19.Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и санитарная оценка.
- 20.В чем заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства меда?
- 21.Каков химический состав меда?
- 22.Правила доставки меда на рынок. Документация.
- 23.Что включают в себя органолептические методы оценки меда?
- 24.Лабораторные методы исследования меда.
- 25.На что обращают внимание при внешнем осмотре консервных банок?
- 26.Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
- 27.С каких органов начинается порча рыбы и почему?
- 28.В чем сущность качественной реакции на аммиак и сероводород?
- 29.Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.

30. По каким органолептическим признакам устанавливаются сорт жира и его доброкачественность?
31. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (кишечная палочка, протей).
32. Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства.
33. Устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации.
34. Патогенность данных бактерий для животных и человека.
35. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов.
36. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
37. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий.
38. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.
39. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и клостридиум ботулиnum.
40. Строение и химический состав яйца.
41. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
42. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ.
43. Методы определения доброкачественности яиц.
44. Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
45. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия следует проводить на молочно-товарной ферме (комплексе или специализированном хозяйстве), где вы работаете (или ознакомились), с целью повышения качества молока?
46. Физические свойства и химический состав молока коровы, козы, овцы, буйволицы и других животных.
47. Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
48. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
49. Порядок отбора средней пробы молока для исследования.
50. Определение содержания жира и белка в молоке, его плотности.
51. По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию: а) при добавлении воды; б) при подсытии жира; в) при добавлении соды?
52. Нормализация молока и ее значение.
53. Перечислите основные источники микрофлоры молока.
54. Требования, предъявляемые к доильному оборудованию и молочной посуде на ферме.
55. Какие технологические процессы включает в себя первичная обработка молока в хозяйстве?
56. Режимы обеззараживания молока, полученного от коров при различных инфекционных болезнях.
57. Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
58. Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению.
59. Требования ГОСТ к заготавливаемому молоку.
60. Назовите виды брожения и их использование в молочной промышленности.
61. Классификация кисломолочных продуктов.
62. Определение общей кислотности, содержание жира в твороге и сметане, фальсификация сметаны творогом или простоквашей.
63. Виды порчи сливочного масла.
64. Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.
65. Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и санитарная оценка.
66. В чем заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства меда?
67. Каков химический состав меда?
68. Правила доставки меда на рынок. Документация.

69. Что включают в себя органолептические методы оценки меда?
70. Лабораторные методы исследования меда.
71. Что такое фальсификация меда? Методы ее распознавания.
72. В чем принцип определения диастазного числа?
73. Значение диастазного числа для характеристики качества меда?
74. Как меняются диастазное число и кислотность меда при фальсификации?
75. Какими методами и для чего определяют кислотность меда?
76. Факторы, влияющие на содержание воды в меде.
77. На что обращают внимание при внешнем осмотре консервных банок?
78. Истинный и ложный бомбаж. Санитарная оценка.
79. Назовите основные технологические операции при изготовлении мясных баночных консервов.
80. Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
81. С каких органов начинается порча рыбы и почему?
82. В чем сущность качественной реакции на аммиак и сероводород?
83. Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.
84. По каким органолептическим признакам устанавливают сорт жира и его доброкачественность?
85. Какие факторы влияют на величину кислотного числа жира?
86. С чем связано накопление в жире низкомолекулярных жирных кислот? Принцип их определения с нейтральным красным.
87. Каковы механизм накопления перекисей в жире и принцип их определения?
88. Какое санитарное значение имеет накопление в жире альдегидов?

6. Критерии оценки контроля знаний обучающихся по профессиональному модулю МДК.02.01 Технология работы с биоматериалами предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований»

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, усвоившему основную литературу, рекомендованную в программе, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «**удовлетворительно**» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившим погрешности в ответе на экзамене, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательного учреждения без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.