

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

**Факультет - «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Т.Т. Гарчоков**



«27» мая 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.1. 03 «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения 4 (5)

Семестр 7 (10)

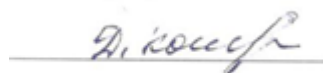
Форма обучения очная (заочная)

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1. 03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составитель рабочей программы

д.б.н., профессор



Кожаева Д.К..

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. №10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор



Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

1. Цель и задачи дисциплины

Цель и задачи дисциплины Б1. В.1.03 «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов» формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по общей и сельскохозяйственной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельскохозяйственного производства.

Задачи дисциплины Б1. В.1.03 «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов» являются изучение основ технологических процессов производства Мяса, мясных продуктов и гидробионтов основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные мясные продукты продукции и гидробионтов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-8 Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	ИД-1 _{ПК-8} Применяет знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	<p>Знать: применение знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>Уметь: применять знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть: Применением знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении ИД-1_{ПК-8}</p>

К-15 Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-15} Анализирует требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Знать: Методы и способы анализа, требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Уметь: Анализировать требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Владеть: способами анализировать требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения
--	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Б1. В.1.03 «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»** входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

3.1. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

3.1. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	5	5
	З.е.часов	З.е.часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,3/ 41	0,3/12
лекции	18(4)*	4(2)*
лабораторные работы	-	-
практические занятия	18(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачёт	1	1
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,7/31	1,7/60
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям	26	55
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Всего
		Лекции	Практик.	Самост.	

				работы	
		Лекции	Практик.	Самост. работы	
1	Введение. Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Качество мяса, мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	2	2	2	6
2	Технология переработки животных, обработка субпродуктов, кишечного сырья, жиров, технология получения сухих животных кормов, пищевого и технического альбумина, желатина. Автолитические процессы в мясе, тканевый химический состав мясного сырья и гидробионтов.	2 (2)*	2	2	6 (2)*
3	Технологические методы контроля качества мясного сырья, готовой продукции и гидробионтов. Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых и ливерных колбас, соленых штучных изделий.	2	2	3	7
4	Производство мясных консервов, переработка эндокринно-ферментного сырья. Режимы холодильной обработки мяса, мясных продуктов и гидробионтов	2	2	4	8
5	Сырье и материалы. Консервная тара. Требования к качеству консервов. Качество мяса мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	2	2	3	7
6	Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Изменения мяса и гидробионтов при нарушении режимов хранения.	2	2	3	7
7	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Способы консервирования. Значение консервного производства. Транспортировка скоропортящихся продуктов и гидробионтов.	2(2) *	2	3	7
8	Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.	2	2	3	7
9	Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Обработка шкур. Характеристика и строение кожного покрова. Технология обработки шкур.	2	2	3	7

	ИТОГО	18(4)*	18	26	62
--	-------	---------------	-----------	-----------	-----------

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.2.Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Всего
		Лекции	Практик.	Самост. работы	
1	Раздел I. Введение. Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Качество мяса, мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	0,3	0,5	6	6,08
2	Технология переработки животных, обработка субпродуктов, кишечного сырья, жиров, технология получения сухих животных кормов, пищевого и технического альбумина, желатина. Автолитические процессы в мясе, тканевый химический состав мясного сырья и гидробионтов	0,5	0,5	7	8
3	Технологические методы контроля качества мясного сырья, готовой продукции и гидробионтов. Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых и ливерных колбас, соленых штучных изделий.	0,5	0,5	6	7
4	Производство мясных консервов, переработка эндокринно-ферментного сырья. Режимы холодильной обработки мяса, мясных продуктов и гидробионтов	0,5	0,5	6	7
5	Сырье и материалы. Консервная тара. Требования к качеству консервов. Качество мяса мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	0,5	1	6	7,05

6	Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Изменения мяса и гидробионтов при нарушении режимов хранения.	0,5 (0,5)*	1	6	7,05 (0,5)*
7	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Способы консервирования. Значение консервного производства. Транспортировка скоропортящихся продуктов и гидробионтов.	0,5 (0,5)*	1	6	7,0 5 (0,5)*
8	Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.	0,2	0,5	6	6,07
9	Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Обработка шкур. Характеристика и строение кожного покрова. Технология обработки шкур.	0,5 (0,5)*	0,5	6	7 (0,5)*
	ИТОГО	4	6	55	65

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3.Содержание разделов дисциплин

4.3.1. Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Раздел I. Технология, контроль мяса, мясных продуктов и гидробионтов	Тема 1.Введение. Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Качество мяса, мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	2	0,5
		Тема 2.Технология переработки животных, обработка субпродуктов, кишечного сырья, жиров, технология получения сухих животных кормов, пищевого и технического альбумина, желатина. Автолитические процессы в мясе, тканевый химический состав мясного сырья и гидробионтов.	2 (1)*	0,5
		Тема 3.Технологические методы контроля качества мясного сырья, готовой продукции и гидробионтов. Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых и ливерных колбас, соленых штучных изделий.	2	0,5

	Раздел II Сырье и материалы.	Тема 4. Производство мясных консервов, переработка эндокринно-ферментного сырья. Режимы холодильной обработки мяса, мясных продуктов и гидробионтов	2	0,5
		Тема 5. Сырье и материалы. Консервная тара. Требования к качеству консервов. Качество мяса мясных продуктов и гидробионтов факторы их определяющие.	2(1)*	0,5
	Раздел III Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Тема 6. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Изменения мяса и гидробионтов при нарушении режимов хранения.	2	1(0,5)*
		Тема 7. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Способы консервирования. Значение консервного производства. Транспортировка скоропортящихся продуктов и гидробионтов.	2(1)*	1(0,5)*
	Раздел IV Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	Тема 8 Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.	2	1(0,5)*
		Тема 9. Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Обработка шкур. Характеристика и строение кожного покрова. Технология обработки шкур.	2(1)*	0,5
		ИТОГО	18 (1)*	6

Лабораторные занятия не предусмотрены.

Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Содержание практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	(заочно)
1	Раздел 1	Практическая работа №1. Автолитические процессы в мясе, тканевый химический состав мясного сырья	2	0,5
2		Практическая работа №2. Технологические методы контроля качества мясного сырья и готовой продукции.	2	1
3		Практическая работа №3. Режимы холодильной обработки мяса и мясных продуктов.	2	0,5
4	Раздел II Сырье и	Практическая работа № 4. Консервная тара.	2	1

	материалы.			
5	Раздел III Требования к качеству консервов.	Практическая работа № 5. Качество мяса мясных продуктов и гидробионтов, факторы их определяющие.	2	1
6		Практическая работа № 6. Изменения мяса и гидробионтов при нарушении режимов хранения.	2	1
7		Практическая работа № 7. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса, мясных продуктов и гидробионтов. Способы консервирования. Значение консервного производства.	2	
8		Практическая работа № 8. Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	2	0,5
9	Раздел IV Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	Практическая работа № 9. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.	2	0,5
Итого			18	6

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов** в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутри вузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

1. Кожаева, Д.К. «Биоресурсный потенциал искусственных водоёмов Кабардино-балкарской республики и его рациональное использование»/ Д.К. Кожаева // Монография. Нальчик ООО «Печатный двор».2019. 267 с.
2. Кожаева, Д.К. «Биолого-экологическая характеристика пресных водоёмов Кабардино-Балкарской республики» / Д.К. Кожаева // Монография. Нальчик. ООО «Тетраграф».2011. 320 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 31(60) часа, из них 26(55) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются:

проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объём часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача.	1 (3)	[1] Стр. 3-31	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
2.	Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	1(3)	[1] Стр. 34-52 [2] Стр. 35-54 [3] Стр. 31-44	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
3.	Ветеринарно-санитарный контроль парного, охлажденного и замороженного мяса. Причины и виды его порчи. Правила сертификации мяса на соответствие требованиям безопасности. Правила определения свежести мяса и мясных продуктов. Фальсификация мяса и мясных продуктов. Отбор проб для исследований. Бактериологические и химические методы исследования мяса и мясных продуктов и гидробионтов.	2 (4)	[1] Стр. 54-72 [2] Стр. 35-54 [3] Стр. 31-44	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
4.	Замораживание. Обработка кишок на поточно-механизированных линиях. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Переработка кератино-	1 (4)	[1] Стр. 104-167 [2]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

	содержащего сырья. Обработка щетины и волоса (промывание, освождение от эпидермиса, сушка). Использование овечьей шерсти. Обработка рогов, копыт и перопухового сырья.		Стр. 66-87	мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
5.	Характеристика токсикоинфекций и токсикозов в зависимости от причин возникновения. Обезвреживание продукции и направление его использования.	1 (2)	[1] Стр. 31-54 [2] Стр. 61-85	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
6.	Подготовка сырья. Разделка. Расчленение туш или полутуш. Схема разделки туш разных видов животных. Типы машин для приготовления фарша (волчкование, куттерование). Использование шпика свежего и солёного. Использование нитрита, аскорбиновой кислоты для устойчивости окраски варённых колбас.	1 (4)	[1] Стр. 72-82 [2] Стр. 285-342	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
7.	Подготовка колбасной оболочки, шприцевание фарша в оболочку, вязка, штриковка колбасных батонов, навешивание на палки рамы. Термическая обработка- заключительная стадия производства колбасных изделий; (осадка, обжарка, варка, копчение, охлаждение, сушка). Обжарка –температурный режим. Охлаждение. Копчение. Упаковка, маркировка, транспортировка, хранение.	1(4)	[1] Стр. 82-100 [4] Стр. 77- 82	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
8.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.	1 (3)	[1] Стр. 116-160 [5] Стр. 104-115	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
9.	Видовая принадлежность жиров и их фальсификация. Гигиенические требования к производству кишечных фабрикатов и кишечной оболочки при производстве колбас. Особенности санитарно-	1 (4)	[1] Стр. 160-193 [3] Стр. 125-137 [4] Стр. 12-19	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про-

	технических решений производства кишечных фабрикатов. Гигиенические требования к обработке сырья. Виды пороков при обработке и хранении кишечных фабрикатов. Сертификаты качества на готовую продукцию. Кожевенно-меховое и техническое сырьё.		[5] Стр. 65-81	межуточной аттестации
10.	Использование шкур в промышленности. Ценность кожевенного и мехового сырья, их характеристика. Классификация шкур: склизок, опоек, выросток, яловка, бычина, бугаина. Шкуры свиней её характеристика.	1 (2)	[1] Стр. 241-254 [2] Стр. 295-349	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
11.	Контурирование – степень повышения использования кожевенного сырья. Консервирование шкур, для длительного хранения. Консервирование сухими консервантами. Тузлукование шкур.	1 (2)	[1] Стр. 281-322 [8] Стр.6 3-79	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
12.	Предубойный режим содержания животных	1(2)	[1] Стр. 324-337 [3] Стр. 112-189	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
13.	Переработка скота, птицы и кроликов.	1 (2)	[1] Стр. 337-355 [2] Стр. 351-373 [3] Стр. 143-157	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
14.	Холодильная обработка мяса, мясосопроductов и гидробионтов.	1 (2)	[1] Стр. 355-419 [2] Стр. 388-395 [9] Стр. 54-79	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
15.	Обработка пищевых субпродуктов и гидробионтов.	2(2)	[1] Стр. 419-442 [2] Стр.1381-385	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

			[7] Стр. 21-29	мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
16.	Переработка крови. Обработка эн- докринно-ферментного и специаль- ного сырья.	1 (2)	[1] Стр. 504-567 [2] Стр. 666-687	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
17.	Обработка шкур, кишок и керати- носодержащего сырья.	2 (2)	[1] Стр. 583-599 [2] Стр. 694-715	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
18.	Производство пищевых животных жиров.	1 (2)	[1] Стр. 604-620 [2] Стр. 649-653	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
19	Производство технических жиров и кормовой муки.	2 (2)	Конспект лекций и вы- полненные лабораторные работы	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
20	Производство колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозаморо- женных готовых блюд	1 (2)		Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации
21	Производство мясных баночных консервов и гидробионтов..	2 (2)		Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче про- межуточной аттестации

	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	Конспект лекций и выполненные лабораторные работы	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
Итого:		31(60)		

- формой отчетности студентов очной формы обучения является ответы на рейтинговые контрольные мероприятия.

6. Фонд оценочных средств, для проведения, текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Качество мяса и мясных продуктов, факторы их определяющие	ПК – 8	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Технология переработки животных, обработка субпродуктов, кишечного сырья, жиров, технология получения сухих животных кормов, пищевого и технического альбумина, желатина.	ПК –15	
	Технологические методы контроля качества мясного сырья и готовой продукции.		
2.	Производство варенных, варенно-копченых, сырокопченых и ливерных колбас, солёных штучных изделий.	ПК – 8	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Производство мясных консервов, переработка эндокринно-ферментного сырья	ПК –15	
	Режимы холодильной обработки мяса и мясных продуктов.		
3.	Изменения мяса при нарушении режимов хранения	ПК – 8	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	ПК –15	
	Основы технологии и обработки и консервирования субпродуктов и кожевенно-мехового сырья		

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (два блока)* (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20(30)* баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10(15)* баллов, а остальные 10(15) баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 49-54 баллов) или на промежуточной аттестации оценку «хорошо».

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умении и теоретического материала, некачест-

венном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-8. Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное

благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК-15 Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-8** и **ПК 15** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины (модули), практики и ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)		Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-8	Б1.В.1.04	Технология молока и молочных продуктов	4
	Б1.В.1.13	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.03	Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.ДВ.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	8
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	8
	Б2.О.04(П)	Производственная практика, ветеринарно-санитарная	8
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-15	Б1.В.1.ДВ.02.01	Химия пищи	3
	Б1.В.1.ДВ.02.02	Гигиена питания	3
	Б1.В.1.04	Технология молока и молочных продуктов	4
	Б1.В.1.03	Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	6
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2 Описание показателей на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от *зачета* (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- *если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».*
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (*зачет*).

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	Высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 _{ПК-8} Применяет знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Знать: применение знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Уметь: применять знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих	Обучающийся не знает способы и методы применения знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Обучающийся слабо знает основные принципы применения знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Обучающийся хорошо знает основные принципы применения знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Обучающийся отлично знает основные принципы применения знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

	<p>продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть: Применением знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (таллоны, этикетки квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>ИД-1_{ПК-8}</p>			ции или уничтожения	ний о её обезвреживания (обеззараживании), об утилизации или уничтожения
ИД- 1 _{ПК-15} Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Знать: методы анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся не знает основных методов анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает основные методы анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся хорошо знает основные методы анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся очень хорошо знает основные методы анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения знает нормативные документы

	Уметь: использовать знания методов отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Обучающийся не умеет использовать знания основных методов анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся слабо умеет использовать знания основных методов анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся хорошо умеет использовать знания основных методов анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся очень хорошо умеет использовать знания основными методами анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения знает нормативные документы
	Владеть: умениями и навыками принимать участие в промышленных испытаниях новых видов полученных из сырья животного происхождения продуктов питания	Обучающийся не владеет использованием знаний основными методами анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся слабо владеет знаниями основных методов анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся хорошо владеет знаниями основными методами анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Обучающийся очень хорошо владеет знаниями основными методами анализа требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения

Для допуска к *зачету*, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к *зачету*. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (со-

беседование, контрольный опрос, тест) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На *зачете* студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень зачтено	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень зачтено	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень не зачтено	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{пк-8}, ИД-2_{пк-8}, ИД-3_{пк-8}, ИД-1_{пк-15}, ИД-2_{пк-15} ИД-3_{пк-15} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»

Вопрос 1. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос 2. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других городов, кто в убой, обеспечивающих защиту населения от болезней,

общих для человека и животных это-

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

Вопрос 3. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Вопрос 4. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

Вопрос 5. Оценку мяса по свежести производят по - балльной системе.

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

Вопрос 6. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- А) 11
- Б) 12
- В) 13
- Г) 14

Вопрос 7. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

Вопрос 8. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

Вопрос 9. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

Вопрос 10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее _____ баллов.

- А) 0-9
- Б) 15
- В) 15-18
- Г) 10-20

Вопрос 11. В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек

- А) до 10
- Б) до 20
- В) до 30
- Г) до 40

Вопрос 12. В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают -

- А) небольшое число кокков или палочек (до 40)
- Б) небольшое число кокков или палочек (до 20)
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
- Г) небольшое число кокков или палочек (до 60)

Вопрос 13. В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается:

- А) более 20 микробов, преимущественно палочек.
- Б) более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек

14. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- а ветеринарное свидетельство
- б удостоверение качества и безопасности
- с товарно-сопроводительные документы
- д ветеринарное регистрационное удостоверение

15. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- а ветеринарная санитария
- б ветеринарно-санитарная экспертиза
- с ветеринарно-санитарные меры
- д ветеринарно-санитарные требования

16. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- а несоблюдение технологий

- b нарушение условий хранения
- c азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

17. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- a 200 г
- b 300 г
- c 400 г
- d 500 г

18. Оценку мяса по свежести производят по - балльной системе.

- a 10
- b 15
- c 20
- d 25

19. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- a 11
- b 12
- c 13
- d 14

20. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- a 10
- b 12
- c 14
- d 16

21. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- a 21-25
- b 20-25
- c 19-25
- d 18-25

22. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- a 11-22
- b 20-25
- c 15-20
- d 10-20

23. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории не-свежее _____ баллов.

- a 0-9
- b 15
- c 15-18
- d 10-20

24. В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек
- a до 10
 - b до 20
 - c до 30
 - d до 40
25. В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают -
- a небольшое число кокков или палочек (до 40)
 - b небольшое число кокков или палочек (до 20)
 - d несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
 - e небольшое число кокков или палочек (до 60)
26. В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается:
- a более 20 микробов, преимущественно палочек.
 - b более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
 - c несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
- 27 Правовое регулирование ветеринарного дела в Российской Федерации. Основы организации ветеринарного дела в Российской Федерации – область научной и практической деятельности, направленная на изучение болезней животных, их предупреждение, лечение больных, обеспечение доброкачественности и безопасности в ветеринарно-санитарном отношении животноводческой продукции, защиту населения от болезней, общих для человека и животных называется:
- a. ветеринария
 - b. ветеринарный надзор
 - c. законодательство в области ветеринарии
 - d. ветеринарное делопроизводство
28. Федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования является...
- a. Министерство сельского хозяйства субъекта Российской Федерации
 - b. Управление ветеринарного надзора Россельхознадзора
 - c. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 - d. Департамент ветеринарии
29. Федеральным органом исполнительной власти в области оказания государственных услуг в ветеринарии является ...
- a. ветеринарная служба Федеральных органов исполнительной власти, в которых предусмотрена военная служба
 - b. Министерство сельского хозяйства субъекта Российской Федерации
 - c. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 - d. Департамент ветеринарии
30. Федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора является ...
- a. Департамент ветеринарии
 - b. Россельхознадзор

- с. ветеринарная служба Федеральных органов исполнительной власти, в которых предусмотрена военная служба
- d. Министерство сельского хозяйства

31. По назначению и профилю деятельности различают _____ учреждения:

- a. лечебно-профилактические, диагностические, противоэпизоотические и ветеринарно-санитарные
- b. производственные диагностические и коммерческие лечебно-профилактические
- с. государственные лечебно-профилактические, государственные противоэпизоотические и коммерческие ветеринарно-профилактические
- d. государственные и коммерческие ветеринарные учреждения

32. В Российской Федерации руководство ветеринарным делом осуществляет:

- a. государство
- b. ведомственная ветеринарная служба
- с. главный ветеринарный инспектор
- d. производственная ветеринарная служба

33. К формам организации ветеринарной службы, существующим в Российской Федерации, относятся...

- a. государственная служба и служба по производству ветеринарных препаратов
- b. государственная, коммерческая ветеринарная служба и служба по производству ветеринарных препаратов
- с. государственная, коммерческая ветеринарные службы
- d. государственная, коммерческая и производственная ветеринарная службы

34. Законодательство Российской Федерации в области ветеринарии

Совокупность нормативных документов, регламентирующих деятельность лиц, связанных с животными и продуктами животного происхождения – это...

35. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» был введен в действие 14 мая..... года.

- a. 1990
- b. 1992
- с. 1993
- d. 1995

36. Меры социальной поддержки ветеринарных специалистов предусмотрены...

- a. в обязательном порядке на всей территории Российской Федерации
- b2. в обязательном порядке в сельских районах Российской Федерации
- с. по усмотрению органов муниципальной власти
- d. могут быть предусмотрены по решению органов государственной власти субъектов Российской Федерации

37. Государственный ветеринарный надзор осуществляют... (выбрать все правильные варианты ответов).

- a. уполномоченные федеральные органы исполнительной власти
- b. начальники учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов с области ветеринарии
- d. органы исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии
- e. директора ветеринарных лабораторий
- f. заведующие лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы

38. Реализация и использование для пищевых целей животноводческой продукции, не подвергнутой ветеринарно-санитарной экспертизе, запрещается:
- a. на территории, не предусмотренной для торговли животноводческой продукции
 - b. на рынках и перерабатывающих предприятиях
 - c. только на рынках
 - d. в любых случаях
39. Ввоз грузов, подконтрольных ветеринарному надзору, на территорию Российской Федерации осуществляется в местах, где организованы...
- a. пограничные ветеринарные контрольные пункты
 - b. пункты пропуска через Государственную границу Российской Федерации
 - c. пункты таможенного контроля
 - d. многосторонние пункты пропуска
40. Ответственность за здоровье животных несут...
- a. их владельцы;
 - b. ветеринарные специалисты;
 - c. ветеринарные инспекторы;
 - d. руководители ветеринарных учреждений.
41. Наложение штрафа и других взысканий на виновных в нарушении требований ветеринарного законодательства НЕ освобождает от возмещения ущерба в ...
- a. в зависимости от занимаемой должности;
 - b. в любых случаях;
 - c. по усмотрению государственного ветеринарного инспектора;
 - d. по усмотрению судьи.
42. Административные взыскания за нарушения законодательства в области ветеринарии налагают в соответствии с ...
- a. инструкцией по наложению штрафов и других взысканий;
 - b. уголовным кодексом Российской Федерации;
 - c. кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях
 - d. административным регламентом по наложению штрафов.
43. Организация ветеринарного надзора. Деятельность по предупреждению, обнаружению и пресечению нарушений законодательства в области ветеринарии – это... . _____ – орган, уполномоченный на осуществление надзора.
- a. предмет
 - 2b. субъект
 - c. объект
 - d. тип
44. _____ НЕ относит (-ят) ся к методам административного надзора.
- a. периодические проверки
 - 2b. постоянное наблюдение
 - c. анализ документов
 - d. наложение штрафа
45. _____ – часть системы и деятельности, которая должна контролироваться в соответствии с требованиями закона в установленном порядке.
- a. объект
 - b. предмет

- c. субъект
- d. тип

46. В Российской Федерации существуют _____ типы надзора.

- a. судебный, административный, гражданский
- b. законодательный, исполнительный, судебный
- c. судебный, прокурорский, административный
- d. прокурорский, законодательный, административный

47. Судебный надзор осуществляется органами _____ власти.

- a. государственной
- b. судебной
- c. исполнительной
- d. законодательной

48. Прокурорский надзор осуществляется органами _____ власти.

- a. исполнительной
- b. государственной
- c. судебной
- d. законодательной

49. Административный надзор осуществляется органами _____ власти.

- a. судебной
- b. исполнительной
- c. государственной
- d. законодательной

50. Установите правильную последовательность этапов осуществления государственного ветеринарного надзора.

- a. административное производство
- b. планирование контрольного мероприятия
- c. принятие мер по результатам контрольного мероприятия
- d. организация и проведение контрольного мероприятия
- 5. оформление результатов контрольного мероприятия: составление акта

51. Право на занятие ветеринарной деятельностью. Основные функции ветеринарных специалистов
Право на занятие ветеринарной деятельностью имеют специалисты, у которых _____ образование.

- a. ветеринарное
- b. фармацевтическое
- c. медицинское
- d. биологическое

52. Право на занятие ветеринарной деятельностью регламентирует статья ____ закона Российской Федерации «О ветеринарии»

- a. 1
- b. 4
- c. 7
- d. 9

- 53 28. Установите соответствие между замещаемой должностью и должностными обязанностями. А Ветеринарный врач – эпизоотолог
 а Выдача ветеринарных сопроводительных документов Б Ветеринарно-санитарный эксперт
 в Обеспечение благополучия по заразным болезням В Ветеринарный врач-терапевт
 с Борьба с яловостью коров Г Ветеринарный врач-гинеколог
 д Амбулаторный приём животных
54. В функции ветеринарного врача-терапевта входят... (выберите варианты правильных ответов).
 а. ведение журнала формы 3-вет
 б. ведение журнала формы 1-вет
 в. организация лечебной работы
 г. оформление отчёта формы 2-вет
 д. выдача ветеринарных сопроводительных документов е. оформление отчёта формы 1-вет
55. В функции ветеринарного врача-эпизоотолога входят... (выберите варианты правильных ответов).
 а. ведение журнала формы 2-вет
 б. ведение журнала формы 3-вет
 в. борьба с яловостью коров
 г. оформление отчёта формы 2-вет
 д. контроль за проведением вакцинации животных
 е. оформление отчёта формы 1-вет
5631. Права потребителей ветеринарных услуг. Правила оказания ветеринарных услуг Установите последовательность действий при оказании платной ветеринарной услуги.
 а. врачебные манипуляции
 б. оплата услуги
 в. обращение в учреждение
 г. оформление договора
57. Основанием для оказания платных ветеринарных услуг НЕ является...
 а. прайс
 б. договор
 в. лицензия
 г. абонемент
58. Права потребителей ветеринарных услуг регламентирует закон...
 а. «О ветеринарии»
 б. «О защите прав потребителей»
 в. «О лицензировании отдельных видов деятельности»
 г. «О техническом регулировании»
34. К ветеринарным услугам относится...
 а. эвтаназия
 б. доставка корма для животных
 в. консультация зоопсихолога
 г. изучение рынка вакцин
59. К ветеринарным услугам НЕ относится...
 а. эвтаназия
 б. вакцинация
 в. груминг
 г. инъекция
60. Ветеринарный учёт Регистрация всех процессов ветеринарной деятельности – это...
 Существует ____ журнала (ов) ветеринарного учета
 а. 3
 б. 13
 в. 43
 г. 45
61. Журналы ветеринарного учета, за исключением журнала для записи эпизоотического состояния района, города, после окончания записей хранят в течение...
 а. 1 года

- b. 3 лет
- 3с. 5 лет
- d. 10 лет

62. Форма ветеринарного учёта 1-вет – это журнал...

- a. для регистрации больных животных
- b. для записи эпизоотического состояния района, города
- с. для записи эпизоотического состояния птицеводческих хозяйств
- d. учета дезинфекции, дератизации, дезинсекции

63.. Форма ветеринарного учёта 2-вет – это журнал...

- a. для записи противоэпизоотических мероприятий
- b. для записи эпизоотического состояния района, города
- с. бактериологических исследований
- d. для регистрации больных животных

64. Форма ветеринарного учёта 10-вет – это журнал...

- a. для регистрации больных животных
- b. для записи противоэпизоотических мероприятий
- с. учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции
- d. для записи эпизоотического состояния птицеводческих хозяйств

65. Ветеринарная отчетность. Название отчета формы 4-вет...

- a. сведения о движении и расходовании биопрепаратов на противоэпизоотические мероприятия, оплачиваемых за счет средств федерального бюджета
- b. сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения
- с. сведения о работе ветеринарных лабораторий
- d. срочный отчет о возникновении заболевания и развитии эпизоотической ситуации

66. Сведения о движении и расходовании биопрепаратов на противоэпизоотические мероприятия, оплачиваемых за счет средств федерального бюджета – это отчёт формы ...

Отчет формы 1-вет - это...

- a. сведения о заразных болезнях животных
- b. сведения о болезнях рыб и других гидробионтов
- с. срочный отчет о возникновении заболевания и развитии эпизоотической ситуации
- d. сведения о незаразных болезнях животных

67. Отчет формы 3-вет – это...

- 1а. срочный отчет о возникновении заболевания и развитии эпизоотической ситуации
- b. сведения о болезнях рыб и других гидробионтов
- с. сведения о незаразных болезнях животных
- d. сведения о заразных болезнях животных

68. Срочный отчет о возникновении заболевания и развитии эпизоотической ситуации – это отчет формы. Делопроизводство в ветеринарии. Совокупность действий по работе с ветеринарными документами – это... Документ, который НЕ относится к документам, издаваемым в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» – это...

- a. правила
- b. акт
- с. инструкция
- d. наставление

69. К документу, подтверждающему какие-либо события, действия, факты, относится...

- a. акт о проведении дезинфекции
- b. распоряжение о выдаче биопрепаратов
- с. постановление о наложении карантина
- d. журнал ветеринарного учета

70. К организационно-распорядительному документу относится...

- a. акт о проведении вакцинации
- b. постановление о наложении карантина
- с. журнал ветеринарного учета

d. отчет о заразных болезнях животных

71. К информационно-справочному документу относится...

- a. постановление об отмене карантина
- b. сопроводительное письмо к отправке патологического материала в лабораторию для исследования
- c. отчет (сведения) о заразных болезнях животных
- d. ветеринарная справка

72. К организационно-правовому документу относится...

- a. должностная инструкция ветеринарных специалистов
- b. акт об установлении заразной болезни животных
- c. приказ о мероприятиях по профилактике чумы свиней
- d. план ликвидации болезни

73. Постановление о наложении карантина – это _____ документ

- a. организационно-распорядительный
- b. организационно-правовой
- c. отчетный
- d. информационно-аналитический

74. Сопроводительное письмо к отправке проб сыворотки крови в лабораторию для исследования – это _____ документ

- a. информационно-справочный
- b. отчетный
- c. организационно-распорядительный
- d. организационно-правовой

75. Инструкция о мероприятиях по предупреждению и ликвидации заболевания животных ящуром – это _____ документ

- a. организационно-распорядительный
- b. организационно-правовой
- c. плановый
- d. информационно-справочный

76. Действующее «Положение о лицензировании фармацевтической деятельности» утверждено Постановлением Правительства Российской Федерации от 22 декабря _____ года.

- a. 2005
- b. 2008
- c. 2011
- d. 2013

77. В перечень выполняемых работ, оказываемых услуг, составляющих фармацевтическую деятельность, согласно «Положению о лицензировании фармацевтической деятельности». НЕ входит... (выберите варианты правильных ответов).

- a. оптовая торговля лекарственными средствами для ветеринарного применения
- b. хранение лекарственных средств для ветеринарного применения
- c. производство и реализация кормов и кормовых добавок
- d. перевозка лекарственных средств для ветеринарного применения
- e. реализация зоогигиенических средств и атрибутов зооветеринарного назначения.

78. Для осуществления фармацевтической деятельности в сфере обращения лекарственных средств для ветеринарного применения у соискателя должен быть стаж работы в области производства и контроля качества лекарственных средств не менее ____ лет.

- a. 2
- b. 3
- c. 4
- d. 5

79. Лицензиат при осуществлении фармацевтической деятельности в сфере обращения лекарственных средств ветеринарного применения должен осуществлять повышение квалификации не реже одного раза в ____ лет (года).

- a. 3

- b. 4
- c. 5
- d. 6

80. Лицензирование фармацевтической деятельности в сфере обращения лекарственных средств ветеринарного применения осуществляет...

- a. Россельхознадзор
- b. Роспотребнадзор
- c. Министерство сельского хозяйства
- d. Органы исполнительной власти субъекта в области ветеринарии

81. Международные ветеринарные организации/Международное эпизоотическое бюро было организовано в ____ году.

- a. 1920
- b. 1924
- c. 1926
- d. 1934

82. Первый международный ветеринарный конгресс организован с целью...

- a. укрепления статуса ветеринарных специалистов
- b. обмена ветеринарной информацией
- c. расширения связей между ветеринарными союзами
- d. борьбы с наиболее опасными болезнями животных

83. Первый международный ветеринарный конгресс состоялся в ____ году.

- a. 1860
- b. 1903
- c. 1863
- d. 1934

84. Решение «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе» приняли ____ – члены Комиссии Таможенного союза (выберите варианты правильных ответов).

- a. Азербайджанская Республика
- b. Кыргызская Республика
- c. Республика Армения
- d. Республика Беларусь
- e. Республика Казахстан
- f. Российская Федерация

85. Решение «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе» принято 18 июня ____ года.

- a. 2009
- b. 2010
- c. 2011
- d. 2012

86. Планирование, организация и экономика ветеринарных мероприятий Организация ветеринарной службы в субъектах Российской Федерации

Государственную ветеринарную службу в субъектах Российской Федерации возглавляет...

- a. орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии
- b. территориальное управление Россельхознадзора
- c. ветеринарная служба Федеральных органов исполнительной власти в области обороны и внутренних дел
- d. высший орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации

87. Руководство государственной ветеринарной службой субъекта Российской Федерации осуществляет ...

- a. главный ветеринарный врач района
- b. руководитель органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии
- c. министр сельского хозяйства

88. Начальник станции субъекта Российской Федерации по борьбе с болезнями животных. Учреждением, подведомственным органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, является...
- a. участковая ветеринарная лечебница
 - b. станция по борьбе с болезнями животных
 - c. ветеринарный участок
 - d. ветеринарный пункт
89. Учреждением, подведомственным органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, НЕ является...
- a. ветеринарный отдел
 - b. участковая ветеринарная лечебница
 - 3с. станция по борьбе с болезнями животных
 - d. ветеринарное объединение
90. Руководителю органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии подчиняется...
- a. директор районной лаборатории;
 - b. главный ветеринарный врач станции по борьбе с болезнями животных
 - c. начальник станции по борьбе с болезнями животных
 - d. заведующий участковой ветеринарной лечебницей
91. Организация деятельности государственных ветеринарных учреждений
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы относится к _____ учреждениям
- a. ветеринарно-санитарным
 - b2. диагностическим
 - c. лечебно-профилактическим
 - d. противоэпизоотическим
92. Ветеринарные специалисты предприятий по переработке животноводческой продукции относятся к подразделениям...
- a. государственной ветеринарной службы
 - b. производственной ветеринарной службы
 - c. коммерческой ветеринарной службы
 - d. ведомственной ветеринарной службы
93. Станция по борьбе с болезнями животных относится к _____ учреждениям...
- a. ветеринарно-санитарным
 - b. диагностическим
 - c. противоэпизоотическим
 - d. лечебно-профилактическим
94. Ветеринарный участок относится к _____ учреждениям
- a. диагностическим
 - b. лечебно-профилактическим
 - c. противоэпизоотическим
 - d. ветеринарно-санитарным
95. Ветеринарная лаборатория относится к _____ учреждениям
- a. диагностическим
 - b. лечебно-профилактическим
 - c. ветеринарно-санитарным
 - d. противоэпизоотическим
96. Задачи ветеринарной службы на предприятиях агропромышленного комплекса. Права и обязанности ветеринарных специалистов на предприятиях агропромышленного комплекса
Ветеринарная служба предприятий агропромышленного комплекса относится к _____ ветеринарной службе.
- a. ведомственной
 - b. государственной
 - c. коммерческой
 - d. производственной

97. Ветеринарную службу предприятий агропромышленного комплекса возглавляет:
- директор предприятия
 - главный ветеринарный врач
 - заведующий ветеринарным участком
 - начальник станции по борьбе с болезнями животных
98. Главный ветеринарный врач предприятия агропромышленного комплекса подчиняется:
- директору предприятия
 - заведующему ветеринарным участком
 - главному ветеринарному врачу станции по борьбе с болезнями животных
 - начальнику станции по борьбе с болезнями животных
99. Требованием, обеспечивающим соблюдение режима предприятия закрытого типа, НЕ является...
- запрет содержания кошек и собак, кроме служебных
 - наличие ветеринарно-санитарного пропуска
 - наличие ветеринарного пункта
 - запрет посещения предприятия посторонними лицами
100. К общим ветеринарно-санитарным требованиям, предъявляемым к предприятиям агропромышленного комплекса, НЕ относится ...
- соблюдение режима предприятия закрытого типа
 - повышение уровня квалификации специалистов не реже одного раза в пять лет
 - запрет обслуживания животных личных подсобных хозяйств граждан
 - осуществление комплекса профилактических противоэпизоотических мероприятий
101. Организация ветеринарной службы на предприятиях агропромышленного Комплекса Установите соответствие между мощностью предприятия по производству молока на промышленной основе (поголовье) и размером санитарно-защитной зоны
- до 800 коров 1 300 м
 - 800-1200 коров 2 100 м
 - 1200-2000 коров 3 500
102. Территория комплекса по производству молока на промышленной основе должна быть огорожена забором, высотой ___ м.
- 1,0
 - 1,5
 - 1,8
 - 2,0
103. Установите соответствие между зонами предприятия по производству молока на промышленной основе и размещаемыми на них объектами
- | | |
|-----------------------------------|--|
| А Производственная зона | |
| а. Гараж | |
| б. Ветеринарный пункт | |
| Б. Хозяйственная зона | |
| с. Площадка для дезинфекции машин | |
| д. Доильный блок | |
104. Сплошным забором, высотой не менее 2 м, должен (должна) быть огорожен (а), блокируемый (ая) с ветеринарными объектами предприятия по производству молока на промышленной основе
- изолятор
 - карантинное отделение
 - ветеринарный пункт
 - ветеринарная лаборатория
105. Установите соответствие между животноводческими предприятиями и зонами, на которые делится территория предприятий. Допускается относить одну и ту же зону к разным предприятиям

А Предприятие по производству молока на промышленной основе

- a. Производственная зона
- b. Кормовая зона
- c. Хозяйственная зона

Б Предприятие по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок

- d. Зона хранения и приготовления кормов
- e. Зона хранения и обеззараживания навоза
- f. Административно-хозяйственная

106. _____ предусмотрен требованиями только к предприятиям по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок

- a. ингаляторий
- b. изолятор
- c. стационар
- d. карантин

107. Установите соответствие между мощностью специализированного свиноводческого предприятия (поголовье) и размером санитарно-защитной зоны.

- a. до 12000 голов 1 1500 м
- b. 12000-54000 голов 2 2000 м
- c. 54000 и более 3 не менее 500 м

108. На специализированном свиноводческом предприятии НЕ предусмотрена зона ...

- a. хранения и приготовления кормов
- b. производственная
- c. административно-хозяйственная
- d. хранения и обеззараживания навоза

109. На специализированном свиноводческом предприятии при переводе животных из одного помещения в другое продолжительность санитарного перерыва между технологическими группами должна составлять не менее ____ суток.

- a. 2;
- b. 3
- c. 5
- d. 7

110. Птицефабрики должны иметь санитарно-защитную зону не менее ____ м.

- a. 100
- b. 300
- c. 500
- d. 1000

111. Размер санитарно-защитной зоны для овцеводческого хозяйства с поголовьем от 100 до 400 голов должен составлять ____ м.

- a. 100
- b. 200
- c. 300
- d. 400

112. Установите соответствие между зонами овцеводческого хозяйства и размещаемыми на них объектами.

А Производственная зона

- a. Веса с эстакадой
- b. Кормоцех
- c. Пункт искусственного осеменения

Б Хозяйственная зона

- d. Санпропускник
- e. Подсобный склад
- f. Площадка для биотермического обеззараживания навоза

113. На территории овцеводческого хозяйства _____ располагают на отдельной площадке
- пункт искусственного осеменения
 - лечебно-санитарный пункт
 - санпропускник
 - подсобный склад
114. Планирование штатной численности ветеринарных специалистов
Количество ветеринарных специалистов на станции по борьбе с болезнями животных 2 категории составляет ____ штатных единиц
- 5
 - 6
 - 7
 - 8
115. Станцию по борьбе с болезнями животных относят к 1 категории, если в зоне обслуживания условное поголовье животных составляет _____ тысяч условных голов.
- до 75
 - 75-149
 - 150-299
 - более 300
116. Станцию по борьбе с болезнями животных относят к 3 категории, если в зоне обслуживания условное поголовье животных составляет _____ тысяч условных голов.
- до 75
 - 75-149
 - 150-299
 - более 300
117. Количество ветеринарных специалистов на станции по борьбе с болезнями животных 1 категории составляет ____ штатных единиц
- 5
 - 6
 - 7
 - 8
118. Для расчёта условного поголовья животных используют формулу....
- $H_{чис} = (M1 : K1 \dots + \dots Mn : Kn)$
 - $H_{чис} = (M1 \times K1 \dots + \dots Mn \times Kn) : 850$
 - $H_{чис} = (M1 + K1 \dots + \dots Mn + Kn) : 850$
 - $H_{чис} = (M1 \times K1 \dots + \dots Mn \times Kn)$
119. Штатную численность ветеринарных специалистов предприятий агропромышленного комплекса по типовым нормам времени на выполнение ветеринарных работ отдельных видов определяют по формуле...
- $H_{чис} = (T1 \times A1 \dots + \dots Tn \times An + T_{др}) : 60 : 1845$
 - $H_{чис} = (T1 \times A1 \dots + \dots Tn \times An + T_{др}) : 1845$
 - $H_{чис} = (M1 \times K1 \dots + \dots Mn \times Kn) : 1845$
 - $H_{чис} = (T1 : A1 \dots + \dots Tn : An + T_{др}) 1845$
200. Штатную численность ветеринарных специалистов предприятий агропромышленного комплекса по нормам времени на среднегодовое обслуживание животных определяют по формуле...
- $H_{чис} = (M1 + H_{в1} + \dots + M1 + H_{в.n}) : 1845$
 - $H_{чис} = (M1 : H_{н1} + \dots + M1.n : H_{н.n}) : 1845$
 - $H_{чис} = (M1 \times H_{в1} + \dots + M1 \times H_{в.n}) : 60 : 1845$
 - $H_{чис} = (M1 \times H_{в1} + \dots + M1 \times H_{в.n}) : 1845$
201. Штатную численность ветеринарных специалистов предприятий агропромышленного комплекса по среднегодовым нормам нагрузки (в физических головах животных) определяют по формуле...
- $H_{чис} = (M1 \times H_{н1} + \dots + Mn \times H_{вn})$
 - $H_{чис} = (M1 : H_{н1} + \dots + Mn : H_{вn})$
 - $H_{чис} = (M1 + H_{н1} + \dots + Mn + H_{вn})$

d. $N_{чис} = (M_1 : N_{н1} + \dots + M_n : N_{нn}) : 1845$

202. К массовым профилактическим мероприятиям относят...

- a. иммунизацию
- b. дератизацию
- c. лечение животных
- d. диагностические исследования

203. К ветеринарно-санитарным мероприятиям НЕ относится...

- a. дезинсекция
- b. дератизация
- c. дегельминтизация
- d. дезинфекция

204. К принципам планирования относят...

- a. конкретность, плановость, демократичность, единство
- b. комплексность, выделение ведущего звена, демократичность, единство
- c. разнообразие; конкретность, демократичность, комплексность
- d. конкретность, плановость, выделение ведущего звена

205. Различают _____ виды планов (системы планирования).

- a. текущие, краткосрочные, оперативные
- b. долгосрочные, календарные, оперативные
- c. оперативные, текущие, перспективные
- d. текущие, долгосрочные, перспективные

206. План оздоровления населенного пункта от туберкулеза крупного рогатого скота относят к _____ системе планирования

- a. краткосрочной
- b. долгосрочной
- c. оперативной
- d. текущей

207. Календарный план работы ветеринарных специалистов относят к _____ системе планирования

- a. перспективной
- b. оперативной
- c. долгосрочной
- d. текущей

208. План ветеринарно-санитарных работ относят к _____ системе планирования:

- a. долгосрочной
- b. краткосрочной
- c. текущей
- d. перспективной

209. В плане ветеринарно-санитарных мероприятий предусмотрены разделы...

- a. дезинфекция, дератизация, дезинсекция
- b. дезинфекция, дератизация, дегельминтизация
- c. дезинфекция, дегельминтизация, дезинсекция
- d. дегельминтизация, дератизация, дезинсекция

2.5 Планирование профилактических противоэпизоотических мероприятий

210. План профилактических противоэпизоотических мероприятий относят к _____ системе планирования

- a. оперативной
- b. текущей
- c. краткосрочной
- d. перспективной

211. План профилактических противоэпизоотических мероприятий разрабатывают на ...

- a. декаду
- b. один месяц
- c. полгода

d. один год

212. В плане профилактических противоэпизоотических мероприятий предусмотрены разделы...

- a. диагностические исследования, вакцинация, лечебно-профилактические обработки
- b. диагностические исследования, вакцинация, дегельминтизация
- c. диагностические исследования, вакцинация, дегельминтизация
- d. вакцинация, дегельминтизация, лечебно-профилактические обработки

213. Установите соответствие между разделами плана профилактических ротивоэпизоотических мероприятий и отдельными ветеринарными мероприятиями.

А Диагностические мероприятия

- a. Введение вакцины
- b. Туберкулинизация

Б Профилактическая иммунизация

- c. Взятие крови

4 Химиотерапия

В Лечебно-профилактические обработки

- d. Осмотр на наличие подкожного овода
- e. Введение сыворотки

214. Установите последовательность действий при разработке плана профилактически противозпизоотических мероприятий.

- a. утверждение плана
- b. анализ эпизоотической ситуации
- c. согласование проекта плана с вышестоящим учреждением
- d. разработка проекта плана

215. Организация профилактических противоэпизоотических мероприятий. При взятии крови составляют опись животных в _____ экземплярах.

- a. двух
- b. трёх
- c. четырех
- d. пяти

216. Для исследования в лабораторию направляют кровь с описью животных в _____ экземплярах.

- a. двух
- b. трёх
- c. четырех
- d. пяти

217. Установите последовательность действий при туберкулинизации крупного рогатого скота.

- a. запись в журнале формы 2-вет
- b. подготовка места введения туберкулина
- c. введение туберкулина
- d. оформление акта

218. Установите последовательность организации лечебно-профилактических обработок свиней против аскариоза

- a. запись в журнале формы 2-вет
- b. проведение копрологических исследований
- c. введение препарата
- d. расчёт требуемого количества препарата

219. Потребность в биологических препаратах, антгельминтиках, других средствах ветеринарного назначения рассчитывают по формуле:

- a. $V = M \times N_{п} \times n$
- b. $V = P_{д} \times H_{д} \times K_{р} \times n : 100$
- c. $V = P_{д} \times H_{д} \times n : 100$
- d. $V = (P_{д} + H_{д} + K_{р}) \times n : 100$

220. Потребность в дезинфицирующих средствах рассчитывают по формуле:

- a. $B = P_d \times H_d \times K_p \times 100$
- b. $B = P_d \times H_d \times K_p \times n : 100$
- c. $B = M \times H_p \times n$
- d. $B = (P_d + H_d + K_p) \times n : 100$

221. Сведения о движении и расходовании биопрепаратов на противоэпизоотические мероприятия, оплачиваемых за счет средств федерального бюджета – отчет формы No ...

- a. 1-вет
- b. 1-вет А
- c. 1-вет Б
- d. 1-вет В

222. Организация мероприятий при возникновении заразных болезней животных. Полномочия по наложению и отмене карантина или ограничений на территории субъекта Российской Федерации возложены на ...

- a. органы государственной власти субъектов Российской Федерации
- b. территориальные органы исполнительной власти по осуществлению ветеринарного надзора
- c. органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии
- d. федеральные органы исполнительной власти

223. Установите последовательность оформления документов при возникновении заразных болезней животных

- a. проект постановления о наложении карантина
- b. акт об установлении болезни
- c. проект постановления о снятии карантина
- d. акт проверки выполнения мероприятий

224. План оздоровления хозяйства от классической чумы свиней относят к _____ системе планирования.

- 1. долгосрочной
- 2. оперативной
- 3. текущей
- 4. перспективной

225. _____ – неправильное обозначение сроков выполнения мероприятий

- a. один раз в день
- b. еженедельно
- c. постоянно
- d. по мере выявления

226. Основанием для наложения карантина являются... (выберите варианты правильных ответов).

- a. выявление больных животных
- b. срочный отчет формы 1-вет Б
- c. акт об установлении болезни
- d. план ликвидации болезни
- e. данные лабораторного исследования
- f. проект постановления о наложении карантина

227. Журнал для записи эпизоотического состояния района, города подлежит хранению:

- a. в течение 3 лет
- b. в течение 5 лет
- c. в течение 10 лет
- d. постоянно

228. Журнал ветеринарного учета формы 3-вет ведет...
- ветеринарный фельдшер
 - главный ветеринарный врач хозяйства
 - главный ветеринарный врач района, города
 - заведующий участковой ветеринарной лечебницей
229. Форма ветеринарного учёта 3-вет – это журнал...
- для записи противоэпизоотических мероприятий;
 - для записи эпизоотического состояния района, города;
 - для регистрации больных животных;
 - учета дезинфекции, дератизации, дезинсекции.
230. Организация мероприятий по профилактике и ликвидации незаразных болезней животных. Организация лечебной работы. К индивидуальным мероприятиям относится...
- лечение животных
 - вакцинация
 - лечебно-профилактическая обработка
 - дезинсекция
231. План мероприятий по профилактике и ликвидации незаразных болезней относят к _____ системе планирования
- оперативной
 - текущей
 - краткосрочной
 - перспективной
232. План профилактических противоэпизоотических мероприятий разрабатывают на ...
- декаду
 - один месяц
 - полгода
 - один год
233. К мероприятиям по профилактике и ликвидации незаразных болезней относятся (выберите варианты правильных ответов)
- дегельминтизация
 - контроль микроклимата
 - контроль качества кормов
 - иммунизация
 - туберкулинизация
 - диспансеризация
234. Диспансеризацию крупного рогатого скота проводят один раз в...
- месяц
 - квартал
 - полгода
 - год
235. Экономика ветеринарных мероприятий. Фактический экономический ущерб от падежа взрослых сельскохозяйственных животных определяют по формуле...
- $У = М \times Ж \times Ц - Сф$
 - $У = Ж \times Ц - Сф$
 - $У = М \times Ц$
 - $У = М \times (Сп + Вп \times Т \times Ц) - Сф$
236. Фактический экономический ущерб от падежа молодняка животных определяют по формуле...
- $У = М \times (Сп + Вп \times Т \times Ц) - Сф$
 - $У = М \times Т \times Ц - Сф$
 - $У = М \times Ж \times Ц - Сф$
 - $У = М \times Ц$
237. Фактический экономический ущерб от снижения продуктивности животных определяют по формуле...

- a. $Y = B_6 \times Ц - Cф$
- b. $Y = M_3 \times (B_3 - B_6) \times T \times Ц$
- c. $Y = B_p \times (Ц_3 - Ц_6)$
- d. $Y = M \times Ж \times Ц - Cф$

238. Фактический экономический ущерб от недополучения приплода определяют по формуле...

- a. $Y = M_3 \times T \times Cкд$;
- b. $Y = M_3 \times (B_3 - B_6) \times T \times Ц$;
- c. $Y = B_6 \times Ц - Cф$;
- d. $Y = (Kp \times Pв - Pф) \times Cп$.

249. Фактический экономический ущерб от утраты племенной ценности животных определяют по формуле...

- a. $Y = B_p \times (Ц_3 - Ц_6)$
- b. $Y = B_6 \times Ц - Cф$
- c. $Y = M_y \times (Цп - Цу)$
- d. $Y = M \times Ж \times Ц - Cф$

250. Фактический экономический ущерб от снижения качества продукции определяют по формуле...

- a. $Y = M_y \times (Цп - Цу)$
- b. $Y = B_6 \times Ц - Cф$
- c. $Y = B_p \times (Ц_3 - Ц_6)$
- d. $Y = Ж \times Ц - Cф$

251. Стоимость теленка молочной породы при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_T = 0,88 \times Ц$
- b. $C_T = 1,88 \times Ц$
- c. $C_T = 3,61 \times Ц$
- d. $C_T = 4,61 \times Ц$

252. Стоимость теленка мясной породы при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_T = 0,08 \times Ц$
- b. $C_T = 0,88 \times Ц$
- c. $C_T = 1,88 \times Ц$
- d. $C_T = 3,61 \times Ц$

253. Стоимость поросенка от основной свиноматки при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_п = 0,99 \times Ц$
- b. $C_п = 9,1 \times Ц$
- c. $C_п = 10,9 \times Ц$
- d. $C_п = 11,9 \times Ц$

254. Стоимость поросенка от разовой свиноматки при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_п = 0,99 \times Ц$
- b. $C_п = 9,1 \times Ц$
- c. $C_п = 10,9 \times Ц$
- d. $C_п = 11,9 \times Ц$

255. Стоимость ягненка шерстных пород при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_я = 0,84 \times Ц : П_я$
- b. $C_я = 8,41 \times Ц : П_я$
- c. $C_я = 13,8 \times Ц : П_я$
- d. $C_я = 14,8 \times Ц : П_я$

256. Стоимость ягненка мясо-шерстных и мясных пород при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $C_я = 0,84 \times Ц : П_я$
- b. $C_я = 8,41 \times Ц : П_я$
- c. $C_я = 13,8 \times Ц : П_я$
- d. $C_я = 14,8 \times Ц : П_я$

257. Стоимость ягненка романовской породы при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $Cя = 0,84 \times Ц : Пя$
- b. $Cя = 8,41 \times Ц : Пя$
- c. $Cя = 13,8 \times Ц : Пя$
- d. $Cя = 14,8 \times Ц : Пя$

258. Стоимость жеребенка при рождении рассчитывают по формуле...

- a. $Cж = 80 \times Сكد$
- b. $Cж = 108 \times Сكد$
- c. $Cж = 180 \times Сكد$
- d. $Cж = 188 \times Сكد$

259. Коэффициент заболеваемости устанавливают делением количества ...

- a. заболевших животных на число павших
- b. заболевших на количество восприимчивых к заболеванию животных
- c. заболевших и павших на общее число животных в хозяйстве
- d. павших животных на количество восприимчивых к заболеванию

260. Коэффициент летальности устанавливают делением количества...

- a. павших на количество заболевших животных
- b. павших животных на количество восприимчивых к заболеванию
- c. восприимчивых к заболеванию животных на количество заболевших и павших
- d. восприимчивых животных на число павших

261. Экономический ущерб, предотвращенный в результате проведения оздоровительных мероприятий, определяют по формуле...

- a. $Пу = М \times Кз \times Кп \times Ц - У$
- b. $Пу = Мл \times Кл \times Ж \times Ц - У$
- c. $Пу = Мл \times Кл \times Ц - У$
- d. $Пу = М \times Кз \times Кп \times Ц + У$

262. Экономический ущерб, предотвращенный в результате проведения лечебных мероприятий, определяют по формуле...

- a. $Пу = Мл \times Ж \times Ц - У$
- b. $Пу = Мл \times Кл \times Ж \times Ц - У$
- c. $Пу = Мл \times Кл \times Ц + У$
- d. $Пу = Мл \times Кл \times Ц - У$

263. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий на один рубль затрат – это...

- a. соотношение экономического эффекта и ветеринарных затрат
- b. разница между предотвращенным ущербом и ветеринарными затратами
- c. потери животноводческой продукции, не допущенные в результате проведения ветеринарных мероприятий и выраженные в денежной форме
- d. разность между экономическим результатом и затратами на их осуществление

264. В совокупности ветеринарных затрат заработная плата главного ветеринарного врача предприятия относится к затратам на:

- a. оплату труда
- b. организацию, проведение и управление ветеринарных мероприятий
- c. ремонт основных средств
- d. прочим затратам

265. В совокупность ветеринарных затрат НЕ входит...

- a. ремонт основных средств
- b. ущерб от недополучения приплода
- c. стоимость вакцины
- d. амортизация основных средств

266. К материальным затратам НЕ относится:

- a. ремонт основных средств
- b. стоимость расходных материалов (иглы, шприцы, вата, спирт и т.п.)
- c. стоимость вакцины

d. стоимость лекарственных средств

1267. Экономический эффект определяют по формуле...

- a. $\text{Ээ} = \text{Пу} + \text{Дс} + \text{Эз}$
- b. $\text{Ээ} = \text{Пу} + \text{Эз} - \text{Зв}$
- c. $\text{Ээ} = \text{Пу} + \text{Дс} + \text{Эз} - \text{Зв}$
- d. $\text{Ээ} = \text{Пу} + \text{Дс} + \text{Эз} + \text{Зв}$

268. Материально-техническое обеспечение ветеринарной службы. Финансирование ветеринарных мероприятий. К источнику финансирования ветеринарных мероприятий НЕ относятся...

- a. федеральный бюджет
- b. средства, полученные за оказание платных ветеринарных услуг
- c. региональный бюджет
- d. сэкономленные материальные затраты

269. Туберкулин для проведения аллергического исследования крупного рогатого скота приобретают за счет средств...

- a. муниципального бюджета
- b. регионального бюджета
- c. федерального бюджета
- d. внебюджетных источников

270. Вакцину против рожи свиней приобретают за счет средств...

- a. регионального бюджета
- d. муниципального бюджета
- c. федерального бюджета
- d. внебюджетных источников

271. Лабораторные исследования на бруцеллез проводят за счёт средств...

- a. федерального бюджета
- b. внебюджетных источников
- c. регионального бюджета
- d. муниципального бюджета

272. Лабораторные исследования кормов проводят за счёт средств...

- a. федерального бюджета
- b. внебюджетных источников
- c. регионального бюджета
- d. муниципального бюджета

273. Строительство ветеринарных объектов. Планировку и строительство объектов ветеринарного назначения регламентирует статья ____ закона Российской Федерации «О ветеринарии»

- a. 10
- b. 11
- c. 12
- d. 13

274. Ветеринарные объекты должны иметь _____ помещения и сооружения

- a. вспомогательные, складские, подсобные производственные
- b. вспомогательные, сооружения водоснабжения
- c. складские, подсобные производственные, ветеринарного и хозяйственного инвентаря
- d. вспомогательные, подсобные производственные, бытовые

275. В населенном пункте _____ должна быть размещена в отдельно стоящем здании

- a. гостиница для животных
- b. ветеринарная аптека
- c. ветеринарная лечебница
- d. парикмахерская для животных

176. Планы строительства, реконструкции объектов ветеринарного назначения относятся к _____ системам планирования.

- a. перспективным и текущим
- b. текущим и оперативным
- c. перспективным и долгосрочным;
- d. оперативным и текущим

277. Минимальное расстояние от объекта, на котором находятся животные или располагаются вспомогательные службы, связанные с обеспечением работы животноводческого объекта до других животноводческих и гражданских объектов, позволяющее нормально функционировать данному объекту и обеспечивающее нейтрализацию отрицательных факторов воздействия на животных окружающих объектов и ветеринарное благополучие объекта – это...

278. Организация ветеринарного снабжения. Ветеринарное снабжение в Российской Федерации возглавляет

- a. ОАО «Росагробиопром»
- b. РАО «Росзооветснабпром»
- c. Министерство сельского хозяйства
- d. ФГУП «Центр ветеринарии»

279. Сертификацию ветеринарных препаратов осуществляет...

- a. ФГБУ «Всероссийский государственный Центр качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов»
- b. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
- c. Федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии
- d. ФГУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория»

280. Органолептические показатели качества средств ветеринарного назначения НЕ включают в себя оценку по...

- c. внешнему виду
- b. запаху
- c. содержанию посторонних примесей
- d. токсичности

281. Безвредность ветеринарных препаратов НЕ оценивают по...

- a. вирулентности
- b. титру
- c. стерильности
- d. микробиологической чистоте

282. Эффективность действия ветеринарных препаратов НЕ оценивают по...

- a. иммуногенности
- b. активности
- c. количеству живых микробных клеток (спор)
- d. содержанию солей тяжелых металлов

283. Идентификацию подлинности ветеринарных препаратов НЕ проводят по...

- a. специфичности
- b. плотности
- c. pH
- d. внешнему виду

284. Потребительские показатели качества НЕ определяют по...

- a. по массе фасовки
- b. маркировке
- c. упаковке
- d. запах

7.4.2 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -двух -, трехсортной жиловке.
7. Ассортимент целномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.

13. Комбинированные схемы разделки.

2-ой рейтинг контроль

1. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
2. Технологическая схема производства сосисок.
3. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
4. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
5. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас по традиционной технологии.
6. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья.
7. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
8. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
9. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
10. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
11. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.

3- ий рейтинг контроль

1. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
2. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
3. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
4. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.
5. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.
6. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
7. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
8. Искусственные оболочки для копченых колбас.
9. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
10. Составление фарша для копченых колбас.
11. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

7.4.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -двух -, трехсортной жиловке.
7. Ассортимент целномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.
13. Комбинированные схемы разделки.
14. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
15. Технологическая схема производства сосисок.
16. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
17. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
18. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас по традиционной технологии.
19. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья.
20. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии

21. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
22. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
23. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
24. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
25. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
26. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
27. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
28. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.
29. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.
30. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
31. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
32. Искусственные оболочки для копченых колбас.
33. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
34. Составление фарша для копченых колбас.
35. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно-рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем, эти правила должны быть хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации по курсам и семестрам отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная

1. Смирнов. А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие для студ. с.-х вузов, обуч. по спец. «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 136 с.

2. Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2014.

3. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / К. С. Маловастый. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с.

Дополнительная

4. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2010. – 463 с.

5. Ветеринарная гельминтология : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Зоотехния", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб. : Лань, 2016. - 304 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы 2023-2024 уч.г.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **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/>
- **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>
- **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>
- **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

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.)

на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной

программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Ваша самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки к семинарам устных докладов (сообщений);
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- выполнения выпускных квалификационных работ и др.
- выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме, получение разъяснений и рекомендаций по данным вопросам с преподавателями кафедры на их еженедельных консультациях.
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов, написания рефератов и эссе по отдельным вопросам изучаемой темы.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Для студентов заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, практикуется установочные занятия, где они ознакомились с целями и задачами изучения

последующих дисциплин, с перечнем вопросов которые они должны изучать для обладания запланированными в рабочей программе компетенциями. Они получают задания на курсовое проектирование и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсового проекта, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет ресурсы свободного доступа

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 304, 307, 310,) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук , скайп
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий (амперметр, вольтметр и др.)
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет, ноутбук , скайп