хумент подписан простой электронной подписью	
рормация о владельце: Q: Комарова Светлана Юриевна	
ркность: Проректор по Федеральное госуларственно е	е бюджетное образовательное учреждение цего образования
а подписания: 05.09.2024 13:15:14 высц кальный программный Омский государственный агра	арный университет имени П.А.Столыпина»
а42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207chee4149f2 Институт ветерина	оной мелицины и биотехнопогии
ОПОП по направле	нию 36.05.01 Ветеринария
фонл ош	ЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
1	дисциплине
_,	
Ь.1.В.05 «Производственны	й ветеринарно-санитарный контроль»
Направленность (профи	ль) «Ветеринарная медицина»
Обеспечивающая преподавание дисциплины	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов жи
кафедра -	новодства и гигиены сельскохозяйственных
Разработчик:	животных
Ведущий преподаватель дисциплины,	Е.А. Зубарева
канд.тех.наук., доцент	

ВВЕДЕНИЕ

- 1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.
- 3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
- 4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.
- 5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
- 6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

К	омпетенции,	16	16		•		
	мировании кото-	Код и наиме-		омпоненты компет	- ·		
	задействована	нование ин- дикатора до-	формируемые в рамках данной дисциплины				
-	дисциплина	(как ожидаемый результат ее освоения)					
код	наименование	стижений компетенции	знать и пони-	владеть навыками			
	1		мать 2	(действовать) 3	(иметь навыки) 4		
	l	Unachasaus.	_	ŭ	4		
ПК-5	Способен прово-	<i>Профессио</i> . ИД-1 _{ПК-5} при-	нальные компе Знает методы	Умеет приме-	Владеет навыками		
	дить ветеринарно- санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, пче- ловодства, водного промысла и кор-	меняет знания ветеринарно- санитарного контроля про- дуктов и сы- рья животного и раститель- ного проис- хождения,	ветеринарно- санитарного контроля про- дуктов и сы- рья животного и раститель- ного проис- хождения, продукции	нять методы ветеринарно- санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пче-	ветеринарно- санитарного кон- троля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчело- водства и водного промысла при		
	мов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции живот-	промысла для осуществле- ния профес-	пчеловодства и водного промысла Знает методы	ловодства и водного промысла Умеет прово-	осуществлении профессиональной деятельности Владеет навыками		
	ного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	проводить ветеринарно- санитарную и экспертную оценку, контроль производства без-	ветеринарно- санитарной и экспертной оценки, кон- троля произ- водства без- опасной про- дукции под- контрольной ветеринарно- му надзору	дить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору		

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

			Режим кон	грольно-оценочных		
Категория контроля и оценки		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со	представителя	Комис-
		1	2	вателя 3	производства 4	оценка 5
Входной кон- троль	1			Зачтено при со- беседовании		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Реферат*	2.1			Прием и оцени- вание по пяти- балльной си- стеме		
- Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самооценки		Презентация оценивание по пятибалльной системе		
Текущий кон- троль:	3					
- в рамках семи- нарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоподготов- ки		Тестирование		
- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный кон- троль:	4					
тест	4.1	Вопросы для подготовки		Тестирование и оценивание по пятибалльной системе		
Промежуточная аттестация* обу- чающихся по ито- гам изучения дис- циплины	5	Вопросы для подготовки		Зачет		Зачет

^{*} данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:					
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций				
2. Группы неформальных критериев					
	і обучающегося в рамках изучения дисциплины:				
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС				
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4 . Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины				

2.3 PEECTP элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа	Оценочное средство или его элемент
оценочных средств	Наименование
1	2
1. Средства для входно-	Вопросы для проведения входного контроля
го контроля	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
_	Перечень тем для написания реферата.
2. Средства	Процедура выбора темы обучающимся
для индивидуализации	
выполнения,	Kananan and a samu and
контроля фиксирован-	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата
ных видов ВАРС	
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
3. Средства	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
dem tend dere mentipesm	Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
	Тестовые вопросы для проведения текущего теста
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы текущего теста
4. Средства	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (итоговый тест)
для промежуточной ат-	
тестации по итогам изу-	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля
чения дисциплины	

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

				Vnopuu odo	рмированности	4 KOMBOTOLI	ший	
				компетенция не	рмированності минималь-	сред-	ции Высо-	
				сформирована	ный	ний	кий	
					рмированності	1		
				Не зачтено		вачтено	7,1,1	
				Характеристика			етенции	
				Компетенция в по		ированнос		
				ной мере не сфор		соответст	вует ми-	
				мирована. Имею-		ым требова		
				щихся знаний, уме		кся знаний,	•	
				ний и навыков нед	-	в целом до		
				статочно для реш		ния практи		
				ния практических (профессиональн		иональных прованнос	•	
			Показатель оцени-	(профессиональні задач	, , , , ,	ированнос В Целом С		Формы и сред-
Индекс и название	Код индикатора до-	Индикаторы	вания – знания,	Задач	·	ебованиям		ства контроля
компетенции	стижений компетен-	компетен-	умения, навыки			аний, умен		формирования
	ции	ции	(владения)		навыков і	и мотиваци	и в це-	компетенций
					лом дост	аточно для	реше-	
					-	дартных пр		
						фессионал	ьных)	
					задач.			
						ированнос		
						полностьк г требовані		
					•	г треоовані КСЯ ЗНАНИЙ,		
						и мотиваци	•	
						достаточн		
					·	сложных п		
					· ·	фессионал	•	
					задач.			
			Критерии оцен	ивания				

санитарного кон- но-санитарного нимальным требованиям.			ных практических (профессиональных) задач.	статочно для решения слож-	Способен проводить ветеринарно- санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции животноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применя- ет знания ветери- нарно- санитарного кон- троля продуктов и сырья животного происхождения, продукции пчело- водства и водного промысла для осуществления профессиональ- ной деятельности	Наличие умений	Знает методы ветеринарно- санитарного контроля продуктов и сырья животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла Умеет использовать ветеринарно-	Не знает методы ветеринарно- санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла Не умеет использовать ветеринарно- занитарного	ных практических (профессиональных) задач. 1. Сформированность компетенции соответствует ми-	сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы для самоподго- товки, вопросы итогового теста,
ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	ных практических (профес- сиональных) задач.	статочно для решения слож-								
статочно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	статочно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.		функции в полной мере до-							
функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	функции в полной мере до-								
свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	свете единства структуры и функции в полной мере до-	свете единства структуры и							
стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-статочно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-статочно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	стях строения организма в свете единства структуры и							
низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	ной безопасности					•	
вах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	вах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	вах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	• • •						
ной безопасности томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	ной безопасности ной безопасности ной безопасности томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	ной безопасности томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	ной безопасности томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	ной безопасности томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и							
и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	и продовольствен- ной безопасности Вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	кормов для обес-					·	
печения пищевой и продовольственной безопасности Ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	печения пищевой и продовольственной безопасности Ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	печения пищевой и продовольственной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	печения пищевой и продовольственной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	печения пищевой и продовольственной безопасности Ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и						3. Сформированность ком-	
кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности миниминиминиминиминиминиминиминиминим	кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности можная обестов ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и	водного промысла					,	BOHPOODI K SAMETY
и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности И продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об ананизма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *						
водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности ———————————————————————————————————	водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности Наличие Имеющих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- Не умеет исполь- Наличов Вопросы к зачету наличет использо- Вопросы к зачету	водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности меющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и	хождения,						•
лождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности ———————————————————————————————————	хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности ———————————————————————————————————	лождения, пических (профессиональных) задач. и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности ложения общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функцию полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	лчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности мой безопасности полностью соотнечения пищевой и продовольственной безопасности мой безопасности полностью соотнечения пищевой и продовольственной безопасности помо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности жорных задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	·						' '
товки, вопросы итогового теста, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности менизов обества и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности менизов обества и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности менизов общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. менизов общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. менизов общих закономерностаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. менизов общих закономерностаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	тичельного произокождения, пических (профессиональных) задач. з. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения стандартных прак- тических (профес- петенции полностью ком- Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения спож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	товки, вопросы итогового теста, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности Меющихся заний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения стаму подмерессиональных) задач.	товки, вопрось итогового тест водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности мой безопасности ший в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	товки, вопросы итогового теста, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности пинельного происхождения, прешения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и	· ·						•
животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности ми безопасности и продовольственной безопасности и при закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения сложных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет использо- Не умеет использо- для самоподго- товки, вопросы и токного теста, вопросы к зачету для самоподго- товки, вопросы и токного товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету Наличие умеет использо- Не умеет использо- 1. Сформированность ком-	животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности	животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и продовольственной решения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения стандартных практических (профес- сиональных) задач. для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности об денатических (просы к зачету для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету и продовольственной безопасности об денатических (профес- статочно для решения сложных для самоподго- товки, вопросы и тогового теста, в	животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности животного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности животного и растительного происхождения прешения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	живогного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности живогного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности живогного и растительного происхождения, пчеловодства, вопросы итогового теста, вопросы к зачету для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности кормов для обеспечения полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и							_
животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности	съръя, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности Вете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. З. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- Не умеет исполь- Не умеет исполь- Наличие Наличие Ния тем, вопросы иния тем, вопросы иния тем, вопросы иния тем, вопросы иногового теста, вопросы к зачету ния тем, вопросы иния сами, вопросы иния тем, вопросы иния т	строения организма в свете единства структуры и функционрования организма в свете единства структуры и функцион решения стандартных практических (профессиональных) задач. ния тем, вопросы для самоподготовки, попросы и тогового теста, вопросы к зачету ния тем, вопросы для самоподготовки, попрофессиональных) задач. ния тем, вопросы для самоподготовки, попрофессиональных) задач. ния тем, вопросы для самоподготовки, попрофессиональных) задач. ния тем, вопросы для самоподготовки, попросы к зачету ния тем, вопросы для самоподготовки, попросы к зачету ния тем, вопросы для самоподготовки, поток объекта печения пищевой и продовольственной безопасности ния тем, вопросы для самоподготовки, потоков, поток и ток и	животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности мивотного и растических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	•						
животного и растительного происхождения, пинглыного происхождения, пинглыного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности мий безопасности и при доватительного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и при доватительного изучения тем, вопросы или гового теста, вопросы к зачету задач. З. Сформированность комнетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности ной безопасности Наличие Наличие Наличие Наличие Ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. З. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	шию животных, сырья, продукции животного и растительного проис- хождения, перемения стандартных прак- пительного проис- хождения, перемески (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования орга- низма, общих закономерно- статочно для решения слож- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	сырья, продукции животных, строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответенции полностью соответенции полностью соответенция пищевой и продовольственной безопасности ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	сырья, продукции животного и растительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности ший в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и	· ·						
ции, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности	щик животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности мивотактических (профессиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- функционирования организма в свете единства структуры и функционированность ком- ком- ком- ком- ком- ком- ком- ком-	щии, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности минероводственной безопасности шии в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональных) задач. 3. Сформирования организма тических (профессиональных) задач. 3. Сформирования организма тических (профессиональных) задач. 3. Сформированиям. Имеющихся заначий об ана- томо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	щию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пеноводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности шим продовольственной безопасности шим в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и						·	Реферат, вопро-
ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности ной безопасности Наличие	ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности ной безопасности Наличие Дункционирования организ ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- щии в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физикования орга- низма, общих закономерно- статочно для решения спож- нии в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональных) и трузов, а также кормов для самопото- сы для самопото- сы для самопото- сы для самопод- сы для самоподо- почния тем, вопросы для самоподо- почния тем, вопросы итогового теста, вопросы к замото- ния тем, вопросы для самоподо- почния тем, вопросы самоподо- почния тем, вопро	функционирования организ- дию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ий везопасности функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ——————————————————————————————————	функционирования организма в свете единства структуры и	· ·					T	
экспортных операций, сертифика- ций, сертифика- ций сертифика- ций общих закономерностъх сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Наличие Наличие Физиологических основах функционирования организа функционирования организа ма, общих закономерность са дне делом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. З. Сформированность ком- петенции полностыо соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- П. Сформированность ком-	экспортных операций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Наличие Наличие Умеет использо- Не умеет использо- Не умеет испольто- физиологических основах функционирования организа функционирования организа функционирования организа функционирования организа функционирования организа функционирования Оберат, вопросы сы для самосто- ягельного изуче- ния явем структуры и функц- инов целом достаточно для решения стандартных практи- повы профессиональ- ных) задач. З. Сформированность ком- петенции полносты соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физионогованиям и функционирования функционирования функционирования организа финкционирования финкциониров	экспортных операций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности ми безопасности ми безопасности ми безопасности ми безопасности физиологических основах функционирования организ- ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	экспортных операций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности экспортных опера- функционирования организ- ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	экспортных операций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности везопасности физиологических основах функционирования организма животного и рас- единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- ной безопасности физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	. ,						
нии импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Наличие Умеет использо шихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организм- котроения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет исполь-	животного проис- жождения, петандартных операций, сертифика- шию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- жождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности Наличие Наличие Наличие Наличие Наличие шихая знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организм- ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- щии в целом достаточно для решения стандартных прак- повки, вопросы и горово теста, вопросы камоподго- оки, вопросы и поровольственной безопасности Наличие шихая знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. З. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихх з знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет исполь- Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	нии импортно- экспортных операций, сертифика- ций умвотных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и функции в полной мере до- статочно для решения стауктуры и и функции в полной мере до- статочно для решения стаукт премения обес- печения полность соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения стож- ных практических (профес- сиональных) задач.	нии импортно- экспортных опера- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности мини полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для гических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	нии импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пнеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности		нои деятельности					
при осуществлении импортно- закспортных опера- ций, сертифика- ций животных, сертифика- цию животных, строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических орнования организма для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итогового теста, волност промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- Техрот требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стах строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. В ферат, вопросы итоговото теста, вопросы к зачету Реферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итоговото теста, вопросы к зачету В ферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итогового теста, вопросы к зачету В ферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итогового теста, вопросы к зачету В ферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итогового теста, вопросы к зачету В ферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы итогового теста, вопросы к зачету В ферат, вопро- сы для самосто- ятельного изуче- ния тем, вопросы иня	при осуществлении импортно- экспортных опера- ций, сертифика- ций животных, сертифика- цию животных, строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- дихх закономерностях строения организма в вете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихуа знаний об анат- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. 4 Наличие Умеет использо- Не умеет исполь-	при осуществлении мипортно- закспортных опера- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и продовольственной мере до- статочно для решения стож- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач.	при осуществлении импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сыря, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности продовольственной безопасности без	при осуществлении импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности по безопасности по осуществлении импортно- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функтиноните единства структуры и реферат, вопросы сы для самосто- жетовного таки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету реферат, вопросы сы для самосто- жетовного таки, вопросы и тогового теста, вопросы к зачету помо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и							
животных и грузов при осуществлении мипортно- экспортных операций, сертифика- ций, сертифика- ций животных, онерья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности мо безопасности Наличие Умеет использо петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достагочно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностьы соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо Не умеет исполь- 1. Сформированность ком-	животных и грузов при осуществлении мипортно- экспортных операций сертифика ций сертифика цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пченоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Наличие Наличие Наличие Наличие Наличие Наличие Наличие	животных и грузов при осуществлений в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организм в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пнеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности и безопасности в функционирования организма в свете единства структуры и функционированность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имеющих закономерность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Об дня самост экстроения организма в свете единства структуры и функционированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и функционирования. Обы для самост экстроения организма в свете единства структуры и функционированиям. Обы для самост экстроения организма в свете единства структуры и функционированиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционированиям. Фрикционирования обы для самост экстроения организма в свете единства структуры и функционирования обы для самост экстроения организма в свете единства структуры и функционирования обы для самост экстроения организма в обы для самост экстроения организма в обы для самост экстронного экстронного закомотать з	животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной безопасности в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования орга- низма, общих закономерно- стях строения организма в свете единства структуры и	-						
транспортировку животных и грузов профессиональной деятельности при осуществлении импортно- зкспортных операций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животных, строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения статочно для решени	транспортировку животных и грузов профессиональной деятельности профессиональной деятельности при осуществлении импортно- экспротных операций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций животных, сырья, професций закономерностях строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения статифа об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения статифа об ана- томо-физиологических (профес- сиональных) задач. Наличие Умеет использо- Не умеет использ 1. Сформированность ком-	транспортировку животных и грузов профессиональной деятельности петенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единого и растительного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности профессионального изучения в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных размет и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	транспортировку животных и грузов профессиональной деятельности при осуществлении импортно- экспортных операций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольственной безопасности томо-физиологических основах функционирования организ- ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом соответные функционирования организма в свете единства структуры организма в свете единства структуры и функ- ции в целом соответные функции в целом соответные функции в целом соответные ствует требованиям. Имею- щихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	транспортировку животных и грузов профессиональной деятельности 2. Сформированность компетенции в целом соответноми импортно- экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности транспортировку животных и грузов при осредственной деятельности 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функция в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- томо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и	-	•					
м кормов, транспортировку транспортировку транспортировку животных и грузов при осуществлений импортно- экспортных операций, сертифика- ций, вертифика- ций, в целом достаточно для функционирования организ- ма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достами. Имею- шихся знаний об ана- томо-функционирования организма и прузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Умеет использо- Не умеет исполь- Не умеет исполь-	и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организми общих закономернострам, сырья, продукции животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения лищевой и продовольственной безопасности Меющих закономерность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. З. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Наличие Умет использо Не умеет использо Не умеет использо	и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональной деятельности професиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности професиональной деятельности професионального деятельного дея	и кормов, транспортировку транспортировку транспортировку транспортировку транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, печеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и кормов, транспортировку тр	и кормов, транспортировку транспортировку транспортировку транспортировку транспортировку транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- закспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, печеноводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности				промысла	промысла	1	
промысла и кормов, промысла и кормов, промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует утебованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения сландартных рактических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Меющихся знаний об анатомофизиологических спрофессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических спрофессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических соответствует требованиям. Имеющих закономерностах строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо Не умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо Не умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо Не умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированность комных практических (профессиональных) задач. 4. Наличие Умеет использо 1. Сформированн	родного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов и профессионального и растительного проис- животного и растительного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения и предовольственной безопасности Наличие Умеет использо Не умеет использо Не умеет использо Не умеет использо Для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организ- щих закономерностях строения притических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- шихся знаний об анатомо- физиологических соно- вак функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имею- шихся знаний об анатомо- физиологических соновах функционированностых стрения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Меею- шихся знаний об анатомо- физиологических спрактических (профес- сиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Меею- шихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функционирования от петенции полностью соот- ветствует требованиям. Меею- шихся знаний об анатомо- петенции полностью соот- ветствует требовать мастем объемо- петенции в целом остаточно претенции полностью остаточно для решения слох- практических прое	родного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональной задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функционированность компетенции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полностью соответствует требованиям. Об светочно для решения стожностях строения организма в свете единства структуры и функции в полностью компетенции полностью соответствует требованиям. Об светочно для решения стожностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных) задач.	водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществленний профессиональных задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатиом-дими импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности возопасности водного промысла для осуществления подмеждения профессиональных задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функци продовольственной безопасности возопасности промысла для осуществления подмеждения профессиональных задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональных задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомоцию животных, сырья, продукции животных огрония организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и					• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональных) задач. 2. Сформированность ком- петенции целом соответ- ствует требованиям. Имею- щих закономерностях, сырья, продукции животных опера- щий, сертифика- цию животных, сертифика- цию животных, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного проис- хождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие Наличие Умеет использо- Не умеет использ- Промысла функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность ком- петенции целом соответ- ствует требованиям. Имею- щих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения гандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся заначий об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения ганжама в свете единства структуры и функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных дадач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся заначий об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма в свете единства отруктуры и функции в полной мере до- статочно для решения ганжама в свете единства отруктуры и функционирования организма в свете единства отруктуры из тем, вопрошения паметомо- паметомо- петемном драгима в свете единства отруктуры из тем, вопрошения паметомо- петемном драгима в свете единства отруктуры из тем, вопрошения паметомо- петемном драгима в польчения петемном драгима в польчения помо- петемном драгима в польчения петемном драгима в польч	промысла водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления профессиональных) задач. 2. Сформированиость ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- физиологических основах функционирования организм- конров, продукции животного и рас- тительного проис- хождения, перафика- физиологических основах функционирования организм- кормов для обес- печения пищевой и прузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовлютаческих основах функции в целом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функции в полной мере до- статочно для решения слож- ных практических (профес- сиональных) задач. В промысла функции в целом достаточно для финкции в целом достаточно для петенции петенции полностью петенции	промысла водства и водного промысла для осуществления промысла для осуществления профессиональной деятельности профессиональной деятельности промысла для осуществления профессиональной деятельности (профессиональной деятельности) заменомерность компетенции попностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомофизиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полноческих основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полноческих основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полноческих основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полноческих основах функционирования организма в свете единства структуры и функции в полноческих основах функции в полной мере достаточно для решения стожного остаточно для решения стожного остаточно для решения стожного остаточно для решения стожного остаточно для остаточн	пчеловодства, водного промысла и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертифика- цию животного и рас- тительного промысла и рас- тительного промысла и рас- кормов для обес- печения пищевой и грузово промысла и рас- кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности промысла промысла и функции в целом достаточно для решения гребованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения станцартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функ- ции в целом достаточно для решения станцартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических основах функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	пчеловодства, водства и водного промысла для существлении профессиональных эздач. 2. Сформированность компетенции в целом соствет-ствует требованиям. Имеющихся знаний об анаточно для решения организм в свете единства структуры и функции продовольственной безопасности		•			• •		
вотноводства, продукции пчеловодства, водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления пищеой и продождини животных оператигельного промысла ий корморов для обеспечения пищеой и продовольственной безопасности Водства и водного промысла и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов, а также кормов для обеспечения пищеой и продовольственной безопасности Водства и водного промысла и кормов, также кормов для самосточном для решения стандартных практических (профессиональных) задач. В свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма (профессиональных) задач. В свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения структуры и функции в целом достаточно для самосточном для самосточном для самосточном для самосточном для самосточном для самосточном друктических (профессиональных) задач. В свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения структуры и функции в целом достаточно для самосточном	продукции пчеловодства, продукции пчеловодства и водства	вотноводства, продукции пчело- пеловодства, водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов дий, сертифика- цию животных опера- ий продокция и трузов, а также кормов для обес- печения лищевой и продовольствен- ной безопасности и продовольствен- ной безопасности и безопасности промысла п	вотноводства, подужции пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении мипортно- экспортных операций, сертификацию животных, сыръя, продукции животных, сыръя, продукции животных, сыръя, продукции животного и растительного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пицевой и продоводствани и прозовольственной безопасности	вотноводства, пчеловодства, водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертифика- цию животных, опромысла и кормов для осуществлений в целом сответ- ствует требованиям. Имею- щих знаний об анатомо- физиологических основах функционированность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щих знаний об анатомо- физиологических основах функционированность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щих знаний об анатомо- физиологических основах функционированность ком- петенции опромысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности ветствует требованиям. Имею- щих знаний об анатомо- физиологических основах функционированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических (профессиональных) задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо- физиологических осно- вах функционирования орга- низма обес- петемения пищевой и продовольствен- ной безопасности		•		I	-	·	
продукции пчеловодства, водного промысла для осуществления импортно- зкивотных и грузов при осуществлении импортно- зкисортных операцию животных и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и грузов, а также кормов для самосточно для решения стандартных практических (профессональных) задач. Не умеет использона для обеспечения пишетам с также кормованность компетенции полностью самостаточно для решения стандартных практических стандартных практических (профессональных) задач. Наличие Умеет использона продукции пчелов достаточно для решения стандартных практических (профессональных) задач. 1 - Сторомированность компетенции в целом состаточно для решения стандартных практических (профессональных) задач. 1 - Сторомированность компетенции полностью дажном предеждения продукции пчельность и функции в цел	вой продукции личеловодства, проихождения, продукции пчеловодства и водного промысла для соуществлении импортно- экспортных сперащий, сертифика- ций, сертифика- ций в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щихся энаний об анатомо- физиопотических сеновах функции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щихся энаний об анатомо- томо- промысла Темримонирования организма в свете единства структуры и функции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щихся энаний об анатомо- промысла Темримонирования организма в свете единства структуры и функции в целом соответ- ствует требованиям. Мею- щихся энаний об анатомо- томо- промысла Темримонирования организма в свете единства структуры и функции в целом соответ- ствует требованиям. Мею- физиопотических (профес- сиснатным) задач. Темримонирования организма в свете единства структуры и ф	продукции личеловодства, водного промысла для осуществления профессиональности промысла для профессиональних операций, сертификацию животных и грузов, а также кормов для обраного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	продукции животного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов, продукции животного промысла и кормов, тичноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов, продукции животного промысла и кормов, тичноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов дий, сертификацию животных, сыръя, продукции животных, сыръя, продукции животного промысла и кормов, тичноводства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ной продукции жи- вотноводства, потноводства, водного промысла транспортировку животных и грузов дий, сертифика- цию животных ого продукции животного промысла водного промысла и продукции печенов- водства и водного промысла продукции печело- водства и водного промысла продукции печело- водства и водного промысла промысла продукции печело- водства и водного промысла продукции печело- водства и водного промысла продукции функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность ком- петенции в целом соответ- ствует требованиям. Имею- щихся знаний об анатомо- функционирования организа- ма, общих закономерностях строения организама в свете единства структуры и дункции в целом достаточно для решения ганаратных практических основах функционирования организа- ма, общих закономерностях строения организама в свете единства структуры и дим светонного промысла продукции пчепо- водства и водного промысла продукции в целом достаточно для решения панаратных практических основах функционирования организама в свете единства структуры и дим светонного промесла и бункци в целом достаточно для решения панаратных практических основах функционирования организама в свете единства структуры и дим светонного промесланых задач. 2. Сформирования организам ма, общих закономерностях строения организама ма, общих закономерно- стях строения организама в свете единства структуры и дим светонного промесланых задач. 2. Сформирования организам ма, общих закономерно- стях строения организама в свете единства структуры и дим светонностя обранизама в свете единства структуры и дим светонностя обранизама в свете единства структуры и дим светонностя обранизама организама продукции пчепо- дункции в целом достаточно для решения стандартных практических основами функционирования организама ма, общих закономерно- стях строения организама в свете единства структуры и дим светонностя обранизама		•			•		
водства безопас- ной продукции и пчело- водства, пчеловодства, пеловодства, пеловодства, пеловодства, пеловодства, водного промысла продукции пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- водства и водного промысла прождождения, продукции пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- промысла промуждия пчело- водства и водного промысла пораждения промуждия пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- промысла промуждия пчело- водства и водного промысла промуждия пчело- промуждия пчело- промысла промуждия пчело- промуждия пчелом промуждия пчелом промуждия пчелом промуждия пчелом промуждия пчелом промуждия пчелом пром	водства безопас- ней продукции и пчело- водства и водного промысла пеолюводства, водного промысла пеолюводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов ини импортно- экспортных опера- ций, сертифика- цию животных, сырья, продукции животного и рас- тительного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовлатенных прамысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовлатенных премысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовлатенных организмае в свете единства структуры и функции в целом достаточно, для строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно, для строения организма в свете единства структуры и функционирования организ- ма, общих закономерно- статорения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно, для самого- петенции полностыю сот- ветенции полностыю соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических осно- вах функционирования организма и продовольствен- ной безопасности Наличие Умеет использо- Не умеет использ-	водства безопасной проихождения, продукции и инеловодства, проихождения, продукции и неповодства, продукции и неповодства, и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных операций, сертификаций, сертификации, сертификацию животных, сырья, продукции в делом соответствует гребованиям. Имеющих закономерноствую дощих закономерноводства и водного промысла и кормов, транспортных операций, сертификации, осртификации об загатомо- функционированию реганизма в сете единства структуры и функционирования организма в сете единства структуры и функции в целом достаточно для самостотовки, вопросы к зачету и продовольственной безопасности	водства безопас- ной продукции ливопорожения, проихождения, проихождения, продукции пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении мипортно- экспортных операций, сертификацию животного промысла и кормов, продукции и пчеловодства, водного промысла и кормов, продукции пчеловодства, водного промысла и кормов, профессиональной деятельности и деятельность компетельного промысла и грузов, а также кормов для обесенечия пищевой и продовольственной безопасности и деятельность компетельность и деятельность и деятельнос	водства безопас- ной продукции и и вотноводства, продукции пчело- водото промысла продукции промысла п				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-	•	
водтва в водного промысла для одства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности и деятельности и деятельности промысла для одства и водного промысла для орсуществленый милортно- экспортных операций, сертифика опромысла, печа об деятельности об базопасности меноводства, водного промысла для орсуществления профессиональной деятельности об деятельности об базопасности меноводства, водного промысла для орсуществления и профессиональной деятельности об	водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при охуществления импортных серты, продукции контов, кортифика- ций, сертифика- ций сертифика- ций сертифика- ций сертифика- ций окропных, серты, продукции контов, продукции портно- экспортных опера- кивотных и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности Наличие импоравольственной безопасности Наличие импоравольственной ной безопасности Наличие умеет использо- Не умеет и	сыряя животного и растительного произоводства водного промысла для осуществлении импортно- зиконтрот и россуществлении импортно- зиконтрот и россуществления организма в свете единства структуры и функционирования организма конформации в целом достаточно для решения гандартных практических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции в целом достаточно для дешения структуры и функ- ции в целом достаточно для дешения структуры и дешения структуры и функ- ции в целом достаточно для дешения стру	контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, продукции пчело- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, продукции пчело- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных опера- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животных опера- сительного промысла и кормов, продукции киноготно- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных опера- сирк, транспортировку животных опера- ций, сертифика- ций, сертифика- ций животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животных, пеловодства, водного промысла и крамова для продукции животных опера- сирк, транспортировку животных опера- сирк, транспортировком животных опера- сирк, транспортировком животных опера- сирк, транспортировком животных опера- сирк транспортировком животных опера- сирк транспортирования практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность ком- петенции в селом осответ- ствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических соно- вах функционирования орга- ныхі задач. 3. Сформированность ком- петенции полностью соот- петенцию полностью соот- петенцию полностью соот- петенции полностью соот- петенцию полностью соот- петенций и промысла продукции непо- продукции не	контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, продукции пнепо- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, продукции пнепо- водства и водного происхождения, продукции пнепо- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления при осуществленного при осуществленного проискождения, продукции пнепо- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления при осуществленого проискождения, подукции пнепо- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животного и рас- тительного промысла ий, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- ций, сертифика- пино- порожемие и порожемие и при осуществленого промысла и кормов, при осуществления продукции животного промысла и кормов, при осуществления продукции животного промысла и кормов, петенции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформирования организма 2. Сформирования об анатомо- физиологических основах функционирования и петенции порамизиа в свете единства структуры и физиологических основах функционирования продукции и чело- водства и водного промысла и кормов, петенции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформирования об анатомо- физиологических основах функционирования и мелетоводства и водного промысла и кормов, петенции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформирования об анатомо- физиологических основах функционировамия и мелетоводства и водного промысла и кормов, петенции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформирования об анатомо- физиологических основах функционировамия организма водства и водного промысла и кормов для самоподго- товки, вотность ком- петенции полностью соот- ветствует требованиям. Имеющихся знаний об ана- томо-физиологических сонования и тем, водра премения петенции полностью соот- ветствует требованиям и менеции в памото- промысла и кормов для самоподго- товки, вотность на тем, водем дрежения петенц	. ,	•		I		1	
троля продуктия и сырья животного и растительного произхождения, продукции пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортно- заключим импортно- заключим импортн	троля продуктов и сырья животного и растительного произхождения, продукции пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для опродовлыственной везопасности и продовлыственной везопасности и продовольственной везопасности и продовольственной везопасности и продовольственной везопасности в серья животного и растительного промысла для осуществления профессиональной промысла для осуществления профессиональности везопасности везопасности в серья везопасности в продукции пчеловодства, в ображения профессиональных задач. 2. Сформированность компетенция в целом достаточно для деномостах строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для деномостах строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для деномостах строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для деномостах строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для деномостах строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для дементом в деномостах строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функц	пертную оценку, контроль произвольственного продукции животного и растительного произкождения, продукции пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортных и грузов рим осуществлении импортно-экспортных операций, сертнфикацию животного и растительного промысла и горхов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства водного промысла и горхов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и кормов для обеспечения пищевой и продоводства на общого промысла и горхов, а также кормов для обеспечения пищевой и продоводства ной безопасности	пертную оценку, контроль производства безопасной продукции и иеловодства, перподукции и иеловодства, продукции и пеловодства, продукции и иеловодства, продукции и пеловодства, продукции и иеловодства, продукции и пеловодства и водного промысла и кормов, транспортировку животных коертором и кормов, продукции и продожесиональных) задач. 2. Сформирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 3. Сформирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетеньного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности Менероводства, водного промысла и прузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности Менероводства, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере до-	пертную оценку, контроль производства безопасной продукции и геловодства, породукции и геловодства, породукции и грузов при осуществления профессиональных) задач. 2. Сформирования организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для сожовления, продукции пунков промысла и водного промысла осуществления профессиональных) задач. 2. Сформирования организма сожет единства структуры и функции в целом сответствует требованиям. Имеющих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функционирования организма в свете единства структуры и функции в целом сответствует требованиям. Имеющих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом остаточно для решения организма в свете единства структуры и функции в целом остаточно для самоготочностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом остаточно для самоготочностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом сответствует требованиям. Имеющих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции темпьоного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности При обезопасности и продоводства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности и продовольственной обезопасности и продовольственной и продовольственной обезопасности и продовольственной обезопасности и продовольственной обезопасности и продовольственной обезопасности и продовольственном обезопасности и продовольственной об		-		•	•	•	
санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, предукции жи- вотноводства, предукции пчело- промысла водного промысла при кормов, предукции и пчело- промысла водного промысла водного промысла водного промысла при кормов, предукции пчело- промысла водного промысла при кормов, предукции пчело- промысла водного промысла при существления практических профессиональных сырья, продукции животных и сертифика- цию животных ого при кормов, предукции животных и грузов, при существления практических основах функционирования организма предукции животного и рас- тительного промысла при существления практических сирования предукции животного и рас- тительного промысла промы	санитарного кон- претную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, предукция и пчело- водства и водного промысла и ормысла ормысла ормаста и ормас	санитарного кон- пертную оценку, контроль произгов и сырья животного и растительного произхождения, продукции жи- вотноводства, печения приосхождения, профукции пчено- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления пимпортно- жисортных, сырья, продукции животного промысла ий кортифика- ций животного и растительного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществления пимпортно- жисортных, сырья, продукции животного промысла и кормов, в транспортировку животных и грузов продукции пимпортно- жисортных, сырья, продукции животного промысла и кормов, кортифика- ций животного промысла водного промысла и кормов, продукции животного промысла и кормов, кортифика- ций и велом достаточно для решения стандартных прак- тических (профессиональ- ных) задач. 3. Сформированность ком- петенции попностью соот- петения попностью соот- петенции петенции попностью и произ произ произметение по помысла пет	санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, продукции и пчело- водства не водного промсхождения, продукции пчело- водства и водного промсхождения, продукции пчело- водства и водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов ри осуществленый профессиональ- ной деятельности промества, киномов, транспортировку животных и грузов при осуществлений импортно- экспортных опера- ций, сертифика- ций, с	санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, песловодства,	•	•	Silalivivi				
артъ ветеринарнос кон- санитарную и о жс- пертную оценку, контроля продуктов и растительного продукции жи- вотноводства, перловодства, перодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодства, перловодс	нарно- санитарного кон- троля продуктов и сонра животного контроль произ- водства безопас- по родукции жи- водного продукции и пораскождения, продукции п- проду	санитарную и экс санитарного контроля производства возопас- пертную оценку, контроль производства безопас- пой продукции животного производства, окормов, даля окуществлении импортно- экспортных опера- ции, сертифика- ции, сертифика- ции, сертифика- ции, сертифика- ции, сертифика- цию животного промысла и грузов, а также кормов дота, окормов дота и кормов дота и кормов дота, окормов дота, ок	анитарную и экспертную оценку, контроль производства возоласной продукции и пеловодства, потродукции в и грузов, продукции в кормов, профессиональноги и кормов, профессиональноги уживотных и грузов, продукции контрол промысла и кормов, профессиональноги и кормов, профессиональноги прожекождения, продукции потродукции потродукци	дить ветеринарно- санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безолас- ной продукции жи- вотноводства, водного промысла при осуществления профессиональ- ими продукстии и животных и гразов, продукции и животных и гразов, продукции животных и гразов, продуксцин животных и гразов, продукции продоводства, водного промысла водного промысла водного промысла и гразов, продов, продовства, водного промысла водного промысла водного промысла водного промысла и гразов, продоводства, водного промысла водного промысла водного промысла водного промысла и гразов, продоводства, водного промысла и гразов, продоводства, водного промысла продоводства, водного промысла и гразов, продоводства, водного промысла продоводства, водного промысла продоводства, водного промысла продоводства, водного промысла и гразов, продоводства, водного промысла продоводства,	Способен прово-				• •		

1	T	I			1
				ния животного; методами	
				оценки экстерьера и интерь-	
				ера животных в целом до-	
				статочно для решения стан-	
				дартных практических (про-	
				фессиональных) задач.	
				3. Сформированность ком-	
				петенции полностью соот-	
				ветствует требованиям.	
				Имеющихся навыков иссле-	
				дования животного; метода-	
				ми оценки экстерьера и ин-	
				терьера животных в полной	
				мере достаточно для реше-	
				ния сложных практических	
				(профессиональных) задач.	
				,	
ИД-2 _{ПК-5} умеет про-	Полнота	Знает ветеринарно-	Не знает ветеринар-	1. Сформированность ком-	
водить ветеринарно-	знаний	санитарную и экс-	но-санитарную и	петенции соответствует ми-	
санитарную и экс-		пертную оценку,	экспертную оценку,	нимальным требованиям.	
пертную оценку,		контроль производ-	контроль производ-	Имеющихся знаний об ана-	
контроль производ-		ства безопасной	ства безопасной	томо-физиологических осно-	
ства безопасной		продукции животно-	продукции животно-	вах функционирования орга-	
продукции животно-		водства, пчеловод-	водства, пчеловод-	низма, общих закономерно-	
водства, пчеловод-		ства, водного про-	ства, водного про-	стях строения организма в	
ства, водного про-		мысла и кормов,	мысла и кормов,	свете единства структуры и	Реферат, вопро-
мысла и кормов,		транспортировки	транспортировки	функции в целом достаточно	сы для самосто-
транспортировки		животных и грузов	животных и грузов	для решения практических	ятельного изуче-
животных и грузов		ANDOTTIBIX II TPYSOB	NOBOTIBLE WIPYOOD	(профессиональных) задач.	ния тем, вопросы
при осуществлении				2. Сформированность ком-	для самоподго-
импортно-				петенции в целом соответ-	товки, вопросы
экспортных опера-				ствует требованиям. Имею-	итогового теста,
				цихся знаний об анатомо-	·
ций, подконтроль-				физиологических основах	вопросы к зачету
ных ветеринарному					
надзору				функционирования организ-	
				ма, общих закономерностях	
				строения организма в свете	
				единства структуры и функ-	
				ции в целом достаточно для	
				решения стандартных прак-	
				тических (профессиональ-	

 			_
			ных) задач.
			3. Сформированность ком-
			петенции полностью соот-
			ветствует требованиям.
			Имеющихся знаний об ана-
			томо-физиологических осно-
			вах функционирования орга-
			низма, общих закономерно-
			стях строения организма в
			свете единства структуры и
			функции в полной мере до-
			статочно для решения слож-
			ных практических (профес-
			сиональных) задач.
Наличие	Умеет давать вете-	Не умеет давать	1. Сформированность ком-
умений	ринарно-санитарную	ветеринарно-	петенции соответствует ми-
	и экспертную оцен-	санитарную и экс-	нимальным требованиям.
	ку, контроль произ-	пертную оценку,	Имеющихся умений анали-
	водства безопасной	контроль производ-	зировать закономерности
	продукции животно-	ства безопасной	функционирования органов и
	водства, пчеловод-	продукции животно-	систем организма в целом
	ства, водного про-	водства, пчеловод-	достаточно для решения
	мысла и кормов,	ства, водного про-	практических (профессио-
	транспортировки	мысла и кормов,	нальных) задач.
	животных и грузов	транспортировки	2. Сформированность ком-
		животных и грузов	петенции в целом соответ-
			ствует требованиям. Имею-
			щихся умений анализиро-
			вать закономерности функ-
			ционирования органов и си-
			стем организма в целом до-
			статочно для решения стан-
			дартных практических (про-
			фессиональных) задач.
			3. Сформированность ком-
			петенции полностью соот-
			ветствует требованиям.
			Имеющихся умений анали-
			зировать закономерности
			функционирования органов и
			систем организма в полной

			мере достаточно для реше-	
			ния сложных практических	
			(профессиональных) задач.	
Наличие	Владеет навыками	Не владеет метода-	1. Сформированность ком-	
навыков	ветеринарно-	ми ветеринарно-	петенции соответствует ми-	
(владение	санитарной и экс-	санитарной и экс-	нимальным требованиям.	
опытом)	пертной оценки,	пертной оценки, кон-	Имеющихся навыков иссле-	
	контроля производ-	троля производства	дования животного; метода-	
	ства безопасной	безопасной продук-	ми оценки экстерьера и ин-	
	продукции животно-	ции животноводства,	терьера животных в целом	
	водства, пчеловод-	пчеловодства, вод-	достаточно для решения	
	ства, водного про-	ного промысла и	практических (профессио-	
	мысла и кормов,	кормов, транспор-	нальных) задач.	
	транспортировки	тировки животных и	2. Сформированность ком-	
	животных и грузов	грузов при осу-	петенции в целом соответ-	
	при осуществлении	ществлении им-	ствует требованиям. Имею-	
	импортно-	портно-экспортных	щихся навыков исследова-	
	экспортных опера-	операций, подкон-	ния животного; методами	
	ций, подконтроль-	трольных ветери-	оценки экстерьера и интерь-	
	ных ветеринарному	нарному надзору	ера животных в целом до-	
	надзору		статочно для решения стан-	
			дартных практических (про-	
			фессиональных) задач.	
			3. Сформированность ком-	
			петенции полностью соот-	
			ветствует требованиям.	
			Имеющихся навыков иссле-	
			дования животного; метода-	
			ми оценки экстерьера и ин-	
			терьера животных в полной	
			мере достаточно для реше-	
			ния сложных практических	
			(профессиональных) задач.	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

Nº	Наименование раздела
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке сырья и субпродуктов животного происхождения
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства
12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных современных проблемах производственного ветерианрносанитарного контроля на производствах разных отраслей.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем;
- формирование и отработка навыков исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА Рефератов

- 1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
- 2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
- 3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
- 4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

- Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
- 6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
- 7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- 8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
- 9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
- 10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
- 11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей из мяса, рыбы, птицы.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Основная часть

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

- 1. Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.
- 2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.
- 3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;
- 4. Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценку «*зачтено*» заслуживает реферат, если обучающийся прикрепил его в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также.

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил реферат в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «*не зачтено*» получает обучающийся, если не прикрепил реферат в ИОС ОмГАУ-

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;
- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Реферат, оцененный «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново. Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Форма оборота титульного листа представлена в табл. 1.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

- 1. Что такое токсикоинфекция
- 2. Какие существуют источники загрязнения продуктов питания
- 3. Перечислите виды загрязнений
- 4. Опишите гигиену доения
- 5. Расскажите основные принципы дезинфекции
- 6. Расскажите основные принципы дератизации
- 7. Расскажите основные принципы дезинсекции
- 8. Опишите пути распространения инфекции
- 9. Что такое зооантропонозы, зоонозы. Приведите примеры
- 10. Расскажите методы обследования животного

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время собеседования высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Контроль загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения»

- 1. Ообеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
- **2.** Ообеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами»

- 1. Источники загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами
- 2. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве»

- 1. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
- 2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
- 3. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений»

- 1. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 2. Корректирующие действия для профилактики и устранения радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 3. Метаболизм чужеродных соединений

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением»

- 1. Классификация пищевых добавок
- 2. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Фальсификация пищевых продуктов»

- 1. Виды фальсификаций пищевых продуктов
- 2. Методы выявления фальсификаций пишевых продуктов

вопросы

для самостоятельного изучения темы «НТД – основание для ветеринарного контроля сырья»

- 1.Определение, цели задачи использования НТД
- 2.Виды нормативно-технической документации
- 3. Примеры НТД по отраслям производства продуктов животного и растительного происхождения

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения тем ОБУЧАЮЩИМИСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

- 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
- 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
- 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
- 4. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
- 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
- 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
- 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
- 8. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
- 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
- 10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
- 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
- 12. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
- 13. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
- 14. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
- Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарносанитарная оценка.
- 16. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарносанитарная оценка.
- 17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
- 18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
- 19. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
- 20. Пищевые токсико инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
- 21. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителях и на холодильных предприятиях.
- 22. Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Выбрать форму отчетности презентация
- 2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
- 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
- 4) Предоставить отчётный материал по согласованию с ведущим преподавателем
- 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы презентация и доклад

Процедура оценивания

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации и доклада;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

8.1. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Текущий контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

ВАРИАНТ 1.

- 1. Как часто проверяют воду на предприятии химико-бактериологическим анализом. Не реже:
- А. 1 раз в полгода
- Б. 1 раз в квартал
- В. 1 раз в год
- Г. 1 раз в месяц
- 2. Какой высоты должен быть забор вокруг предприятия:
- А. 2 метра
- Б. 1 метр
- В. 0,5 метра
- Г. 3 метра
- 3. Удаление отходов с перерабатывающего предприятия должно быть не реже:
- А. 1 раза в неделю
- Б. 1 раза в 3 дня

	8 . 1 раза в день . 1 раза в 2 дня
6 B	. Как часто проводится контроль систем водоснабжения и канализации: . 1 раз в квартал . 1 раз в 6 месяцев . 1 раз в год .1 раз в 2 года
5 B	. Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» . № 29 . № 35 . № 52 . № 88
Б В	. Ф3 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 • № 35 • № 52 • № 88
Б В	. Площадки для мусора должны находиться от производственных и складских помещений на расстоя не менее 10 метров не менее 20 метров Не менее 25 метров Не менее 30 метров не менее 30 метров не менее 30 метров
8 А Б Г	. Какой температуры должна быть вода для охлаждения молока: от -2°C до 0°C 5 . от 1°C до 2°C ь. от 2°C до 4°C от 4°C до 6°C
A 5 B	. Сколько участков в цехе производства мяса на птицефабрике . 2 . 12 . 10 . 4
A 5 B	0. Какой температуры режим при обвалке на колбасном производстве: a. 12°C b. 4°C c. 6°C c. 10°C
A 5 B	1. Как часто проводится дезинфекция в ливерном цехе при производстве колбасы: 1 раз в неделю 1 раз в 3 дня 1 раз в 2 дня . ежедневно
А Б В	2. Сколько видов порчи колбасных изделий: 3 55 7 10

13. Куда направляется колбаса при гнилостном разложении: **А. на утилизацию**

Б. на корм животным В. На уничтожение Г. на прилавки магазинов

- 14. Что не относится к искусственным оболочкам колбасы:
- А. целлюлозная оболочка
- Б. белковая оболочка
- В. Кишечная оболочка
- Г. фиброзная оболочка
- 15. Для чего добавляют в колбасу мучные продукты:

А. для увеличения вязкости фарша

- Б. для снижения влагоудерживающей способности фарша
- В. Для снижения вязкости фарша
- Г. для улучшения вкусовых качеств

ВАРИАНТ 2

1. Сколько часов должна происходить осадка для полукопченых колбас:

А. 2-4 часа

- Б. 6-8 часов
- В. 12-14 часов
- Г. 20-24 часа
- 2. До какой температуры внутри батона охлаждают колбасу:
- A. 5°C
- Б. 10⁰C
- B. 15°C
- Γ. 25⁰C
- 3. Созревание колбасы при температуре:
- A. от 0⁰C до 2⁰C
- Б. от 4⁰С до -6⁰С
- B. От -6^oC до -10^oC
- Г. от -10⁰С до -12⁰С
- 4. Сколько этапов механической и тепловой обработки на колбасном производстве:
- A. 5
- Б. 7
- **B. 9** Γ. 11
- 5. Каким действием не обладает дым:

А. охлаждающим

- Б. консервирующим
- В. Бактерицидным
- Г. высушивающим
- 6. Что не относится к ветчино-штучным изделиям:
- А. грудинка
- Б. окорока
- В. Корейка
- Г. колбаса
- 7. Какой ГОСТ на воду питьевую:
- A. 74.28-86
- Б. 28.74-82
- B. 54316-2011
- Г. 4974-72
- 8. Сколько суток должны выдерживаться консервы детского питания перед реализацией:
- А. 3 суток
- Б. 5 суток
- В. 11 суток
- Г. 21 сутки
- 9. Сколько участков в цехе производства мороженных и сухих яйцепродуктов

	A. 5 Б. 10 B. 15 Γ. 20
	 10. Какая должна быть высота стен ограждающих площадки для мусора: А. 1,5 метра Б. 1 метр В. 2 метра Г. 0,5 метра
	11. Сколько зон на территории переработки с/х животных: А. 1 Б. 2 В. 3 Г. 5
	 12. Полы в производственном помещении должны быть выполнены из: А. дерева Б. линолеума В. паркета Г. плитки
	 13. Сколько процентов соли добавляется зимой к дезбарьерам: A. 5 Б. 15 B. 20 Г. 35
	 14. Что не относится к посолочным ингредиентам при производстве колбасы: А. поваренная соль Б. сахар В. Нитрит натрия Г. крахмал
	 15. Какое мясо можно использовать при изготовлении колбасы: А. мясо замороженное 1 раз Б. мясо хряков В. Шпик с измененным цветом Г. мясо тощих животных
	ВАРИАНТ 3 1. Что не относится к тепловой обработке колбасы: А. обжарка Б. охлаждение В. Холодное копчение Г. горячее копчение
как:	2. При недостаточной тепловой обработке или нарушении режима обжарки появляется такой вид порч

А. плесневение колбасы

Б. кислое брожение

В. Зеленый оттенок

Г. прогоркание

3. Что не относится к белковым стабилизаторам применяемых при производстве колбасы:

А. яйцепродукты

- Б. свиная шкура
- В. Сухожилия
- Г. говяжьи губы
- 4. _ В камере размораживания на колбасном производстве должна быть температура:

A. 0⁰C

Б. 2⁰С B. 40C Г. 6⁰С 5. Какого сорта должна использоваться соль при производстве колбасы: А. не ниже 1 сорта Б. не ниже 2 сорта В. Не ниже высшего сорта Г. любого сорта Какая температура холодного копчения колбасы: A. 80-110°C Б. 68-72⁰C B. 18-25°C Г. 30-50°C 7. Кратковременное копчение колбасы длится в течение А. 5-20 мин. Б. 30-150 мин. В. 1-3 суток Г. 6-12 часов При изготовлении колбасных изделий температура внутри батона доводится до: A. 68-72°C Б. 80-110°C B. 10-15^oC Г. 30-45⁰C Осадку полукопченых колбас рекомендуется проводить при относительной влажности воздуха: A. 50-65% Б.60-75% B. 70-85% Г. 85-90% 10. При осадке каких колбас температура $2-4^{\circ}$ C: А. сырокопченых Б. варено-копченых В. Полукопченых Г. вареных 11. При разделки тушки кролика оставляют: А. 1 лапку со шкуркой Б. хвостик В. Внутренние органы Г. 1 лапку без шкуры 12. Сколько типов холодильников: A. 3 Б. 7 **B.** 11 Γ. 15 13. Какая емкость производственных холодильников: А. 100-1000 тонн Б. 500-5000 тонн В. 20-100 тонн Г. 10-500 тонн

14. Что не относится к минусам одноэтажных холодильников:

А. большая плошадь

Б. повышенный теплоприток В. Высота от 15 до 20 метров **Г. простота конструкции**

15. Чем проводят дезинфекцию холодильников при сильном загрязнении плесенью:

А. оксидифенолят натрия

- Б. формалин
- В. Едкий натрий
- Г. хлором

ВАРИАНТ 4

- 1. Для каких продуктов используются холодильники с регулируемой газовой средой:
- А. молочные продукты
- Б. рыбные продукты

В. Овощи и фрукты

- Г. мясные продукты
- В состав каких холодильников входят цеха по производству водного и сухого льда:
- А. смешенного значения

Б. распределительные

- В. Заготовительные
- Г. производственные
- Какой из холодильников служит для длительного хранения:
- А. торговый
- Б. перевалочный
- В. Заготовительный
- Г. базисный
- Какой из типов холодильников самой наибольшей емкости:
- А. производственный
- Б. транспортный
- В. Базисный
- Г. перевалочный
- 5. Что из перечисленного не обязательно для персонала при производстве сухого льда:

А. халат

- Б. защитные очки
- В. Телогрейка
- Г. противогаз шланговый изолирующий
- 6. Кто проводит уборку холодильников и их сан. обработку:
- А. специальный персонал
- Б. персонал по уборке территории
- В. Любой персонал
- Г. спец. персонал который не используется на производственных работах
- В течение, какого времени после убоя должно быть извлечено эндокринно-ферментное сырье: 7.
- А. 40 мин
- Б. 15 мин
- В. 1 час
- Г. 2 часа
- Какое из веществ не используют для консервации эндокринно-ферментного сырья:
- А. хлористый натрий
- Б. перекись водорода
- В. Ацетон
- Г. спирт
- При какой температуре происходит быстрая заморозка эндокринно-ферментного сырья:

- A. от -20°С до -30°С Б. от -30°С до -40°С **В. От -40°С до -50°С**
- Г. от -50°C до -60°C
- 10. Хранение эндокринно-ферментного сырья (температура и длительность):

A. -12°C 4-6 мес. Б. -20⁰С 1-3 мес. В. -10⁰С 1-3 мес. Г. -6⁰С 4-6 мес. 11. Откуда производят отгрузку пищевого альбумина: А. склад технической продукции Б. склад пищевой продукции В. Цех пищевой продукции Г. цех технической продукции 12. В складах где хранят эндокринно-ферментное сырье должна быть температура: А. до -2°C Б. до 0⁰С В. До +2⁰C Г. до +5⁰C 13. Журнал микробиологического контроля: A. K-19 Б. К-1 B. K-10 Г. К-20 14. К-9 это журнал: А. микробиологического контроля Б. входного контроля В. Контроля санитарного состояния Г. результаты определения микробиальной загрязненности сырья 15. Контроль санитарного состояния. Оборудование и инвентарь и способы их санитарной обработки в журнале: A. K-9 Б. К-19 B. K-10 Г. К-20 ВАРИАТН 5 1. В состав комиссии по учету и уничтожению консервов не входит: А. директор Б. санитарный врач В. Микробиолог Д. зав. лабораторией 2. В течение скольких дней длится посол грудинки: А. 12 дней Б. 15 дней В. 30 дней Г. 35 дней 3. Сколько вымачивают окорока в теплой воде после копчения: А. 1-2 часа Б. 2-3 часа

В. 3-4 часа

Г. 4-5 часов

4. Холодное копчение грудинки при температуре 18-25°C длится в течение:

А. 1-2 суток

Б. 12 суток

В. 10 суток

Г. 5-7 суток

5. Сколько групп консервов:

А. 6 групп

- Б. 3 группы
- В. 10 групп
- Г. 5 групп
- 6. Какое из веществ используют для консервации гипофиза:
- А. хлористый натрий
- Б. перекись водорода
- В. Ацетон
- Г. спирт
- 7. Какой из холодильников служит для краткосрочного хранения:
- А. базисный
- Б. продовольственных баз
- В. Распределительные
- Г. заготовительные
- 8. Какие внутренние органы оставляют при разделки тушки кролика:
- А. сердце
- Б. печень
- В. Почки
- Г. легкие
- 9. Сколько стен должно ограждать площадки для мусора:
- A. 3
- Б. 2
- B. 4
- Г. 1
- 10. При переработке птицы и производстве яйцепродуктов, кроме настоящих Правил, следует руководствоваться также...
- А) "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий" и "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности";
- Б) "Строительными нормами и правилами" и "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности":
- В) "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию";
 - Г) Все перечисленное верно.
 - 11. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют...
 - А) Государственная ветеринарная служба:
 - Б) ветеринарная служба предприятий и территориальная санитарно-эпидемиологическая служба;
 - В) верен только вариант -Б;
 - Г) верны варианты А и Б;
 - Д) верный ответ отсутствует.
- 12. В случае поступления больной птицы и подозрительного по качеству сырья или обнаружения их во время производства птицепродуктов ветеринарно-санитарная служба и администрация предприятия обязаны
- А) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней;
- Б) сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица;
- В) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней и в установленном порядке сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица, и территориальным СЭС по месту отправки птицы и нахождения предприятия переработки;
 - Г) не разглашать данную информацию.
 - 13. Территория предприятия должна быть..
 - А) ограждена, озеленена кустарником и деревьями;
 - Б) содержаться в чистоте,
- В) При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта;

Г) все выше перечисленное.

- 14. При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги заполненный одним из следующих дезинфицирующих растворов:
 - А) 3%-ным раствором формальдегида;
 - Б) 3% -ным раствором едкого натра;

ипи

- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 3% активного хлора или дезинфицирующим раствором;
- В) 1,5 % -ным раствором формальдегида, а зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15% поваренной соли
 - Г) верно только варианты Б и В

Д) верны только варианты – А и Б.

- 15. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на..
 - А) 2/7 емкости;
 - Б) 2/6 емкости:
 - В) 2,5 емкости;
 - Г) 2,3 емкости.

ВАРИАНТ 6

- 1. . Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки:
- А) ветеринарного осмотра и приемки птицы;
- Б) навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания тушек птицы;
- В) дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и ящиков;
- Г) тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы:

Д) все выше перечисленное верно.

- 2. Цех (отделение) производства мороженых и сухих яйцепродуктов должен иметь следующие участки:
- А) подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошка;
- санитарной обработки внутрицеховой тары;
- дезинфекции тары из-под яиц;
- Б) приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;
- помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств.
- В) верный только вариант А;

Г) верны варианты А и Б.

- 3. Градирня, компрессорная, котельная, бытовые, складские и вспомогательные помещения должны..
- А) располагаться в производственном помещении;
- Б) изолированы от производственных помещений;
- В) отсутствовать на птицеперерабатывающем предприятии;
- Г) отсутствует верный ответ.
- 4. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают
- А) механической очистке, два-три раза в смену увлажняют 2%-ным раствором едкого натра;
- Б) дезинфицироваться 3%-ным раствором формальдегида;
- В) 1 раза в смену увлажняться 0,1%-ым раствором формальдегида;
- Г) верно все выше перечисленное.
- 5. Помещения, предназначенные для хранения птицепродуктов, должны...
- А) подвергаться побелке и дезинфекции не реже 1 раза в полгода;
- Б) подвергаться побелки во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освобождаться от продукции;
- В) подвергаться дезинфекции во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освобождаться от продукции;
 - Г) подвергаться механической очистке.
 - 6. . После каждой уборки санитарных узлов весь уборочный инвентарь погружают в...
 - А) 0.5%-ный раствор хлорной извести на 8 ч:
 - Б) 0,5%-ный раствор хлорной извести на 2 ч;
 - В) 3% раствор формальдегида на 2 ч.

- Г) 1% раствор едкого натра.
- 7. Павшую птицу, обнаруженную при приемке
- **А) направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления** патологоанатомического диагноза:
 - Б) направляют в лабораторию для микробиологического исследования;
 - В) отбраковывают;
 - Г) все варианты ответов не верны.
 - 8. При выявлении антропозоонозных заболеваний ставятся в известность..
- А) хозяйствам (сдатчикам), районной ветеринарной службе об инфекционных заболеваниях и массовых незаразных болезнях, обнаруживаемых в момент приемки и выявляемых ветеринарно-санитарной экспертизой при переработке птицы;
 - Б) территориальные СЭС;
 - В) только вариант Б;
 - Г) вариант А и Б.
 - 9. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть...
 - А) очищена от загрязнений;
 - Б) очищена от пера и прогрета по режимам:
- В) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не менее 30 мин при температуре 80°С;
- Г) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не более 30 мин при температуре 120°С.
- 10. На тушки и рабочие органы перосьемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой..
 - A) 37-39°C;
 - Б) 80°C;
 - B) 110°C:
 - Γ) 45- 50°C.
- 11. Чему подвергается вся поступившая птица перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия?
 - А) ветеринарному осмотру
 - Б) санитарной обработке
 - В) наличию сопроводительных документов
 - Г) дезинфекции
- 12. По каким признакам отсортировывают больную и подозрительную в заболевании птицу, при приемке и ветеринарном осмотре в хозяйствах (сдатчиках)?
 - А) отсутствие клейма
 - Б) обильное оперение
 - В) грязная тушка курицы
 - Г) опухание суставов
- 13. Какая служба разрешает производить на птицеперерабатывающих предприятиях убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств?
 - А)правительство РФ
 - Б)ветеринарная служба предприятия
 - В) Государственная ветеринарная служба
 - Г) Ветеринарная клиника
 - 14. Куда направляют павшую птицу, обнаруженную при приемке?
 - А) Специальные емкости
 - Б) санитарную камеру
 - В) на утилизацию
 - Г)в магазин
- 15. Сколько раз в смену рекомендуется менять воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек?
 - A) 2
 - Б) 4

- B) 1
- Г) 3

ВАРИАНТ 7

- 1... Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для....(продолжить предложение)
 - А) извлечения внутренних органов
 - Б) дезинфекции рук
 - В) для смыва пера
 - Г) ветеринарно-санитарной экспертизы
 - 2. Что запрещается на участке снятия оперения?(2 ответа)
 - А) Хранить перо
 - Б) Ставить клеймо
 - В) Сушить перо
 - Г) Жечь перо
- 3. . При потрошении тушек строго соблюдают последовательность выполнения технологических операций согласно ...(закончить предложение)

А)Технологической инструкции по переработке птицы

- Б) Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
- В) Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности
 - Г)Санитарных и ветеринарных требованиях к проектированию предприятий мясной промышленности
 - 4. . Где хранят тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования?
 - А) В Емкостях

Б)В Холодильниках

- В) В Пакетах
- Г) В Складах
- 5. . Сколько времени нельзя накапливать и задерживать субпродукты в цехе производства мяса птицы?
- А)Свыше 10 мин
- Б) Свыше 20 мин
- В) Свыше 30 мин
- Г) Свыше 40 мин
- 6. . Кто контролирует условия и продолжительность хранения тушек, субпродуктов, температуру в толще мышц тушек?

А) ветеринарная служба предприятия

- Б) руководитель цеха
- В) инженер
- Г) начальник ОПВК
- 7. . Какие помещения должны входить в отделение первичной обработки перо-пухового сырья?
- А) хранения тары
- Б) переработки мяса
- В) склады с холодильными установками
- Г) сортировки и упаковки сухого пера
- 8... Что способствует снижению микробной обсемененности перо-пухового сырья?
- А) санитарная обработка
- Б) предварительное отделение влаги
- В) своевременное сушение
- Г) своевременное охлаждение
- 9. . Приемка яиц птицеперерабатывающим предприятием производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного.......(закончить предложение)
 - А) контроля
 - Б) сертификата
 - В) свидетельства
 - Г) качества

- 10. . Что оценивают в момент приемки яиц на яйцеперерабатывающих предприятиях? А) Плотность **Б) внешний вид** В) содержание железа в яйце Г) овальность яйца
- 11. Чему должны подвергаться яйца перед подачей на участок разбивания?
- А) Санитарной обработке
- Б) Овоскопии
- В) Сушению
- Г) Нормативно-технической документации
- 12. Подлежат ли, после санитарной обработки яйца хранению?
- А) Да
- Б) Нет
- 13. Какие признаки не должно иметь содержимое яиц, полученное после их разбивания?
- А) несвойственные цвета
- Б) повышенную плотность
- В) наличие белка
- Г) наличие скорлупы
- 14. При какой температуре может содержаться в охлажденном состоянии пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направленная на сушку?
 - A) 1-2°C
 - Б) 2-4°C
 - B) 5-8°C
 - Γ) 9-12°C
 - 15. В каком состоянии не должны поступать в лабораторию пробы мороженых яичных продуктов?
 - А) Горячем
 - Б) Оттаявшем
 - В) Стерильном
 - Г) Жидком

ВАРИАНТ 8

- 1. . Ветеринарно-санитарную экспертизу тушек птиц и органов проводят согласно ...
- А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий":
- Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";
 - В) верны оба варианта;
 - Г) оба варианта не верны.
- 2. . Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют...
 - А) 1-2 мг/ л активного хлора;
 - Б) 30 мг/л перекиси водорода;
 - B) 10 20 мг/л активного хлора;
 - Г) 56 мг/ л формальдегида.
 - 3. . Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник..
 - А) не должно превышать 30 мин.;
 - Б) не должно превышать 2 ч.
 - В) не имеет значение;
 - Г) более 5.3 ч.
 - 4. . Осмотр тушек птиц и их органов проводят согласно..
- А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий";
- Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";

- В) верны оба варианта;
- Г) оба варианта не верны.
- 5. Дайте определение Колбасы.

Ответ: **Колбаса́** — пищевой продукт, вид колбасных изделий, представляющий собой мясной фарш в продолговатой оболочке. Может содержать один или несколько видов мяса.

- 6. Производство колбасных изделий включает в себя следующие операции, расположите их в правильном порядке:
 - А.Обвалка
 - Д. Жиловка
 - Е. Фаршесоставление
 - Г. Формовка
 - В. Осадка
 - Б. Термообработка
- 7.Какой вид колбасы содержит 10—15 % белка, 20—30 % жира, энергетическая ценность 220—310 ккал на 100 г.
 - А. Вареная
 - Б. Полукопченая
 - В. Сыровяленая
 - Г. Чайная
 - 8. Какая температура в камере хранения готовой продукции?
- А. Колбасы хранятся в подвешенном состоянии при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха 75-85%. Упаковываем непосредственно перед реализацией.
 - Б. От 4 до 9 C
 - В. От 2 до 7 С
 - 9. Срок хранения мясных консерв.
 - А. 12 месяцев
 - Б. Полтора года
 - В. Три года
 - Г. срок, за который жесть консервной банки прокоррозирует до дыры (насквозь)
- 10. Профилактика при изготовлении колбас сводится к следующим положениям (несколько вариантов ответа) :
- А. сырье для колбасных изделий должно соответствовать санитарным требованиям, перерабатывать его нужно в условиях, исключающих возможность бактериального обсеменения
 - Б. специи и поваренную соль надо стерилизовать
 - В. технологический процесс проводить по установленной схеме
- Г. строго следить за соблюдением личной гигиены рабочими и выполнением санитарного режима на всех этапах технологического процесса
- Д. хранение и транспортировку колбасных изделий проводить в строгом соответствии с санитарными требованиями
 - 11. Какая влажность сырокопченых колбас:
 - А. не привышает 30%
 - Б. не привышая 40%
 - В. Не привышая 50%
 - 12. Цвет фарша на разрезе должен быть свойственен каждому сорту:
 - А. Для вареных колбас
- 1. Равномерный розовый, без серых пятен
- Б. Для ливерных колбас
- 2. Светло-коричневый
- В.Для копченых колбас 3. Темно-коричневый, цвет шпига- чисто белый
- 13. К колбасам высшего сорта относится (несколько вариантов ответа):
- А.Полтавская
- Б.Охотничьи колбаски
- В. Армавирская
- Г. Украинская жареная
- Д. Русская
- 14. Пищевые добавки применяют для (несколько вариантов ответа):

- А. оберегания колбасы от размножения болезнетворных микроорганизмов
- Б. улучшения цвета
- В. усиления вкуса
- Г. увеличения веса
- Д. устранения нежелательных запахов
- 15. Какие свойства сосисок верны (несколько вариантов ответа):
- А. Сосиски отличаются не только по размеру, но и по цвету. Если сосиски розового цвета, это значит, что производитель добавил туда больше красителя.
 - Б. Сосиски не должны быть упругими и после нажатия восстанавливать форму.
- В. На сосисках не должно быть жировых подтеков. Если сосиска в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.
 - Г. В замороженном виде сосиски могут храниться около месяца.

ВАРИАНТ 9

- 1. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве ,заключается в следующем (несколько вариантов ответа):
 - А. В осмотре мяса ,кишечных оболочек и специй ,доставленных для изготовления колбас
 - Б. Проверки мяса в местах его обвалки
- В. Наблюдении за санитарным состоянием помещения оборудования инвентаря спец и сан одежды ,а так же за технологическими процессами производства
- Г. Допускать привозное мясо для изготовления колбасных изделий без клейма и ветеринарного удостоверения
 - 2. Соотнесите сроки хранения свинины ,при определенной температуре:

A. -121. До 5 месБ. -1,+22. 10-15 днейВ. -183. До 10

- 3. Для определения влаги в колбасе используют формулу где а и b вес воды в навеске ,разность до и после высушивания вещества , с навеска фарша.
 - A. x=(a-b)*50/c
 - Б. x=(b-a)*100/c
 - B. x=(a-b)*100/c
 - Γ . x=(b-a)*50/c
- 4. Высококачественные консервы изготовлены по традиционным технологиям из отборного мяса в соответствии с требованиями ГОСТ ,соотнесите:

А. Говядина тушеная первый сорт 1. ГОСТ 5284-84 Б. Мясо цыпленка в собственном соку 2. ГОСТ 28589-90 В. Свинина тушеная 3. ГОСТ697-84

5. Для хранения консервных банок следует применять следующие правила (несколько вариантов ответа):

А.плотно изолировать, друг от друга картоном

- Б. Хранить горизонтально в коробке
- В. Обрабатывать консервные банки оловом
- 6. Установите соответствие:

молоко повышенной жирностимолоко пониженной жирностиобезжиренное молоко-4-6% от 0,5-2,5% 0,5%

7. При сдаче молока на молокоперерабатывающее предприятия кислотность молока не должна превышать?

a) 15 T в)13 T г) 10 T

- 8. По окончанию приемке молока шланги должны быть промыты по следующей схеме:
- 1 промывание шлангов проточной водой
- 2 дезинфекция шлангов
- 3 промывание шлангов водой
- 4 взятие смывов
- 5 закрытие шлангов заглушкой

6 подвешивание шлангов на кронштейны

9. Установите соответствие:

Пороки сгущенного молока

физические- отстой жира, образование осадка, загустевание

химические- потемнение, карамелизация, слабый кормовой привкус

биохимические- появление прогорклого вкуса, появление плесени, бомбаж

10. Установите соответствие:

Основные дефекты сухих молочных смесей

прогоркание- возникает в результате окисления жира

комковатость- образуется в готовом продукте из-за поглощение им влаги при недостаточной герметичности упаковки

неприятный запах и вкус- возникает при хранении продукта, при высокой влажности и плохой вентиляции

- 11. Мойка молочного танка (без демонтажа) производится в следующей последовательности:
- 1 предварительное споласкивание водой
- 2 предварительное споласкивание кислотным раствором (при температуре 50-70)
- 3 промежуточное споласкивание водой
- 4 мойка щелочным раствором
- 5 споласкивание водой
- 6 стерилизация

12. Установите соответствие:

Группы чистоты молока(при фильтрации пробы)

- 1- на фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока не более 2 частиц.
 - 2- на фильтре имеются отдельные частицы(до 13 частиц)
 - 3- на фильтре заметный осадок частиц механической примеси
- 13. При каком технологическом процессе производства молока происходит полное обеззараживания молока и продлевается его срок хранения?
 - а) при гомогенизации
- в) при нормализации
- б) при пастерилизации
- г) при стерилизации

14. Установите соответствие:

свежевыдоенное молока имеет кислотность- 16-18Т

молозиво имеет кислотность- 50Т

при мастите молоко имеет кислотность- 7-15Т

15. Установите соответствие:

Сроки хранения молока

молоко пастерилизованое (при температуре 70)- несколько суток

восстановленное из сухого молока- до 8 месяцев

стерилизованное молоко- до 6 месяцев

ВАРИАНТ 10

- 1 Молоко из неблагополучных хозяйств должно приниматься по следующей схеме:
- 1 проверяется наличие разрешения от органов ветеринарно- санитарного эпидемиологического надзора
- 2 отметка о пастерилизации с указанной температурой
- 3 лабораторные исследование на эффективность пастерилизации
- 4 согласование ассортимента вырабатываемого сырья с органами Госсанэпиднадзора

2 Установите соответствие:

Упаковку молочной продукции подразделяют на следующие группы



жесткая полужесткая мягкая

3 Установите соответствие:

Режимы пастерилизации

длительная или низкотемпературная- выдержка молока при температуре 60-65 30 минут кратковременная- нагревание молока от74 до 78 20-30 сек высокотемпературная- до температуры 85-99

- 4 Путь прохождения молока через пастерилизованно-охладительную установку
- 1 сырое молоко попадает в промежуточный бачок
- 2 насосом в секцию регенерации и нагревается до температуры 45-50
- 3 поступает в гомогенизатор
- 4 поступает в регенерационную, водяную секцию
- 5 охлаждается
- 5 Что делают с молоком полученным от коров в течении 7 дней после отёла и за тот же период до конца лактации?

а) используют для в) утилизируют

откорма молодняка

б) отправляют на молокопереробатывающие предприятия отправляют на

молокоперерабатывающие

предприятия

6 Установите соответствие:

Срок хранения молока при различных температурах охлаждения температура предельное время хранения, ч

8- 12 ч 6-8- 18-12ч 4-6- 18-24ч

7 Установите соответствие:

молоко цельное- нормализованное или восстановленное молоко с содержанием жира (3,2-2,5%)

молоко топленное- молоко с содержанием жира 6% подвергнутое пастеризации, гомогенизации при t не ниже 95 и выдержки 3-4 ч

витаминизированное молоко- цельное или нежирное молоко обогащенное витаминами A , C, D2 белковое молоко- молоко с содержащие повышенное кол-во сухих обезжиренных веществ

8 Методом Гербера определяют в молоке?

а)вязкость в) жирность

б) кислотность г) наличие посторонних примесей

9 Чем выше плотность, тем ниже?

а) кислотность в) кол-во полезных веществ

б) жирность г) рh молока

10 Определение плотности молока

последовательность метода

1 молоко тщательно перемешивают

2 подогревают до 20 градусов

- 3 наливают в цилиндр до 2/3 его объема
- 4 лактоденсиметр погружают в молоко
- 5 ожидают 1-2 минуты
- 6 производят отсчет плотности

- 11 Молоко от коров больных лейкозом обезвреживают
- 1 помещают в пастерилизовачную машину
- 2 нагревают до t 95
- 3 выдерживают 30 минут
- 4 охлаждают
- 5 отправляют на молокоперерабатывающее предприятие
- 12 При отправке здоровых и больных животных на убой оформляются несколько документов:
- А два-три документа;
- +Б три-четыре;
- В четыре-пять;
- Г пять-шесть документов.
- 13. Каких животных не разрешают убивать на мясо?
- +А больных и подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями;
- +Б животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении;
- +В животных, привитых живыми вакцинами, в течение определенного срока после вакцинации;
- +Г животных, больных по неизвестной причине.
- 14 При болезнях, лечение которых запрещено (сап, бешенство и др.) животных отправляют:
- А на убой;
- +Б в карантин;
- В на уничтожение в хозяйстве;
- Г- на ветеринарное дополнительное обследование.
- 15. В каких случаях убой животных считается вынужденным?
- А убой больного скота;
- Б убой в агональном состоянии;

Ф.И.О.

- В убой скота по экономической необходимости:
- +Г убой больного скота с целью недопущения падежа или в целях ликвидации инфекционного заболевания

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица-бланк к тест-вопросам

(заполняется студентом)

Группа_		_ Дата	B	Вариант					
1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-
11-	12-	13-	14-	15-		•	•		

Шкала и критерии оценивания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» получено менее 61% правильных ответов

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения					
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:					
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучаю-					
щихся по программам высшего об	разования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего				
профессионального образования в	ФГБОУ ВО Омский ГАУ»				
	Основные характеристики				
промежуточной аттеста	щии обучающихся по итогам изучения дисциплины				
Цель промежуточной аттеста- ции -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2				
	настоящей программы				
Форма промежуточной атте- стации -	зачет				
Место процедуры получения зачёта в графике учебного про-	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины				
цесса	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра				
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;				
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)				

9.4. Примерный перечень вопросов к зачету

- 1. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов?
- 2. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы
- 3. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов
- 4. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов
- 5. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
- 6. Из чего состоит нормативно-техническая база ПВСК?

знаний, умений, навыков:

- 7. Как проводится разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности?
- 8. Что такие системы контроля качества, типа ХАССП, ISO, GMP?
- 9. В чем особенности разработки, внедрения и управления систем XACCП, ISO, GMP для молочной промышленности?
- 10. В чем особенности разработки ПВСК при переработке птицы и яйца.
- 11. В чем особенности ПВСК при переработке скота?
- 12. В чем особенности ветеринарно-санитарного учета и отчетность, лабораторного контроля при убое скота и производстве мяса, субпродуктов?
- 13. Как осуществляется ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации?
- 14. Опишите ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.
- 15. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи
- 16. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий

- 17. Опишите особенности ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации
- 18. ПВСК на холодильниках и складах временного содержания.
- 19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

В составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария 1. Рассмотрена и одобрена: а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарию склитальной экспертиль продужем продужем протокол № 4 от 4 оч 2019 (наименование кафедры) Протокол № 4 от 4 оч 2019 (наименование кафедры) Протокол № 0 от 48 об 2019 г. Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария к.в.н. доцент дер Алексеева И.Г. 2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской	Санитарини контроль	
П. Рассмотрена и одобрена: а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветерина рко сани кариско экспертиза предужей протокоп № 4 от 4 оч 2019 Зав кафедрой в потремент по направлению 36.05.01 Ветеринария, протокоп № 0 от 18.05.2019 г. Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария к.в.н. доцент по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской боласти В.П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	casacon aggina mon grante	
В на заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарко сани нарком экспертина продужесь продужесь протокол № 4 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 4 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) по профиль ОПОП: Начальник главного управления ветеринария главный ветеринарный инспектор Омской области В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	в составе ОПОП 36.05.0	01 Ветеринария
В на заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарко сани нарком экспертина продужесь продужесь протокол № 4 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 4 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) протокол № 0 от н оч 20/9 (наименование кафедры) по профиль ОПОП: Начальник главного управления ветеринария главный ветеринарный инспектор Омской области В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	1. Рассмотрена и одобрена:	
(наименование кафедры) протокол № 1 от н. оч. 2019 Зав кафедрой от н. оч. 2019 Председании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария, протокол № 10 от 18.05. 2019 г. Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария к.в.н. доцент от детеринария от детеринария и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	а) На заседании обеспечиван	Children 11 hours and 11 hours
протокол № 7 от # 04 2019 Зав кафедрой — от # 04 2019 Зав кафедрой — от # 05 2019 г. Председатель МКН — 36.05.01 Ветеринария — к.в.н., доцент — Алексеева И.Г. 2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской вобласти — В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	веперинарко сенипарной экс	upayor nogywess
протокол № 7 от 11 оч 2019 Зав кафедрой от 15 об 16	*ubotroba g orba u mumero c.x	man com
ротокол № 0 от № 05 2019 г. Председатель МКН — 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., доцент Ду — Алексеева И.Г. 2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской В.П.Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)		
5) На заседании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария, протокол № 10 от 18.05.2019 г. Председатель МКН — 36.05.01 Ветеринария, к.в.н. доцент	Bas кафедрой e c 4 ukochoceof	- Javor Jareno Hork A
протокол № 10 от 18.05. 2019 г. Председатель МКН — 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., доцент 19.05. 20.0	5) На заседании методической комиссии по напр	равлению 36,05.01 Ветеринария.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	ANDTONON NO 10 AT 18 OF 2019.	1 - 1
2. Рассмотрение и одобрение представителями, профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области	Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., д	0.001
Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области	2. Рассмотрение и одобрение представителя	ми профессиональной сферы
области В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	по профилю ОПОП:	Of the second second
области В П Плащенко 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	Начальник главного управления ветеринарии гл	авный ветеринарный инспектор Омской
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами)	области	В.П.Плащенко
подагогического (научно-педагогического) сорбщества по профилю дисциплины:	3. Рассмотрение и одобрение внешними пред	ставителями (органами)
	педагогического (научно-педагогического) с	орбщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

Срок, с которого	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании измене- ний		
вводится изменение		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН	