



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Факультет среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F6009FC37CC019368951F510A235A04
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 26.06.2024 до 19.09.2025

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«22» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.07 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

по специальности среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария

квалификация
Ветеринарный фельдшер

Форма обучения
очная

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»:

Код и содержание компетенции (в соответствии с ФГОС)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
<p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов</p>	<p>Знания: нормативные зооигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; ветеринарно-санитарные и зооигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований.</p> <p>Умения: определять органолептический, визуально и по показателям отклонения от нормы зооигиенических параметров на объектах животноводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства</p>

	индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов Практический опыт: контроля санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве
--	---

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу дисциплин. Изучается в 7 семестре, на 4 курсе при очной форме обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Математика», «Физика», «Химия», «Основы микробиологии», «Информатика», «Биология».

Дисциплина является основополагающей, при изучении следующих дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Вид учебных занятий	Очная форма
	Семестр 4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час)	36
в том числе:	
- лекции, час	18
в том числе в виде практической подготовки, час	-
- лабораторные занятия, час	-
в том числе в виде практической подготовки, час	-
- практические занятия, час	18
в том числе в виде практической подготовки, час	-
- зачет, час	1
- зачет с оценкой, час	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего, час)	-
в том числе:	
-подготовка к лабораторным занятиям, час	-
-подготовка к практическим занятиям, час	-
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	-
- выполнение контрольных работ, час	-
- выполнение курсового проекта (работы), час	-
- подготовка к зачету, час	-

- подготовка к зачету с оценкой, час	-
Общая трудоемкость час	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах									
		лекции		лабораторные работы		практические работы		всего аудиторных часов		самостоятельная работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Метрология	4				6		10		0	
2	Стандартизация	8				8		16		0	
3	Подтверждение качества	6				4		10		0	
	Итого	18				18		36		0	

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно)			
		очно		заочно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	Раздел 1. Метрология				
	<i>Лекционный курс</i>				
1.1	Основные понятия в области метрологии. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи и принципы. История возникновения метрологии. Объекты метрологии. Величины, их классификации и характеристики. Международная система (СИ). Измерения: понятие, виды. Субъекты метрологии, их классификация и краткая характеристика. Международные и региональные метрологические организации.	2			
1.2	Классификация средств измерения. Средства поверки и калибровки.	2			

	Средства измерительной техники. Нормируемые метрологические характеристики (НМХ): понятие, классификация, определение отдельных НМХ. Методы измерений: понятие, классификация, краткая характеристика ГСИ: понятие, назначение, структура. Законодательная и нормативная база ГСИ. Государственный метрологический контроль и надзор				
	<i>Практические работы</i>				
1.3	Структура и основные положения Федерального закона "Об обеспечении единства измерений". Права и обязанности должностных лиц государственного метрологического надзора.	2			
1.4	Изучение базы стандартов ГСИ. Обработка результатов прямых многократных измерений	2			
1.5	Изучение порядка проведения поверки и калибровки средств измерений. Графики поверки средств измерений	2	2		
2	Раздел 2. Стандартизация				
<i>Лекционный курс</i>					
2.1	Основы технического регулирования и стандартизации. Техническое законодательство как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия. Содержание и применение технических регламентов. Структура технического регламента.	2			
2.2	Цели и задачи стандартизации. Основные направления развития стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации.	2			
2.3	Принципы стандартизации. Методы стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Стандарты: виды и категории. Порядок разработки стандартов разных категорий. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия.	2			
2.4	Система стандартизации Российской Федерации. Межгосударственная система стандартизации.	2			
	<i>Практические работы</i>				
2.5	Изучение основных положений Федерального закона «О техническом регулировании»	2			
2.6	Положения Федерального Закона Российской Федерации «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N	2			

	162-ФЗ (последняя редакция)				
2.7	Положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Классификация, построение и содержание технических регламентов.	2	-	-	-
2.8	Изучение требований ГОСТ Р 51740.2. Разработка технических условий (ТУ) на новый вид продукции	2	-	-	-
3	Раздел 3. Подтверждение качества				
<i>Лекционный курс</i>					
3.1	Подтверждение соответствия. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия. Объекты оценки и подтверждения соответствия. Субъекты. Средства и методы оценки и подтверждения соответствия.	2			
3.2	Виды и формы оценки и подтверждения соответствия. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Порядок проведения декларирования соответствия.	2			
3.3	Основные понятия в области контроля. Значение контроля качества, его место в оценке соответствия. Испытания, их назначение и классификация. Контроль качества продукции и услуг, его назначение, этапы и классификация	2			
<i>Практические работы</i>					
3.4	Положение о единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правилах их оформления. Правила оформления	4			

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа не предусмотрена по учебному плану.

Примерная тематика курсовых проектов (не предусмотрено)

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении в рабочей программе дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература

1. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для СПО / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 376 с. — ISBN 978-5-507-50279-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/446156>

2. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. —

198 с. — ISBN 978-5-507-52961-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463025>

3. Коник, Н. В. Сертификация систем качества : учебное пособие / Н. В. Коник, О. А. Шутова, В. В. Сеница. — Саратов : Вавиловский университет, 2024. — 239 с. — ISBN 978-5-6051928-9-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/450404>

Дополнительная учебная литература

1. Водолазская, Н. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / Н. В. Водолазская. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2020. — 106 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254912>

2. Покоев, П. Н. Метрология, стандартизация, сертификация. Основы взаимозаменяемости: практикум: учебное пособие / П. Н. Покоев. — Ижевск: Ижевская ГСХА, 2019. — 40 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178036>

3. Кирюшин, С. А. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» : учебно-методическое пособие / С. А. Кирюшин. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2017. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144902>

4.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). <http://www.mcx.gov.ru/>
2. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. <http://agro.tatarstan.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия.

В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

- после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;
- выделить маркерами основные положения лекции;
- структурировать лекционный материал с помощью помет на полях в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно- методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

При подготовке к практическим занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

1. Внимательно проанализировать поставленные теоретические вопросы, определить объем теоретического материала, который необходимо усвоить.
2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
3. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
4. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.
5. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на лабораторных (практических) занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым практическим занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и

вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают домашнее задание для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация: метод. рекомендации»/ Р.Р. Ахметзянов, Н.Р. Адигамов, М.Н. Калимуллин, Р.Р. Шайхутдинов, И.Х. Гималтдинов, Т.Н. Вагизов. - Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2020. – 28 с.

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекции	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	Информационно-правовая система ГАРАНТ	1. 1С: Университет; 2. Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2016; 3. Операционные системы Microsoft Windows 7 Enterprise, Microsoft Windows 10 Enterprise для образовательных организаций; 4. Система обнаружения текстовых заимствований Антиплагиат ВУЗ; 5. Антивирус Касперского — антивирусное программное обеспечение; 6. Информационно-правовая система ГАРАНТ; 7. LMS Moodle - модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения (Software free General Public License (GPL)
Практические занятия			

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

Лекции	Учебная аудитория № 421 для проведения занятий лекционного типа. Стулья, парты, доска аудиторная, видеопроектор, ноутбук
Лабораторные и практические занятия	Учебная аудитория № 421 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации. Стулья, парты, доска аудиторная, видеопроектор, экран, ноутбук, 5 компьютеров для работы с нормативными документами



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Факультет среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F6009FC37CC019368951F510A235A04
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 26.06.2024 до 19.09.2025

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«22» января 2025 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОПЦ.07 Метрология, стандартизация и подтверждение качества
(Оценочные средства и методические материалы)**

приложение к рабочей программе дисциплины

по специальности среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария

квалификация
Ветеринарный фельдшер

Форма обучения
очная

Казань – 2025

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

В результате освоения ОПОП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и содержание компетенции (в соответствии с ФГОС)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
<p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов</p>	<p>Знания: нормативные зоогиgienические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; ветеринарно-санитарные и зоогиgienические требования к условиям содержания и кормления животных; правила отбора проб</p>

животноводства и кормов	<p>кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований.</p> <p>Умения: определять органолептический, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов</p> <p>Практический опыт: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; - осуществлении контроля соблюдения правил использования средств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве</p>
-------------------------	---

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

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и содержание компетенции (в соответствии с ФГОС)	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знания: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Ответ по методике работы со справочной литературой, требованиями стандартов для разработки технической документации устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания по методике работы со справочной литературой, требованиями стандартов для разработки технической документации на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания по методике работы со справочной литературой, требованиями стандартов для разработки технической документации с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания по методике работы со справочной литературой, требованиями стандартов для разработки технической документации верно и в полном объеме
	Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	Не может работать с литературой, не соблюдает требования стандартов, норм и правил при решении типовых задач для разработки технической документации	Выполняет практические задания по работе со справочной литературой и требованиями стандартов с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания по работе со справочной литературой и требованиями стандартов с незначительными неточностями	Выполняет практические задания по работе со справочной литературой и требованиями стандартов верно

	<p>задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 				
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	<p>Уровень знаний содержания законодательной базы и основополагающих нормативных документов в области метрологии, стандартизации и подтверждения качества ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний содержания законодательной базы и основополагающих нормативных документов в области метрологии, стандартизации и подтверждении качества, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний содержания законодательной базы и основополагающих нормативных документов в области метрологии, стандартизации и подтверждении качества в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний содержания законодательной базы и основополагающих нормативных документов в области метрологии, стандартизации и подтверждении качества в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>
	<p>Умения: - определять задачи для поиска информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по заданным условиям выбирать метод измерения физической величины, средства измерения, методику выполнения измерений;</p> <p>представлению результатов измерений в соответствии с требованиями национальных стандартов, решены все</p>	<p>Продемонстрированы основные умения по заданным условиям выбирать метод измерения физической величины, средства измерения, методику выполнения измерений;</p> <p>представлению результатов измерений в соответствии с требованиями национальных стандартов, решены все</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения по заданным условиям выбирать метод измерения физической величины, средства измерения, методику выполнения измерений;</p> <p>представлению результатов измерений в соответствии с требованиями национальных стандартов, решены все</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения по заданным условиям выбирать метод измерения физической величины, средства измерения, методику выполнения измерений;</p> <p>представлению результатов измерений в соответствии с требованиями национальных стандартов, решены все</p>

		требованиями национальных стандартов, имели место грубые ошибки	типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знания: - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Уровень знаний о современных средствах измерения, их метрологических характеристик ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний о современных средствах измерения, их метрологических характеристик, допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний о современных средствах измерения, их метрологических характеристик удовлетворительный, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний о современных средствах измерения, их метрологических характеристик, соответствующем программе подготовки, без ошибок.
	Умения: - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	При решении стандартных задач применения средств информационных технологий имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения применения средств информационных технологий, использования современного программного обеспечения, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения применения средств информационных технологий, использования современного программного обеспечения, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения применения средств информационных технологий, использования современного программного обеспечения, выполнены все задания в полном объеме.
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов	Знания: - нормативные зоогиgienические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; - ветеринарно-санитарные и зоогиgienические требования к условиям содержания и кормления животных; - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований.	Уровень знаний о контроле и подтверждении качества кормов и продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний о контроле и подтверждении качества кормов и продукции, допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний о контроле и подтверждении качества кормов и продукции удовлетворительный, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний о контроле и подтверждении качества кормов и продукции, соответствует программе подготовки, без ошибок.

	<p>Умения: - определять органолептический, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;</p> <p>- использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;</p> <p>- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов</p>	<p>При решении стандартных задач определения отклонений от нормы, использования метрологического оборудования имели место грубые ошибки.</p>	<p>Продемонстрированы основные умения определения отклонений от нормы, использования метрологического оборудования, но не в полном объеме.</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения определения отклонений от нормы, использования метрологического оборудования, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения определения отклонений от нормы, использования метрологического оборудования, выполнены все задания в полном объеме.</p>
	<p>Практический опыт:</p> <p>- контроля санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;</p> <p>- проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; - контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; - отборе материала для лабораторных исследований; - проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;</p> <p>- оформлении результатов контроля;</p> <p>- осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в</p>	<p>Не имеет практического опыта контроля показателей, отбора материалов для лабораторных исследований, оформлении результатов контроля.</p>	<p>Практический опыт контроля показателей, отбора материалов для лабораторных исследований, оформлении результатов контроля находится на минимальном уровне.</p>	<p>Практический опыт контроля показателей, отбора материалов для лабораторных исследований, оформлении результатов контроля на среднем уровне</p>	<p>Практический опыт контроля показателей, отбора материалов для лабораторных исследований, оформлении результатов контроля на высоком уровне</p>

	ЖИВОТНОВОДСТВЕ				
--	----------------	--	--	--	--

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1.Какие виды справочной литературы вы знаете? 1) Энциклопедии 2) Патентные базы 3) ГОСТы и СНиПы 4) Художественная литература	Укажите номера правильных ответов 1) Энциклопедии 2) Патентные базы 3) ГОСТы и СНиПы
2.Установите соответствие между стандартом и его областью применения: 1) ГОСТ 2.105-95 2) ГОСТ Р 7.0.100-2018 3) ГОСТ 12.0.230-2007 а) Охрана труда б) Библиографическое описание в) Текстовые документы	Установите соответствие 1 – в 2 – б 3 – а
3.Соотнесите вид документа и регулирующий стандарт: 1) Чертеж	Установите соответствие 1 – а

<p>2) Отчет о НИР</p> <p>3) Технические условия</p> <p>а) ГОСТ 2.109-73</p> <p>б) ГОСТ 7.32-2017</p> <p>в) ГОСТ 2.114-2016</p>	<p>2 – б</p> <p>3 – в</p>
<p>4.Какие документы регулируют экологическую безопасность?</p> <p>1) ГОСТ Р ИСО 14001</p> <p>2) ТР ТС 037/2016</p> <p>3) ГОСТ 12.0.230-2007</p> <p>4) СП 50.13330.2012</p>	<p>Укажите номера правильных ответов</p> <p>1) ГОСТ Р ИСО 14001</p> <p>2) ТР ТС 037/2016</p>
<p>5.Какие стандарты относятся к ЕСКД?</p> <p>1) ГОСТ 2.301-68</p> <p>2) ГОСТ 7.32-2017</p> <p>3) ГОСТ 2.105-95</p> <p>4) ГОСТ Р ИСО 9001</p> <p>5) ГОСТ 2.109-73</p>	<p>Укажите номера правильных ответов</p> <p>1) ГОСТ 2.301-68</p> <p>3) ГОСТ 2.105-95</p> <p>5) ГОСТ 2.109-73</p>
<p>6.Какой стандарт регулирует экологические требования к продукции?</p> <p>1) ГОСТ Р ИСО 14001</p> <p>2) ТР ТС 037/2016</p> <p>3) ГОСТ Р 56062-2014</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) ГОСТ Р ИСО 14001</p>
<p>7.Какой документ определяет основные принципы стандартизации в РФ?</p> <p>1) Федеральный закон № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»</p> <p>2) ГОСТ Р 1.0-2021</p> <p>3) Технический регламент ЕАЭС 001/2021</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) Федеральный закон № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»</p>
<p>8.Что означает аббревиатура «ЕСКД»?</p> <p>1) Единая система конструкторской документации</p> <p>2) Единая система качества данных</p> <p>3) Европейская система классификации документов</p> <p>4) Единая система комплексных данных</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) Единая система конструкторской документации</p>
<p>9.Что такое «поверка средств измерений»?</p> <p>1) Проверка соответствия СИ установленным метрологическим требованиям</p> <p>2) Калибровка прибора</p> <p>3) Ремонт измерительного оборудования</p> <p>4) Уточнение метрологических характеристик СИ</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) Проверка соответствия СИ установленным метрологическим требованиям</p>
<p>10.Какой документ регламентирует государственную систему обеспечения единства измерений (ГСИ)?</p> <p>1) Федеральный закон № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»</p> <p>2) ГОСТ Р 8.000-2021</p> <p>3) ПР 50.2.009-2021</p> <p>4) Федеральный закон № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>2) ГОСТ Р 8.000-2021</p>
<p>11.Какие документы подтверждает соответствие продукции требованиям технических регламентов?</p> <p>1) Сертификат соответствия</p> <p>2) Декларация о соответствии</p> <p>3) Патент</p>	<p>Укажите номера правильных ответов</p> <p>1) Сертификат соответствия</p> <p>2) Декларация о</p>

4) Свидетельство о соответствии	соответствии
12.Какой стандарт устанавливает требования к системам менеджмента качества? 1) ГОСТ Р ИСО 9001-2015 2) ГОСТ Р 7.0.97-2016 3) ГОСТ 12.0.230-2007 4) ГОСТ Р ИСО 14001	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ Р ИСО 9001-2015
13.Что такое «добровольная сертификация»? 1) Подтверждение соответствия по инициативе производителя (заявителя) 2) Обязательная проверка продукции 3) Государственный контроль качества 4) Подтверждение соответствия по инициативе потребителя	Укажите номер правильного ответа 1) Подтверждение соответствия по инициативе производителя (заявителя)
14.Какой стандарт заменяет ГОСТ Р в рамках ЕАЭС? 1) ГОСТ (межгосударственный) 2) ТР ТС 3) ISO 4) ГОСТ Р ИСО	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ (межгосударственный)
15.Какой документ подтверждает соответствие продукции требованиям? 1) Сертификат соответствия 2) Декларация о соответствии 3) Протокол испытаний	Укажите номера правильных ответов 1) Сертификат соответствия 2) Декларация о соответствии
16.Какой документ подтверждает аккредитацию органа по сертификации? 1) Свидетельство об аккредитации 2) Сертификат соответствия 3) Заключение эксперта	Укажите номер правильного ответа 1) Свидетельство об аккредитации
17.Какой документ подтверждает аттестацию методики измерений? 1) Свидетельство об аттестации 2) Сертификат соответствия 3) Заключение эксперта	Укажите номер правильного ответа 1) Свидетельство об аттестации
18.Средство измерения не подлежит поверке. Какой способ применим для контроля его метрологических характеристик? 1) испытания 2) сличение с национальным эталоном 3) калибровка 4) метрологическая аттестация 5) сертификация 6) государственный надзор	Укажите номер правильного ответа 3) калибровка
19.Нормальные условия измерений - это измерения, производимые ... 1) в специализированных лабораториях 2) при отсутствии влияния внешних воздействующих факторов 3) при минимальных систематических и случайных погрешностях 4) средством измерения, имеющим нормированные	Укажите номер правильного ответа 5) при температуре 20 градусов Цельсия, атмосферном давлении 760 мм. рт. ст., относительной влажности 60%

<p>метрологические характеристики 5) при температуре 20 градусов Цельсия, атмосферном давлении 760 мм. рт. ст., относительной влажности 60%</p>											
<p>20. Что из перечисленного относят к основным метрологическим характеристикам средств измерений? 1) цена деления шкалы (дискретность отсчета) 2) диапазон (пределы) измерений 3) порог чувствительности 4) предел допускаемой погрешности средства измерений 5) степень влияния внешних факторов на результат измерения 6) вариация (нестабильность) показаний средства измерения</p>	<p>Укажите номера правильных ответов 2) диапазон (пределы) измерений 3) порог чувствительности</p>										
<p>21. Установите соответствие вида стандарта его условному обозначению</p> <table border="1" data-bbox="316 741 1023 1043"> <thead> <tr> <th>Вид стандарта</th> <th>Условное обозначение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Национальные стандарты РФ</td> <td>А. СТО</td> </tr> <tr> <td>2. Стандарты организаций</td> <td>Б. ISO (ИСО)</td> </tr> <tr> <td>3. Международные стандарты</td> <td>В. ГОСТ Р</td> </tr> <tr> <td>4. Межгосударственные стандарты</td> <td>Г. ГОСТ</td> </tr> </tbody> </table>	Вид стандарта	Условное обозначение	1. Национальные стандарты РФ	А. СТО	2. Стандарты организаций	Б. ISO (ИСО)	3. Международные стандарты	В. ГОСТ Р	4. Межгосударственные стандарты	Г. ГОСТ	<p>Установите соответствие 1 – В 2 – А 3 – Б 4 – Г</p>
Вид стандарта	Условное обозначение										
1. Национальные стандарты РФ	А. СТО										
2. Стандарты организаций	Б. ISO (ИСО)										
3. Международные стандарты	В. ГОСТ Р										
4. Межгосударственные стандарты	Г. ГОСТ										
<p>22. Установите соответствие вида стандарта по каждому действующему документу</p> <table border="1" data-bbox="277 1189 1062 1854"> <thead> <tr> <th>Действующий стандарт</th> <th>Вид стандарта</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ГОСТ Р 1.1-2001. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения</td> <td>А. Стандарт на процессы</td> </tr> <tr> <td>2. ГОСТ Р 51000.4-2008 Национальный стандарт Российской Федерации. Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий</td> <td>Б. Стандарт на методы контроля</td> </tr> <tr> <td>3. ГОСТ 33478-2015 Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия</td> <td>В. Стандарт на термины и определения</td> </tr> <tr> <td>4. ГОСТ 31926-2013 Средства лекарственные для ветеринарного применения. Методы определения безвредности</td> <td>Г. Стандарт на продукцию</td> </tr> </tbody> </table>	Действующий стандарт	Вид стандарта	1. ГОСТ Р 1.1-2001. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения	А. Стандарт на процессы	2. ГОСТ Р 51000.4-2008 Национальный стандарт Российской Федерации. Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий	Б. Стандарт на методы контроля	3. ГОСТ 33478-2015 Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия	В. Стандарт на термины и определения	4. ГОСТ 31926-2013 Средства лекарственные для ветеринарного применения. Методы определения безвредности	Г. Стандарт на продукцию	<p>Установите соответствие 1 – В 2 – А 3 – Г 4 – Б</p>
Действующий стандарт	Вид стандарта										
1. ГОСТ Р 1.1-2001. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения	А. Стандарт на процессы										
2. ГОСТ Р 51000.4-2008 Национальный стандарт Российской Федерации. Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий	Б. Стандарт на методы контроля										
3. ГОСТ 33478-2015 Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия	В. Стандарт на термины и определения										
4. ГОСТ 31926-2013 Средства лекарственные для ветеринарного применения. Методы определения безвредности	Г. Стандарт на продукцию										
<p>23. Установите соответствие между Федеральным Законом и его сферой действия.</p> <table border="1" data-bbox="261 1928 1062 2042"> <thead> <tr> <th>Федеральный Закон (ФЗ)</th> <th>Сфера действия ФЗ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Федеральный закон</td> <td>А. устанавливает правовые</td> </tr> </tbody> </table>	Федеральный Закон (ФЗ)	Сфера действия ФЗ	1. Федеральный закон	А. устанавливает правовые	<p>Установите соответствие 1 – Б 2 – В 3 – А 4 – Г</p>						
Федеральный Закон (ФЗ)	Сфера действия ФЗ										
1. Федеральный закон	А. устанавливает правовые										

"О стандартизации в Российской Федерации" от 29.06.2015 № 162-ФЗ	основы в области обеспечения единства измерений	
2. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ	Б. устанавливает правовые основы стандартизации в Российской Федерации	
3. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ	В. регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции; применении и исполнении на добровольной основе требований к продукции; оценке соответствия	
4. Федеральный закон "Об аккредитации в национальной системе аккредитации" от 28.12.2013 N 412-ФЗ	Г. регулирует отношения, возникающие между участниками национальной системы аккредитации	
1. В проекте используется устаревший стандарт. Как поступить?		<p>Напишите порядок действий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Необходимо проверить статус документа на официальном сайте Росстандарта; 2) найти заменяющий документ; 3) оценить критичность изменений
2. При оформлении патентной заявки вы обнаружили, что аналог уже существует. Перечислите возможные действия.		<p>Напишите порядок действий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Изучить правовой статус аналога 2) Уточнить формулу изобретения и выделить признаки, отличные от аналога 3) Подать заявку на полезную модель 4) Переработать продукт
3. При проведении измерений вы получили данные, не соответствующие нормативам. Какие действия следует предпринять?		<p>Перечислите возможные действия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) повторить измерения 2) проверить средство измерений 3) проверить методику измерений 4) контроль внешних факторов

4. При поверке прибора обнаружено превышение погрешности. Что можно сделать?	Перечислите возможные действия 1) признать непригодным для дальнейшей эксплуатации 2) отправить на ремонт и повторную поверку 3) заменить прибор
5. Заказчик требует сертификат ISO 9001. Какой документ следует подготовить?	Ответьте на вопрос Сертификат соответствия ГОСТ Р ИСО 9001-2015
6. При импорте продукции требуют сертификат ТР ЕАЭС. Где его получить?	Ответьте на вопрос В аккредитованном испытательном центре, внесенном в реестр Росаккредитации
7. К основным видам стандартов в РФ относят ...	Перечислите виды стандартов стандарты основополагающие; стандарты на продукцию; стандарты на услуги; стандарты на процессы (работы); стандарты на методы контроля; стандарты на термины и определения.
8. Состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений – это	Напишите пропущенное понятие (термин) безопасность продукции

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1. Какие стандарты регламентируют структуру и оформление технических условий (ТУ)? 1) ГОСТ 2.114-2016 2) ГОСТ Р 1.5-2021 3) ГОСТ 1.2-2020 4) ГОСТ Р 51740-2016	Укажите номера правильных ответов 1) ГОСТ 2.114-2016 4) ГОСТ Р 51740-2016
2. Какой раздел ТУ содержит требования безопасности к продукции? 1) Технические требования 2) Требования охраны труда 3) Условия эксплуатации	Укажите номер правильного ответа 1) Технические требования

4) Область распространения	
3.Как оформляется ссылка на стандарт в ТУ? 1) «По ГОСТ 12345-2020» 2) «В соответствии с ГОСТ 12345-2020» 3) «ГОСТ 12345-2020, п. 4.2»	Укажите номера правильных ответов 1) «По ГОСТ 12345-2020» 2) «В соответствии с ГОСТ 12345-2020»
4.Какой документ подтверждает соответствие продукции ТУ? 1) Сертификат соответствия 2) Паспорт изделия 3) Протокол испытаний	Укажите номер правильного ответа 1) Сертификат соответствия
5.Кто утверждает ТУ на продукцию? 1) Разработчик 2) Росстандарт 3) Заказчик 4) Директор	Укажите номер правильного ответа 3) Заказчик
6.Какой стандарт регламентирует оформление чертежей? 1) ГОСТ 2.301-68 2) ГОСТ Р 2.109-2023 3) ГОСТ 2.105-95	Укажите номер правильного ответа 2) ГОСТ Р 2.109-2023
7.Какой раздел проекта содержит описание технологического процесса? 1) Технологическая часть 2) Конструкторская часть 3) Экономическая часть	Укажите номер правильного ответа 1) Технологическая часть
8.Какой стандарт регламентирует оформление спецификаций? 1) ГОСТ Р 2.106-2019 2) ГОСТ 2.109-73 3) ГОСТ 2.105-95	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ Р 2.106-2019
9.Какой стандарт регламентирует разработку программ контроля качества? 1) ГОСТ Р ИСО 9001 2) ГОСТ Р 1.5-2021 3) ГОСТ 2.114-2016	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ Р ИСО 9001
10.Какой раздел программы содержит критерии приемки? 1) Требования к качеству 2) Методы контроля 3) Условия приемки	Укажите номер правильного ответа 3) Условия приемки
11.Какой стандарт регламентирует разработку документов СМК? 1) ГОСТ Р ИСО 9001 2) ГОСТ Р 1.5-2021 3) ГОСТ 2.114-2016	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ Р ИСО 9001
12.Какой документ СМК содержит описание процессов? 1) Руководство по качеству 2) Процедуры 3) Инструкции	Укажите номер правильного ответа 2) Процедуры
13.Какой документ подтверждает соответствие СМК требованиям? 1) Сертификат соответствия 2) Заключение аудита	Укажите номер правильного ответа 1) Сертификат соответствия

3) Протокол испытаний	
<p>14.Какой стандарт регламентирует оформление заявки на сертификацию?</p> <p>1) ГОСТ Р 1.5-2021 2) ГОСТ 2.114-2016 3) ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 3) ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065</p>
<p>15.Как оформляются результаты поверки?</p> <p>1) В протоколе 2) В акте 3) В отчете</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) В протоколе</p>
<p>16.Какой стандарт регламентирует оформление методик поверки?</p> <p>1) ГОСТ Р 8.973-2019 2) ГОСТ ISO/IEC 17025 3) ГОСТ 2.114-2016</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ Р 8.973-2019</p>
<p>17.В каких случаях могут разрабатываться технические условия (ТУ) на продукцию? (выберите несколько вариантов ответа)</p> <p>1) При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации, общих технических условий или технических условий; 2) Когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту; 3) При отсутствии технического регламента; 4) По желанию изготовителя продукции.</p>	<p>Укажите номера правильных ответов</p> <p>1) При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации, общих технических условий или технических условий; 2) Когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту;</p>
<p>18.Выстройте алгоритм действий при разработке системы менеджмента безопасности, основанной на принципах ХАССП.</p> <p>1. установление предельных значений параметров для каждой критической контрольной точки; 2. идентификация и анализ потенциального риска (рисков); 3. выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления; 4. разработка системы мониторинга и корректирующих действий</p>	<p>Напишите последовательность действий 2, 3, 1, 4</p>
<p>19.Установите последовательность работ по разработке национальных стандартов.</p> <p>1. уведомление о завершении публичного обсуждения; 2. принятие программы разработки стандартов; 3. экспертиза стандарта техническим комитетом;</p>	<p>Напишите последовательность работ 2, 7, 4, 1, 3, 5, 6</p>

<p>4. публичное обсуждение проекта; 5. утверждение стандарта; 6. публикация стандарта; 7. уведомление о разработке стандарта.</p>												
<p>20. Установите соответствие между разделами технических условий (ТУ) и кратким содержанием каждого раздела.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Раздел ТУ</th> <th>Краткое содержание раздела</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Методы контроля</td> <td>А. Требования к обеспечению сохранения пищевой продукции при транспортировании и хранении</td> </tr> <tr> <td>2. Требования к качеству и безопасности</td> <td>Б. Методы, обеспечивающие всестороннюю и объективную проверку пищевых продуктов на соответствие требованиям к их качеству</td> </tr> <tr> <td>3. Транспортирование и хранение</td> <td>В. Порядок контроля продуктов, порядок и условия предъявления и приемки продуктов, порядок оформления результатов приемки</td> </tr> <tr> <td>4. Правила приемки</td> <td>Г. Требования, определяющие показатели качества и безопасности каждого конкретного пищевого продукта</td> </tr> </tbody> </table>		Раздел ТУ	Краткое содержание раздела	1. Методы контроля	А. Требования к обеспечению сохранения пищевой продукции при транспортировании и хранении	2. Требования к качеству и безопасности	Б. Методы, обеспечивающие всестороннюю и объективную проверку пищевых продуктов на соответствие требованиям к их качеству	3. Транспортирование и хранение	В. Порядок контроля продуктов, порядок и условия предъявления и приемки продуктов, порядок оформления результатов приемки	4. Правила приемки	Г. Требования, определяющие показатели качества и безопасности каждого конкретного пищевого продукта	<p>Установите соответствие</p> <p>1 – Б 2 – Г 3 – А 4 – В</p>
Раздел ТУ	Краткое содержание раздела											
1. Методы контроля	А. Требования к обеспечению сохранения пищевой продукции при транспортировании и хранении											
2. Требования к качеству и безопасности	Б. Методы, обеспечивающие всестороннюю и объективную проверку пищевых продуктов на соответствие требованиям к их качеству											
3. Транспортирование и хранение	В. Порядок контроля продуктов, порядок и условия предъявления и приемки продуктов, порядок оформления результатов приемки											
4. Правила приемки	Г. Требования, определяющие показатели качества и безопасности каждого конкретного пищевого продукта											
<p>21. Где указывают срок годности продукции в ТУ?</p> <p>1) В разделе "Требования безопасности" 2) В разделе "Упаковка и маркировка" 3) В разделе "Технические требования" 4) В разделе "Условия хранения и транспортирования"</p>		<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>4) В разделе "Условия хранения и транспортирования"</p>										
<p>22. Обязательно ли включать в ТУ раздел "Методы контроля"?</p> <p>1) Да, со ссылками на ГОСТ или внутренние методики 2) Нет, только если есть отклонения от стандартов 3) Требуется только для экспортной продукции</p>		<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) Да, со ссылками на ГОСТ или внутренние методики</p>										
<p>23. Какой раздел ТУ будет содержать информацию о транспортировке?</p> <p>1) "Условия хранения и транспортирования" 2) "Требования безопасности" 3) "Правила приемки" 4) "Технические требования"</p>		<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) "Условия хранения и транспортирования"</p>										
<p>1. При разработке ТУ обнаружен устаревший стандарт. Как поступить?</p>		<p>Опишите возможные действия</p> <p>1) Найти актуальный стандарт на сайте Росстандарта 2) Заменить на</p>										

	<p>действующий стандарт</p> <p>3) Убедиться, что требования ТУ не противоречат требованиям нового стандарта</p> <p>4) Если стандарт отменен без замены, то прописать конкретные требования в ТУ без ссылки на стандарт</p>
2.Заказчик требует изменить условия приемки в программе контроля качества. Ваши действия?	<p>Опишите возможные действия</p> <p>1) Проанализировать запрос, оценить возможные риски</p> <p>2) Зафиксировать новые требования письменно (дополнительное соглашение)</p> <p>3) Обновить программу контроля качества или отказать по ГК РФ ст.753</p>
3.В проекте отсутствует раздел по безопасности. Как исправить?	<p>Опишите возможные действия</p> <p>1) провести аудит рисков</p> <p>2) найти Технические регламенты по данному проекту</p> <p>3) внести требования по безопасности</p>
4.При сертификации выявлено несоответствие документации. Что делать?	<p>Опишите возможные действия</p> <p>1) получить официальное решение органа по сертификации,</p> <p>2) устранить замечания, подготовить корректирующие действия</p> <p>3) пройти повторную проверку или переоформить документы</p>
5.Методика поверки не прошла аттестацию. Какие меры принять?	<p>Опишите возможные действия</p> <p>1) проанализировать причины</p>

	<p>2) доработать методику</p> <p>3) провести повторные испытания</p> <p>4) подать комплект документов на аттестацию</p>
6.Раздел технических условий (ТУ) «Область применения» должен содержать ...	<p>Напишите пропущенные слова</p> <p>наименования продуктов, на которые распространяются ТУ, их назначение с указанием, при необходимости, дополнительных отличительных особенностей (технологических, физических, состава, потребительских и др.).</p>
7.В подразделе ТУ «Требования к сырью» начинают со слов ...	<p>Напишите пропущенные слова</p> <p>Все сырье, используемое для изготовления пищевой продукции, по качеству и безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов и других нормативных правовых актов</p>

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

<p>1) Выстройте алгоритм действий при определении массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях согласно ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»:</p> <p>1. Фильтрат помещают в колбу и титруют раствором азотнокислого серебра в присутствии раствора хромовокислого калия до появления оранжевого окрашивания;</p> <p>2. Пробу колбасных изделий измельчают;</p> <p>3. Измельченную пробу переносят в колбу и добавляют дистиллированную воду;</p> <p>4. Экстрагируют в течение 40 минут и фильтруют;</p> <p>5. Рассчитать массовую долю поваренной соли по формуле, изложенной в ГОСТ.</p>	<p>Перечислите последовательно</p> <p>2, 3, 4, 1, 5</p>
<p>2)В каких документах представлены сведения в отношении безопасности мяса птицы? (выберите несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034</p>	<p>Укажите номера правильных ответов</p> <p>2) Технический регламент Евразийского</p>

<p>«О безопасности мяса и мясной продукции»;</p> <p>2) Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;</p> <p>3) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>4) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p>	<p>экономического союза ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»</p> <p>3) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
<p>3) К показателям свежести мяса относят:</p> <p>1) Мышцы на разрезе, консистенция, запах</p> <p>2) Внешний вид и цвет поверхности, состояние жира и сухожилий, прозрачность и аромат бульона</p> <p>3) Все варианты верны</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>3) Все варианты верны</p>
<p>4) Декларирование соответствия колбасных изделий осуществляется по схемам:</p> <p>1. 1д, 2д, 3д, 4д и бд</p> <p>2. 3д, 4д и бд</p> <p>3. 1д, 2д, 3д, 4д</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>2. 3д, 4д и бд</p>
<p>5) Какой показатель НЕ является критерием оценки безопасности мясной продукции?</p> <p>1) Наличие патогенных микроорганизмов</p> <p>2) Содержание тяжелых металлов</p> <p>3) Сочность и нежность мяса</p> <p>4) Остаточное количество антибиотиков</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>3) Сочность и нежность мяса</p>
<p>6) Какой метод лабораторного исследования используется для выявления бактериального обсеменения мяса?</p> <p>1) ПЦР</p> <p>2) Бактериологический посев</p> <p>3) ИФА (иммуноферментный анализ)</p> <p>4) Рефрактометрия</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>2) Бактериологический посев</p>
<p>7) Какой органолептический показатель свидетельствует о возможной порче мяса?</p> <p>1) Упругая консистенция</p> <p>2) Кислый или гнилостный запах</p> <p>3) Равномерная окраска</p> <p>4) Отсутствие слизи на поверхности</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>2) Кислый или гнилостный запах</p>
<p>8) Какое исследование позволяет определить фальсификацию мяса (добавление других видов)?</p> <p>1) Измерение рН</p> <p>2) Гистологический анализ</p> <p>3) Определение влагоудерживающей способности</p> <p>4) Серологический или ДНК-анализ</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>4) Серологический или ДНК-анализ</p>
<p>9) Какой показатель НЕ относится к обязательным лабораторным исследованиям мяса?</p> <p>1) Наличие сальмонелл</p> <p>2) Содержание нитритов</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>3) Уровень гемоглобина</p>

3) Уровень гемоглобина 4) Остатки пестицидов	
10) Какой документ подтверждает безопасность мясной продукции для реализации? 1) Товарно-транспортная накладная 2) Ветеринарное свидетельство (Форма №2 или №3) 3) Сертификат соответствия ГОСТ 4) Декларация производителя	Укажите номер правильного ответа 2) Ветеринарное свидетельство (Форма №2 или №3)
11) Какой метод позволяет определить свежесть мяса по уровню рН? 1) Органолептический 2) Рефрактометрия 3) Потенциометрия 4) Хроматография	Укажите номер правильного ответа 3) Потенциометрия
12) Какой ГОСТ регламентирует методы определения свежести мяса органолептическим способом? 1) ГОСТ 31962-2013 2) ГОСТ 7269-2015 3) ГОСТ 31640-2012 4) ГОСТ 9959-2015	Укажите номер правильного ответа 4) ГОСТ 9959-2015
13) Какой метод лабораторной экспертизы используется для определения содержания нитритов в колбасных изделиях? 1) Титриметрия 2) Фотоколориметрия 3) Рефрактометрия 4) Полярография	Укажите номер правильного ответа 2) Фотоколориметрия
14) По какому показателю мясо может быть забраковано согласно ГОСТ 31476-2012? 1) рН выше 6,2 (для охлаждённой говядины) 2) Наличие лёгкой слизи без запаха 3) Незначительное изменение цвета жира 4) Единичные точечные кровоизлияния	Укажите номер правильного ответа 1) рН выше 6,2 (для охлаждённой говядины)
15) Какой ГОСТ регламентирует методы микробиологического анализа мяса и мясных продуктов? 1) ГОСТ 31747-2012 2) ГОСТ 32008-2012 3) ГОСТ ISO 7218-2015 4) ГОСТ 31659-2012 (СанПиН 2.3.2.1078-01)	Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ 31747-2012
16) Какое исследование проводят для выявления	Укажите номер

<p>фальсификации мяса водой?</p> <p>1) Определение массовой доли белка по Кьельдалю</p> <p>2) Измерение влагоудерживающей способности</p> <p>3) Криоскопия (понижение точки замерзания)</p> <p>4) Все перечисленные</p>	<p>правильного ответа</p> <p>4) Все перечисленные</p>
<p>17) Какой метод экспертизы позволяет выявить антибиотики в мясе?</p> <p>1) ИФА (иммуноферментный анализ)</p> <p>2) Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)</p> <p>3) Микробиологические тест-системы</p> <p>4) Все перечисленные</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>4) Все перечисленные</p>
<p>18) Какой ГОСТ регламентирует методы определения трихинелл в мясе?</p> <p>1) ГОСТ 29329-92</p> <p>2) ГОСТ Р 52854-2007</p> <p>3) ГОСТ 31479-2012</p> <p>4) ГОСТ 7269-2015</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) ГОСТ 29329-92</p>
<p>19) По какому методу определяют остаточные количества пестицидов в мясе?</p> <p>1) Газовая хроматография</p> <p>2) Атомно-абсорбционная спектроскопия (ААС)</p> <p>3) Тонкослойная хроматография</p> <p>4) Все перечисленные</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>4) Все перечисленные</p>
<p>20) Какое исследование подтверждает наличие ГМО в мясных продуктах?</p> <p>1) ПЦР в реальном времени</p> <p>2) ИФА</p> <p>3) Бактериологический посев</p> <p>4) Рефрактометрия</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) ПЦР в реальном времени</p>
<p>21) Какой показатель НЕ нормируется для сырокопчёных колбас по ГОСТ 16131-86?</p> <p>1) Массовая доля влаги</p> <p>2) Содержание нитритов</p> <p>3) Наличие клостридий</p> <p>4) Кислотное число жира</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>1) Массовая доля влаги</p>
<p>22) При каком рН говядина считается сомнительной свежести?</p> <p>1) 5,4-5,8</p> <p>2) 5,9-6,3</p> <p>3) 6,4-6,8</p> <p>4) Выше 6,8</p>	<p>Укажите номер правильного ответа</p> <p>3) 6,4-6,8</p>
<p>*23) Какой ГОСТ регламентирует методы определения</p>	<p>Укажите номер</p>

<p>влаги в мясе?</p> <p>1) ГОСТ 9793-74 2) ГОСТ 25011-2017 3) ГОСТ 31477-2012 4) ГОСТ 7269-2015</p>	<p>правильного ответа 2) ГОСТ 25011-2017</p>
<p>1. Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов идентифицируется как ...</p>	<p>Напишите пропущенное понятие (термин) мясной продукт</p>
<p>2. Какое изменение в мясе указывает на начало автолиза?</p>	<p>Ответьте на вопрос размягчение мышечной ткани</p>
<p>3. Какой показатель НЕ нормируется для мяса по ТР ТС 034/2013?</p>	<p>Ответьте на вопрос содержание витаминов</p>
<p>4. Какое заболевание НЕ выявляют при послеубойном осмотре туш?</p>	<p>Ответьте на вопрос бруцеллез (требуется лабораторная диагностика)</p>
<p>5. К изменению жира, свидетельствующему о окислительной порче, относят ...</p>	<p>Напишите пропущенное понятие (термин) появление прогорклого запаха</p>
<p>6. При каком содержании летучих жирных кислот (ЛЖК) мясо считается несвежим?</p>	<p>Ответьте на вопрос выше 6 мг КОН/100 г</p>
<p>7. Какой ГОСТ регламентирует методы определения нитритов в мясных продуктах?</p>	<p>Ответьте на вопрос ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита.</p>

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов

<p>1. Какие показатели характеризуют микроклимат в животноводческом помещении?</p> <p>1) Температура, влажность, скорость движения воздуха, газовый состав 2) Только температура и влажность 3) Освещенность и шум 4) Размер и объем помещения</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) Температура, влажность, скорость движения воздуха, газовый состав</p>
<p>2. Как часто должна проводиться дезинфекция в животноводческих помещениях?</p> <p>1) Периодически, согласно санитарному графику 2) Только при вспышке заболеваний 3) Раз в год 4) Никогда, если нет видимых загрязнений</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) Периодически, согласно санитарному графику</p>
<p>3. Какой препарат используется для дезинфекции кормушек?</p> <p>1) Раствор хлорной извести 2) Поваренная соль 3) Растительное масло</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) Раствор хлорной извести</p>

4) Сахарный сироп	
4. Какое заболевание может возникнуть при нарушении зоогигиенических норм содержания животных? 1) Бронхопневмония 2) Сахарный диабет 3) Гипертония 4) Цинга	Укажите номер правильного ответа 1) Бронхопневмония
5. Какой параметр микроклимата наиболее важен для новорожденных животных? 1) Температура 2) Освещенность 3) Шум 4) Влажность	Укажите номер правильного ответа 1) Температура
6. Какой метод контроля качества кормов является наиболее точным? 1) Лабораторный анализ 2) Органолептическая оценка 3) Визуальный осмотр 4) Дегустация	Укажите номер правильного ответа 1) Лабораторный анализ
7. Какой газ опасен для животных в плохо вентилируемых помещениях? 1) Аммиак 2) Кислород 3) Углекислый газ 4) Азот	Укажите номер правильного ответа 1) Аммиак
8. Какой вид подстилки лучше всего использовать для КРС? 1) Солома 2) Песок 3) Бетон 4) Металлическая стружка	Укажите номер правильного ответа 1) Солома
9. Какой показатель кормов свидетельствует об их порче? 1) Наличие плесени 2) Зеленый цвет 3) Сухость 4) Запах свежести	Укажите номер правильного ответа 1) Наличие плесени
10. Какой прибор используется для измерения влажности воздуха? 1) Гигрометр 2) Термометр 3) Барометр 4) Анеометр	Укажите номер правильного ответа 1) Гигрометр
11. Какой метод дезинфекции является наиболее эффективным против вирусов? 1) Химическая обработка 2) Проветривание 3) Замораживание 4) Ультрафиолет	Укажите номер правильного ответа 1) Химическая обработка
12. Какой корм нельзя давать животным из-за риска отравления? 1) Плесневелое сено 2) Свежая трава	Укажите номер правильного ответа 1) Плесневелое сено

3) Зерно 4) Комбикорм	
13. Какой параметр воды важен для поения животных? 1) Чистота и отсутствие вредных веществ 2) Температура кипения 3) Цвет 4) Запах	Укажите номер правильного ответа 1) Чистота и отсутствие вредных веществ
14. Как часто нужно чистить кормушки для животных? 1) Ежедневно 2) Раз в месяц 3) Раз в год 4) Только при сильном загрязнении	Укажите номер правильного ответа 1) Ежедневно
15. Какой фактор может привести к стрессу у животных? 1) Резкий шум 2) Тишина 3) Равномерное освещение 4) Чистота в помещении	Укажите номер правильного ответа 1) Резкий шум
16. Какой вид вентиляции предпочтителен в коровнике? 1) Приточно-вытяжная 2) Естественная 3) Отсутствие вентиляции 4) Кондиционирование	Укажите номер правильного ответа 1) Приточно-вытяжная
17. Какой показатель кормов свидетельствует о высоком качестве? 1) Отсутствие плесени и посторонних примесей 2) Высокая влажность 3) Темный цвет 4) Горький вкус	Укажите номер правильного ответа 1) Отсутствие плесени и посторонних примесей
18. Какой метод дезинфекции применяется для инвентаря? 1) Кипячение 2) Замораживание 3) Просушка на солнце 4) Промывка водой	Укажите номер правильного ответа 1) Кипячение
19. Какой газ выделяется при разложении навоза? 1) Аммиак 2) Кислород 3) Водород 4) Гелий	Укажите номер правильного ответа 1) Аммиак
20. Какой корм может вызвать вздутие рубца у КРС? 1) Свежая люцерна 2) Сухое сено 3) Зерно 4) Комбикорм	Укажите номер правильного ответа 1) Свежая люцерна
21. Какой показатель молока свидетельствует о его фальсификации водой? 1) Плотность ниже 1027 кг/м ³ 2) Кислотность выше 22°Т 3) Жирность менее 2,5% 4) Наличие осадка	Укажите номер правильного ответа 1) Плотность ниже 1027 кг/м³
22. Какое заболевание может передаваться человеку через сырое молоко? 1) Бруцеллез	Укажите номер правильного ответа 1) Бруцеллез

<p>2) Трихинеллез 3) Африканская чума свиней 4) Псевдотуберкулез</p>	
<p>23. Какой метод используется для определения соды в молоке? 1) Реакция с розоловой кислотой 2) Определение рН 3) Проба на кипячение 4) Рефрактометрия</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) Реакция с розоловой кислотой</p>
<p>24. Какой ГОСТ регламентирует методы определения антибиотиков в молоке? 1) ГОСТ 32219-2013 2) ГОСТ 31469-2012 3) ГОСТ 3626-73 4) ГОСТ 5867-90</p>	<p>Укажите номер правильного ответа 1) ГОСТ 32219-2013</p>
<p>1. Какие виды дезинфекции вы знаете и в каких случаях они применяются?</p>	<p>Перечислите виды и применение Профилактическая дезинфекция проводится постоянно или планоно, независимо от наличия инфекций, чтобы не допустить их появления (перед вводом новых помещений в эксплуатацию, перед переводом животных регулярная обработка инвентаря). Вынужденная дезинфекция проводится при возникновении инфекционного заболевания. Подвиды: Текущая делается многократно в присутствии больных животных, чтобы предотвратить распространение инфекции. Заключительная проводится после выздоровления, изоляции или гибели животных для полного освобождения от возбудителей перед снятием карантина.</p>
<p>2. Какие последствия для животных может иметь несвоевременная замена подстилки?</p>	<p>Приведите возможные последствия создает идеальные</p>

	условия для роста бактерий, грибков и других патогенов
3. Как правильно организовать карантин для вновь прибывших животных?	Приведите основные положения необходимо выделить отдельное помещение для карантина, куда нет доступа другим животным; рекомендуется держать новых животных отдельно минимум на 14-30 дней
4. Какие методы контроля качества кормов наиболее достоверны?	Напишите основные методы лабораторные физико-химические и микробиологические
5. Почему в животноводческих помещениях необходимо поддерживать определенный уровень освещенности?	Напишите основные причины для регулирования биологических процессов, повышения продуктивности (надоев, привесы), улучшения аппетита, здоровья и репродуктивной функции животных
6. Какие меры нужно принять при обнаружении плесени в кормах?	Опишите меры немедленно исключить из рациона, очаги удалить и утилизировать, а при массовом поражении — списать все корма
7. Как влияет скученность животных на их санитарно-гигиеническое состояние?	Опишите последствия стресс, снижение иммунитета, быстрый рост патогенной микрофлоры из-за загрязнения воздуха и подстилки, а также поведенческие отклонения. Это приводит к учащению респираторных, кожных, копытных заболеваний, борьбе за ресурсы и падению продуктивности.

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

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних или контрольных работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета с оценкой и экзамена.

Для получения зачета и экзамена студент очной формы обучения должен в течение семестра активно посещать лекции и принимать участие в обсуждении вопросов, касающихся изучаемой темы, выполнить и защитить отчеты по практическим занятиям.

Для получения зачета и экзамена студент заочной формы обучения должен написать контрольную работу, активно посещать лекции и принимать участие в обсуждении вопросов, касающихся изучаемой темы, выполнить и защитить отчеты по практическим занятиям.

Критерии оценки зачета и экзамена могут быть получены в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете и экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов, полученной на зачете и экзамене.

Таблица 4.1 – Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и о его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).