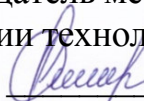
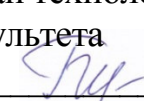


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель методической  
комиссии технологического  
факультета  (Л.Л. Ошкина)  
«13» мая 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического  
факультета  (Г.В. Ильина)  
«13» мая 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ  
КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация  
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939

Составитель рабочей программы:

канд. биол. наук, доцент

(уч. степень, ученое звание)

(подпись)



М.Н. Невитов

(инициалы, Ф.)

Рецензент:

доктор биол. наук, профессор

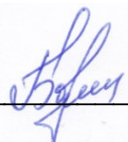


А.И. Иванов

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ВСЭ» «13» мая 2019 года, протокол № 15

Заведующий кафедрой:

доктор биол. наук, профессор



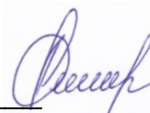
Г.И. Боряев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии  
технологического факультета

«13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии

технологического факультета



Л.Л. Ошкина

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины  
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
для обучающихся по направлению подготовки  
36.03.0 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль) программы  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

В рецензируемой рабочей программе представлены учебно-методические материалы, необходимые для организации учебного процесса по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для обучающихся по направлению подготовки 36.03.0 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939

Программа содержит все структурные элементы, предусмотренные локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза».

В целом рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, и локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и может быть использована в учебном процессе.

Доктор биологических наук,  
профессор кафедры селекции,  
семеноводства и биологии растений  
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



А.И. Иванов

## Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета  
от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина - председатель, члены комиссии: Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин, Г.И. Боряев, А.И. Дарьин, Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин

### *Повестка дня*

Вопрос №3. Рассмотрение рабочей программы и ФОС дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

**Слушали:** Ошкину Л.Л., которая отметила, что рабочая программа и ФОС дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», подготовленные д.б.н., профессором кафедры биологии, биологических технологий и ВСЭ Ильиной Г.В. и представленные на рассмотрение методической комиссии, рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза», протокол №15 от 13 мая 2019 г.

**Постановили:** Рабочую программу и ФОС дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза», подготовленные к.б.н., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» Невитовым М.Н. утвердить.

Председатель методической комиссии  
технологического факультета

Л.Л. Ошкина

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.02, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин «Микробиология», «Неорганическая и аналитическая химия», «Биологическая химия», «Химия пищи», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», является базовой для изучения дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров».

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:  
перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

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

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно перейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.

ПКС-9 Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.

ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

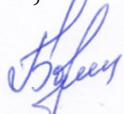

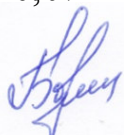







На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанный Невитовым М.Н., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Пирумов Баграт Иванович, заместитель руководителя  
Управления Россельхознадзора по Республике Мордовия и Пензенской области









  
«30» августа 2021 г.



**Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (2020 г)**


№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Изменение объема дисциплины и формы контроля, таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка основной литературы (таблица 9.1)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
3	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
4	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
5	Приложение ФОС	Включение раздела 6.7 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе  
дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
(2021 г.)



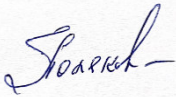

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. ка- федрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой да- ты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка литературы (таблица )	30.08.2021 № 21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021 № 21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021 № 21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
4	Лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины	30.08.2021 № 21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021



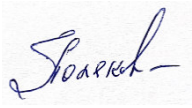

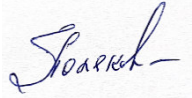

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе  
дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
(2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. ка- федрой	Дата, № протокола, виза предсе- дателя мето- дической комиссии	С какой да- ты вводятся
13		Новая редакция списка ос- новной литературы (таблица 9.1)	29.08.2022, №15 	29.08.2022, протокол №16 	01.09.2022
14	9. Учебно- методическое и информационное обеспечение дис- циплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень современных про- фессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной ста- тистики Росстат и Пензастат.	29.08.2022, №15 	29.08.2022, протокол №16 	01.09.2022
15	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дис- циплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов.	29.08.2022, №15 	29.08.2022, № 16 	01.09.2022





Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе  
дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
(редакция от 01.09.2023 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза пред- седателя методиче- ской комис- сии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат.	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов.	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе  
дисциплины (редакция от 01.09.2024 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	26.08.2024 №15 	26.08.2024 № 21 	01.09.2024
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов.	26.08.2024 №15 	26.08.2024 № 21 	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе  
дисциплины (редакция от 01.09.2025 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	29.08.2025 №10 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов.	29.08.2025 №10 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель дисциплины** «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование теоретических и практических знаний о производственном контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение основ теории организации и ведения производственного контроля на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности;
- изучение основных точек производственного контроля, правил и периодичности отбора проб;
- получение представления о структуре и оборудовании производственной лаборатории;
- освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной технологической документацией.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата**

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» направлена на формирование профессиональных компетенций, самостоятельно определённых Университетом:

ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.

ПКС-9 Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.

ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Индикаторы и дескрипторы частей соответствующих компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

*Таблица 2.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», индикаторы достижения компетенций ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-6, ПКС-9, ПКС-10 перечень контрольных мероприятий*

№ пп	Код ин- дикатора дости- жения компе- тенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код плани- руемого результата обуче- ния	Планируемые результа- ты обучения	Наименова- ние кон- трольных мероприя- тий
1	2	3	4	5	6
1.	<b>ИД-1</b> <sub>ПКС-1</sub>	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> )	Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятия по предотвращению зоонозов; современных средств и способов де-	Собеседование, тест, экзамен

				<p>зинфекции, дезинсекции и дератизации бо- енских и мясоперера- батывающих предпри- ятий; норм и правил по организации и контро- лю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инва- зионных болезней жи- вотных и птиц, в том числе опасных для че- ловека, а также факто- ров, благоприятст- вующих их распро- странению; основных понятий и терминов в области оценки каче- ства продуктов убоя животных, их химиче- ский состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качест- во</p>	
2.	<b>ИД-2</b> <sub>ПКС-1</sub>	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оцени-	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> )	Умение проводить ве- теринарно-санитарный предубойный осмотр	Задача (практиче- ское зада-

		<p>вать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>		<p>животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологи-</p>	<p>ние), собеседование, экзамен</p>
--	--	---	--	---	-------------------------------------



				ческий анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
3.	ИД-3 <sub>ПКС-1</sub>	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> )	Владение: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и ра-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				диометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
4.	ИД-1 <sub>ПКС-2</sub>	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транс-	31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> )	Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Собеседование, тест, экзамен

		<p>портировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>		<p>правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасных для человека, а также</p>	
--	--	---	--	--	--

				факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
5.	ИД-2 <sub>ПКС-2</sub>	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> )	Умение проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих па-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				раметров всех звеньев переработки животного-водческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
6.	<b>ИД-3</b> <sub>ПКС-2</sub>	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-	<b>В1 (ИД-3</b> <sub>ПКС-2</sub> )	Владение методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологи-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

		<p>санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>		<p>ческих исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заклю-</p>	
--	--	---	--	--	--

				чения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
7.	ИД-1 <sub>ПКС-3</sub>	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> )	Знание: государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организа-	Собеседование, тест, экзамен

				ции и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
8.	<b>ИД-2</b> <sub>ПКС-3</sub>	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транс-	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> )	Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен



		<p>портировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;</p> <p>проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>		<p>помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований;</p> <p>контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;</p> <p>проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>	
9.	<b>ИД-3</b> <sub>ПКС</sub>	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы	<b>В1</b> (ИД-	Владение: методами	Задача

	3	<p>продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры</p>	З <sub>ПКС-3</sub> )	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-</p>	<p>(практическое задание), собеседование, экзамен</p>
--	---	---	----------------------	--	---

				санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	
10.	<b>ИД-1</b> <sub>ПКС-5</sub>	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> )	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного	Собеседование, тест, экзамен

				происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
11.	<b>ИД-2</b> <sub>ПКС-5</sub>	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> )	Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохи-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				мического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	
12.	<b>ИД-3</b> <sub>ПКС-5</sub>	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	<b>В1 (ИД-3</b> <sub>ПКС-5</sub> <b>)</b>	Владение методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветери-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				нарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
13.	<b>ИД-1</b> <sub>ПКС-6</sub>	Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> )	Знание: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Собеседование, тест, экзамен
14.	<b>ИД-2</b> <sub>ПКС-6</sub>	Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> )	Умение: осуществлять контроль и оценку эффективности дезинфекционных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен
15.	<b>ИД-3</b> <sub>ПКС-6</sub>	Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> )	Владение: навыками планирования и организации санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен
16	<b>ИД-1</b> <sub>ПКС-9</sub>	Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые	У1 (ИД-	Знание: трудового за-	Собеседо-

		акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	1 <sub>ПКС-9</sub> )	конодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	вание, тест, экзамен
17	ИД-2 <sub>ПКС-9</sub>	Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> )	Умение: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен
18	ИД-3 <sub>ПКС-9</sub>	Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> )	Владение: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	
19	ИД-1 <sub>ПКС-10</sub>	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> )	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Собеседование, тест, экзамен
20	ИД-2 <sub>ПКС-10</sub>	Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех	У1 (ИД-	Умение контролиро-	Задача



		звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	2 <sub>ПКС-10</sub> )	вать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	(практическое задание), собеседование, экзамен
21	ИД-3 <sub>ПКС-10</sub>	Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	Владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой за-	Задача (практическое задание), собеседование, экзамен

				<p>планируемых мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	
--	--	--	--	--	--

В результате изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. №547н:

Обобщенная трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» (Код А).

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции» (Код А/01.6).

Трудовые действия:

Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы» (Код А/02.6).

Трудовые действия:

Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры» (Код А/03.6).

Трудовые действия:

Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

### 3. Место дисциплины в структуре программы бакалавриата

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.02, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин «Микробиология», «Неорганическая и аналитическая химия», «Биологическая химия», «Химия пищи», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», является базовой для изучения дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров».

### 4. Объем и структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Таблица 4.1– Распределение общей трудоемкости дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.			
			очная форма обучения		заочная форма обучения	
			(7 семестр)	(8 семестр)	(4 курс, зимняя сессия)	(4 курс, летняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	35/0,97	52,8/1,47	8,5/0,24	8,65/0,24
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	8/0,22	2/0,06	2/0,06
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	18/0,5	8/0,22	6/0,17	6/0,17
1.3	Лабораторные работы	Лаб	-	-	-	-
1.4	Текущие консультации, руководство и консультации курсовых работ (курсовых проектов)	КТ	0,8/0,02	0,8/0,02	0,3/0,01	0,3/0,01
1.5	Сдача зачета (зачёта с оценкой), защита курсовой работы (курсового проекта)	КЗ	0,2/0,01	-	0,2/0,01	-
1.6	Консультация	КПЭ	-	2/0,06		
1.7	Сдача экзамена	КЭ	-	0,35/0,01		0,35/0,01
1.8		Контроль		33,65/0,93		8,65/0,24
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	37/1,03	19,2/0,53	63,5/1,76	54,7/1,52
2.1	Самостоятельная работа	СР	37/1,03	17,2/0,48		
2.2	Подготовка к экза-			2/0,06		

	мену					
	Всего	По плану	72/2	72/2	72/2	72/2

### Форма промежуточной аттестации:

**по очной форме обучения** – зачёт – 7 семестр, экзамен – 8 семестр.

**по заочной форме обучения** – зачёт – 4 курс зимняя сессия, экзамен – 4 курс летняя сессия.

## 5 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

*Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» и их содержание*

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Организационные основы производственного контроля	Понятие о производственном ветеринарно-санитарном контроле. Организация и структура службы производственного ветеринарно-санитарного контроля. Задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля. Организация производственной лаборатории. Приборы и оборудование, используемые для физико-химических анализов. Методы определения белка. Методы определения углеводов. Методы определения и анализа качества жиров.	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )
2	Частный производственный ветеринарно-санитарный контроль	Производственный ветеринарно-санитарный контроль зерна и продуктов его переработки Производственный ветеринарно-санитарный контроль хлебопекарного производства Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства растительных масел Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки плодов и овощей Производственный ветеринарно-санитарный контроль картофелекрахмального производства Производственный ветеринарно-санитарный кон-	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2

		троль мяса и продуктов его переработки. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки молока. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства сливочного масла. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства сыра. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства молочно-кислых продуктов.	ПКС-6) ВЗ (ИД-3 ПКС-6) У1 (ИД-1ПКС-9) З1 (ИД-2ПКС-9) В1 (ИД-3ПКС-9) З1 (ИД-1ПКС-10) У1 (ИД-2ПКС-10) В1 (ИД-3ПКС-10
--	--	--	--

## 5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения

Таблица 5.2.1 – Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	1	Организационные основы производственного контроля	Понятие о ветеринарно-санитарном контроле, его целях и задачах. Европейские и российские законодательные требования к пищевым продуктам.	2
2			Организация службы ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.	2
3			Организация и оборудование производственной лаборатории.	2
4			Приборы для физико-химических методов анализа.	2
5	2	Ветеринарно-санитарный контроль зерна и продуктов его переработки	Зерно как сырье для получения муки и крупы. Основные процессы технологических схем, точки отбора проб зерна, полупродуктов, готовой продукции и отходов для анализа, периодичность. Контроль технологического процесса. Определение качества готовой продукции. Требования к качеству муки.	2
6		Ветеринарно-санитарный контроль	Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья. Контроль качества полупродуктов и готовой про-	2

		хлебопекарного производства	дукции. Организация, планирование и контроль технологического процесса.	
7		Ветеринарно-санитарный контроль производства растительных масел	Контроль качества растительного масличного сырья. Общая схема производства растительных масел, основные процессы и операции, подлежащие технологическому контролю. Контроль качества готовых продуктов (масла и жмыха).	2
8		Ветеринарно-санитарный контроль переработки плодов и овощей	Производство фруктово-ягодных соков. Производство высокосахаристых консервных изделий. Производство сушеных овощей и плодов. Производство замороженных овощей и плодов.	2
9		Ветеринарно-санитарный контроль картофеле-крахмального производства	Контроль качества сырья. Особенности методик оценки поврежденного и дефектного сырья. Контроль производства. Сравнительная характеристика методов оценки качества полупродуктов и отходов. Определение качества готовой продукции.	2
10		Ветеринарно-санитарный контроль мяса и продуктов его переработки	Производство мясных продуктов. Контроль качественных показателей колбасных изделий, субпродуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов. Контроль качественных показателей яиц и продуктов их переработки.	2
11		Ветеринарно-санитарный контроль молока и продуктов его переработки	Контроль качества молока. Получение молока, его возможные пороки, их предупреждение и устранение. Первичная обработка молока. Основные контролируемые параметры технологических процессов, точки контроля.	2
12				2
<b>Итого</b>				<b>24</b>

*Таблица 5.2.2 – Наименование тем лекций и их объём в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)*

№ п/п	№ раздела	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	2	3	4	5
1	1	Организационные основы производственного контроля	Организация и оборудование производственной лаборатории.	2
2	2	Ветеринарно-санитарный контроль молока и продуктов его переработки	Контроль качества кисломолочных продуктов, сыра, масла, мороженого и молочных консервов и технологических процессов их производства. Точки контроля технологических процессов.	2
<b>Итого</b>				<b>4</b>



### 5.3 Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание

Таблица 5.3.1 – Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	1	Отбор проб и выборки для анализов. Подготовка к испытаниям. Тест	2
2	2	Круглый стол	2
3	2	Определение содержания воды и сухих веществ	2
4	3	Органолептические методы оценки качества продукции. Тест	2
5	3	Определение редуцирующих веществ и общего сахара	2
6	4	Определение содержания жира	2
7	4	Круглый стол	2
8	5	Определение полисахаридов (крахмал, пектиновые вещества, клетчатка)	2
9	5	Круглый стол	2
10	6	Определение золы и важнейших минеральных веществ	2
11	6	Круглый стол	2
12	7	Определение белков и других азотистых веществ	2
13	7	Круглый стол	2
	<b>Итого</b>		<b>26</b>

*Таблица 5.3.2– Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)*

<b>№ п/п</b>	<b>№ раздела дисциплины</b>	<b>Тема работы</b>	<b>Время, ч</b>
<b>1</b>	<b>1</b>	Отбор проб и выборок для анализов. Подготовка к испытаниям	2
<b>3</b>	<b>3</b>	Определение редуцирующих веществ и общего сахара	2
<b>4</b>	<b>4</b>	Определение содержания жира	2
<b>7</b>	<b>7</b>	Определение белков и других азотистых веществ	2
<b>8</b>	<b>8</b>	Определение активной и титруемой кислотности.	2
		Органолептические методы оценки качества продукции. Тест	2
	<b>Итого</b>		<b>12</b>

#### 5.4 Распределение трудоёмкости самостоятельной работы (СР) по видам работ с указанием формы обучения

*Таблица 5.4.1 – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ (очная форма обучения)*

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Изучение отдельных тем и вопросов	50
3	Подготовка к докладу	4
4	Подготовка к сдаче экзамена	2
<b>Итого</b>		56

*Таблица 5.4.2 – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ (заочная форма обучения)*

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Изучение отдельных тем и вопросов	109,2
3	Подготовка к докладу	9
<b>Итого</b>		118,2

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся приведены в таблицах 6.1.1 и 6.1.2.

*Таблица 6.1– Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (очная форма обучения)*

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	Сырье для производства растительных масел и требования, предъявляемые к его качеству госстандартами. 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	15	1,2
	2	Технология производства замороженных овощей и плодов 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	15	1,2
2	2	Технологические процессы при производстве мясных продуктов. 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	20	1,2
3	1, 2	Подготовка к докладу 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	4	1,2

		10) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )		
4	1, 2	Подготовка к сдаче экзамена З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2	1,2
	Итого		56	

Таблица 6.2 – Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	Сырье для производства растительных масел и требования, предъявляемые к его качеству госстандартами. 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	30	1,2
2	2	Технология производства замороженных овощей и плодов 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	30	1,2
3	2	Технологические процессы при производстве мясных продуктов. 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	49,2	1,2
4	1, 2	Подготовка к докладу 31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	9	1,2
	Итого		118,2	

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (очная форма обучения)

№ раз-дела	Вид занятия	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
1	Лек	<b>Интерактивная лекция.</b> Организационные основы производственного контроля Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах. Европейские и российские законодательные требования к пищевым продуктам. Организация и оборудование производственной лаборатории. Приборы для физико-химических методов анализа. З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2
2	Лек	<b>Интерактивная лекция.</b> Технохимический контроль хлебопекарного производства. Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья. Особенности технохимического контроля на хлебопекарных предприятиях. Контроль качества полупродуктов и готовой продукции. З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2
	Лек	<b>Интерактивная лекция.</b> Технохимический контроль производства растительных масел. Контроль качества растительного масличного сырья. Требования, предъявляемые к сырью государственными стандартами. Общая схема производства растительных масел, основные процессы и операции, подлежащие технологическому контролю. Контроль качества готовых продуктов (масла и жмыха). З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2
Всего часов по лекциям			6
2	Пр	<b>Анализ конкретных ситуаций.</b> Органолептические методы оценки качества продук-	2

		ции З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) ЗЗ (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) УЗ (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) ВЗ (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	
2	Пр	<b>Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций.</b> Определение редуцирующих веществ и общего сахара З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) ЗЗ (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) УЗ (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) ВЗ (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2
	Пр	<b>Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций.</b> Определение белков и других азотистых веществ З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) ЗЗ (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) УЗ (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) ВЗ (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	2
Всего часов по практическим занятиям			6
ИТОГО			12



*Таблица 7.1.2 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (заочная форма обучения)*

№ раз-дела	Вид занятия (Лек, Пр, Лаб)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
2	Пр	<p><b>Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций.</b></p> <p>Органолептические методы оценки качества продукции З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)</p>	2
Всего часов по практическим занятиям			2
ИТОГО			2

## **8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в **Приложении 1**.

## 9 «УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

#### 9.1.1 Основная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
1	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник : рек. УМО вузов Рос. Федерации по образованию в области зоотехнии и ветеринарии : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. проф. М.Ф. Боровкова. - 4-е изд., стереотип. - СПб. [и др.] : Лань, 2013. - 480 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0733-0 (в пер.) : 1200.10 р., 1592.30 р.	12	50
2	Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела / И.Н. Никитин. - Санкт-Петербург: Лань, 2012.	3	12

#### 9.1.1 Основная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (редакция 2020 г.)

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
1	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123335">https://e.lanbook.com/book/123335</a> (дата обращения: 13.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-

### **9.1.2 Дополнительная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
3	Ежкова, М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч.2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.С. Ежкова. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2013. — 188 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/73229">https://e.lanbook.com/book/73229</a> . — Загл. с экрана.	-	-
4	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/3738">https://e.lanbook.com/book/3738</a> . — Загл. с экрана.	-	-

### **9.1.2 Дополнительная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (редакция 2020 г.)**

*Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
3	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a>	-	-

**9.1.3 Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

*Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		Всего	В расчете на 100 обучающихся
1		-	-

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**»

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
1	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123335">https://e.lanbook.com/book/123335</a>	-	-
2	Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90721">https://e.lanbook.com/book/90721</a>		
3	Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/113356">https://e.lanbook.com/book/113356</a> Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/49920">https://e.lanbook.com/book/49920</a>		

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**»

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
4	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. —	-	-

	ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a>		
--	---	--	--

*Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		Всего	В расчете на 100 обучающихся
1		-	-

Редакция 01.09.2022 г.

**Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
1	Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90721">https://e.lanbook.com/book/90721</a>	-	-

**Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

№ п/п	Наименование	Количество, экз	
		всего	В расчете на 100 обучающихся
4	Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/184157">https://e.lanbook.com/book/184157</a> Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела : учебник для вузов / И. Н. Никитин. — 7-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-8114-9464-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/221192">https://e.lanbook.com/book/221192</a> Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / И. Н. Никитин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1228-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211196">https://e.lanbook.com/book/211196</a>	-	-

**Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		Всего	В расчете на 100 обучающихся
1		-	-



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

*Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://www.rucont.ru/collections/72?isb2b=true">https://www.rucont.ru/collections/72?isb2b=true</a> ) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ( <a href="http://www.rucont.ru">www.rucont.ru</a> ) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU ( <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> ) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

*Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Официальный интернет-портал правовой информации	<a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a> информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 3383
2	Портал Электронная библиотека: Библиотека диссертаций	<a href="http://diss.rsl.ru">http://diss.rsl.ru</a> информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 3383
3	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека»	<a href="http://www1.fips.ru">http://www1.fips.ru</a> информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 3383
4	ФГБНУ «РОСИНФОРМАГРО-ТЕХ»	<a href="https://rosinformagrotech.ru">https://rosinformagrotech.ru</a> информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 3383

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://lib.rucont.ru/collection/72">https://lib.rucont.ru/collection/72</a> ) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК ( <a href="http://www.cnsb.ru">www.cnsb.ru</a> ) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> ) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ( <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a> ) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM ( <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a> ) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
	Электронно –библиотечная система «ЮРАЙТ» ( <a href="https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7">https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7</a> ) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)

	Электронно- библиотечная система «BOOK.ru» (Издательство «КНОРУС») ( <a href="https://www.book.ru/">https://www.book.ru/</a> ) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
	Электронно- библиотечная система «Agrilib» ( <a href="http://www.ebs.rgazu.ru">www.ebs.rgazu.ru</a> ) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» ( <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a> )-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) <a href="http://www.cnshb.ru">www.cnshb.ru</a> <a href="http://www.цнсхб.рф">www.цнсхб.рф</a> - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов)
	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU ( <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> ) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
	Национальная электронная библиотека ( <a href="https://rusneb.ru">https://rusneb.ru</a> ) - сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам ( <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ ( <a href="http://elib.mcx.ru/">http:// elib.mcx.ru/</a> )- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» ( <a href="https://www.mcxac.ru/">https://www.mcxac.ru/</a> - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Официальный интернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips">http://pravo.gov.ru/ips</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="http://budget.gov.ru">http:// budget.gov.ru</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Национальная платформа «Открытое образование» ( <a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a> )- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании» ( <a href="http://window.edu.ru/resource/832/7832">http://window.edu.ru/resource/832/7832</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Электронная библиотека: Библиотека диссертаций ( <a href="http://diss.rsl.ru/?menu=clients&amp;lang=ru">http://diss.rsl.ru/?menu=clients&amp;lang=ru</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека» ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> )- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова ( <a href="http://liblermont.ru">http:// liblermont.ru</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
	ФГБНУ «РОСИНФОРМАГРОТЕХ» ( <a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a> ) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» по состоянию на 24.09.2021 г.

Редакция 01.09.2021

№ п/п	Наименование базы данных	Состав и характеристика базы данных, информационной правовой системы	Возможность доступа (удаленного доступа)
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://lib.rucont.ru/collection/72">https://lib.rucont.ru/collection/72</a> ) – собственная генерация	Электронные учебные, научные и периодические издания университета по основным профессиональным образовательным программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемым в университете	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК ( <a href="http://www.cnsb.ru">www.cnsb.ru</a> ) – собственная генерация	Объем записей – более 27 тыс. Объем документов Сводного каталога – 493230 Объем записей Сводного каталога – 381374	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> ) – сторонняя	Коллекции: – Ветеринария и сельское хозяйство – Издательство Лань – Лесное хозяйство и лесоинженерное дело – Издательство Лань – Технологии пищевых производств – Издательство Лань – Инженерно-технические науки для аграрных вузов – Издательство Лань – Естественнонаучный блок для аграрных вузов – Издательство Лань – Биология – Издательство Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова – Журналы (более 700 названий) – Сетевая электронная библиотека аграрных вузов – Консорциум сетевых электронных библиотек	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы

4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» ( <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a> ) - сторонняя	- Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ - Пользовательские коллекции, сформированные по заявкам кафедр университета	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
5	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM ( <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a> ) – сторонняя	Пользовательская коллекция, сформированная по заявкам кафедр экономического факультета университета	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6	Образовательная платформа «Юрайт» Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» ( <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> )	Подписная коллекция Пензенского ГАУ Открытая библиотека	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
7	Электронно-библиотечная система «Agrilib» ( <a href="http://www.ebs.rgazu.ru">www.ebs.rgazu.ru</a> ) - сторонняя	Электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений, объединённые по тематическим и целевым признакам; система снабжена каталогом	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
8	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» ( <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a> )-сторонняя	Электронные учебные издания Издательского центра «Академия» для обучающихся факультета СПО (колледжа)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору

			(логин/пароль)
9	<p>Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) <a href="http://www.cnschb.ru">www.cnschb.ru</a> <a href="http://www.цнсхб.рф">www.цнсхб.рф</a> - сторонняя</p>	<p>- БД «АГРОС» - БД «AGRIS» - Электронная Научная Сельскохозяйственная Библиотека (ЭНСХБ) - Электронная библиотека Сводного каталога библиотек АПК Ресурсы открытого доступа: - БД Directory of Open Access Journals (DOAJ) – (журналы открытого доступа, Университет г. Лунд, Швеция), обеспечивающая открытый доступ к полнотекстовым материалам научных и академических журналов на различных языках, поддерживающих систему контроля качества публикуемых статей. - Коллекции журналов открытого доступа <a href="#">Web of Science</a> и <a href="#">Scopus</a> Лицензионные ресурсы: - Платформа SpringerLink: <a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a> - Платформа Nature: <a href="https://www.nature.com/siteindex/index.html">https://www.nature.com/siteindex/index.html</a> - База данных SpringerMaterials: <a href="http://materials.springer.com/">http://materials.springer.com/</a> - База данных zbMath: <a href="https://zbmath.org/">https://zbmath.org/</a> - База данных Nano: <a href="https://goo.gl/PdhJdo">https://goo.gl/PdhJdo</a> - База данных The Agricultural &amp; Environmental Science Database - База данных Scopus <a href="https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic">https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic</a> - База данных Web of Science <a href="https://login.webofknowledge.com/error/Error?PathInfo=%2F&amp;Error=IPError">https://login.webofknowledge.com/error/Error?PathInfo=%2F&amp;Error=IPError</a> - Платформа SCIECEDIRECT <a href="https://www.sciencedirect.com">https://www.sciencedirect.com</a></p>	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет</p> <p>Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору</p>
1 1	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>) – сторонняя</p>	<p>- Подписка Пензенского ГАУ на коллекцию из 23 российских журналов в полнотекстовом электронном виде - Рефераты и полные тексты более 28 млн. научных статей и публикаций. - Электронные версии более 7800 российских научно-технических журналов, в том числе более 6 600 журналов в открытом доступе</p>	<p>Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографиче-</p>

			ского поиска, просмотра оглавления журналов.
1 2	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) - сторонняя	Коллекции: - Научная и учебная литература - Периодические издания - Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) в рамках Электронного читального зала (ЭЧЗ) НЭБ	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
1 3	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ (https://polpred.com/news) - сторонняя	В рубрикаторе 53 отрасли / 600 источников / 8 федеральных округов РФ / 235 стран и территорий / главные материалы / статьи и интервью 17000 первых лиц. Ежедневно тысячи новостей, полный текст на русском языке. Миллионы сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет. Агропром в РФ и за рубежом — самый крупный в рунете сайт новостей и аналитики СМИ по данной теме.	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 4	Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ) https://www.uisrussia.msu.ru/ - сторонняя	Комплекс баз данных «Регионы России», «Регионы России: оперативная статистика», «Дети России», «Финансовая статистика» на основе данных Росстата и других государственных ведомств. - Банк России. Вестник http://www.cbr.ru/ - Ежегодные издания Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата) - Классика российского права	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 5	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	Законодательство, Судебная практика, Финансовые консультации, Комментарии законодательства, Формы документов, Международные правовые акты, Технические нормы и правила. Электронные версии книг и научных журналов, другие информационные ресурсы	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
1 6	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя	Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (OpenScience). База данных журналов по различным научным темам	Доступ свободный
1 7	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/) - сторонняя	- Электронные версии учебных материалов из библиотек вузов различных регионов России- научная и методическая литература; - Ссылки на все лучшие образовательные ресурсы России: сайты вузов, олимпиад, музеев, выставок, образовательные стандарты и т.д. - Методические пособия, программные продукты, периодические издания, журналы.	Доступ свободный
1	Ресурсы Федерального	- Основное общее образование – 10040 до-	Доступ свободный



8	центра информационно-образовательных ресурсов <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> - сторонняя	кументов - Среднее (полное) образование – 5938 документов - Начальное профессиональное образование – 5461 документ - Среднее профессиональное образование – 6870 документов - Дополнительное образование – 32 документа	
19	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» (НИУ «Высшая школа экономики») ( <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ) - сторонняя	Открытый образовательный ресурс по экономическим наукам и дисциплинам: - Учебные программы - Интернет-программы - Интернет-ресурсы - Компьютерные программы - Организации - Персоналии - Книги - Статьи - Диссертации - Глоссарий	Доступ свободный
20	Открытый образовательный видеопортал Univertv.ru ( <a href="http://univertv.ru/">http://univertv.ru/</a> ) - сторонняя	Крупнейшая в Рунете подборка бесплатных образовательных видеоматериалов, охватывающий широкий круг тем. В его работе используются технологические решения, разработанные специально для задач дистанционного образования.	Доступ свободный
21	Электронная библиотека учебных материалов по химии ( <a href="http://www.chem.msu.ru/">http://www.chem.msu.ru/</a> ) - сторонняя	Открытый образовательный портал фундаментального химического образования России (Химический факультет МГУ им. М.В. Ломоносова)	Доступ свободный
22	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ ( <a href="http://elib.mcx.ru/">http:// elib.mcx.ru/</a> ) - сторонняя	Открытая база данных	Доступ свободный
23	Сайт факультета ветеринарной медицины Новосибирского ГАУ ( <a href="http://vetfac.nsau.edu.ru">http://vetfac.nsau.edu.ru</a> ) - сторонняя	- Книги по ветеринарии - Авторефераты диссертаций	Доступ свободный
24	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» ( <a href="https://www.mcx.ac.ru/">https://www.mcx.ac.ru/</a> ) - сторонняя	Информационно-аналитическое сопровождение сельского хозяйства - Большие данные и искусственный интеллект - Роботизация - Цифровизация АПК	Доступ свободный
25	Технологический портал Минсельхоза России. Федеральная государствен-	Статистика по актуальной технике и видам владельцев	Доступ свободный

	венная информационная система учета и регистрации тракторов, самоходных машин и прицепов к ним. Открытые данные ( <a href="http://usmt.mcх.ru/opendata/list.xml">http://usmt.mcх.ru/opendata/list.xml</a> ) - сторонняя		
26	Федеральная служба государственной статистики ( <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Переписи и обследования</li> <li>- Публикации, характеризующие социально-экономическое положение субъектов Российской Федерации</li> <li>- Статистические издания</li> </ul>	Доступ свободный
27	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips">http://pravo.gov.ru/ips</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интегрированный банк «Законодательство России»</li> <li>- Свод законов Российской Империи. Издание в 16-ти томах</li> <li>- Архив периодических изданий</li> </ul>	Доступ свободный
28	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="http://budget.gov.ru">http://budget.gov.ru</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бюджетная система</li> <li>- Бюджет</li> <li>- Регионы</li> <li>- Госсектор</li> <li>- Россия в мире</li> <li>- Данные и сервисы</li> </ul>	Доступ свободный
29	Национальная платформа «Открытое образование» ( <a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a> )- сторонняя	Современная образовательная платформа. Предлагающая онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах 751 курс по разным направлениям подготовки	Доступ свободный
30	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании» ( <a href="http://window.edu.ru/resource/832/7832">http://window.edu.ru/resource/832/7832</a> ) - сторонняя	Библиотека полнотекстовых учебных и методических материалов открытого доступа	Доступ свободный
31	Научно-образовательный портал «IQ» Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» ( <a href="https://iq.hse.ru/">https://iq.hse.ru/</a> ) - сторонняя	Новый формат рассказа о результатах научной и экспертно-аналитической деятельности в стране и мире. Читатель статьи получает максимум дополнительной информации по этой теме – в формате видео, публикаций, подборок журналов и книг.	Доступ свободный
3	Портал «ПроШколу.ру –	ПроШколу.ру – бесплатный школьный пор-	Доступ свободный

2	Все школы России» ( <a href="http://www.proshkolu.ru">http://www.proshkolu.ru</a> ) - сторонняя	тал. Здесь можно посетить предметные клубы учителей, посмотреть на свою школу из космоса, пообщаться с тысячами школ, учителей и учеников, пополнить свои знания в Источнике знаний, разместить видео, документы и презентации, опубликовать краеведческую информацию, посмотреть на карту школ-участниц, создать фото-видео галереи, блоги и чаты школ, посмотреть список активных участников и школ, прислать свои материалы на конкурс или в клуб.	
3 3	Портал Национального фонда подготовки кадров: проект "Информатизация системы образования" ( <a href="http://www.ntf.ru/">http://www.ntf.ru/</a> ) - сторонняя	Национальный фонд подготовки кадров является некоммерческой организацией, созданной в 1994 году по решению Правительства Российской Федерации для реализации проектов в сфере образования и подготовки кадров. На портале представлены реализованные НФПК проекты, которые охватывают как общеобразовательную школу, так и все уровни профессионального образования – начальное, среднее и высшее, включая послевузовское и дополнительное образование. В ходе их выполнения решается широкий спектр задач, касающихся как самой системы образования (содержание образования, методика обучения, учебное книгоиздание, применение новых информационных технологий, организационные и финансовые механизмы управления образовательными учреждениями и развитие инновационной инфраструктуры образовательных учреждений), так и связи системы образования с рынком труда. С ходом выполнения этих проектов можно ознакомиться на рассматриваемом портале	Доступ свободный
3 4	Электронная библиотека: Библиотека диссертаций ( <a href="http://diss.rsl.ru/?menu=clients&amp;lang=ru">http://diss.rsl.ru/?menu=clients&amp;lang=ru</a> ) - сторонняя	Открытая Электронная библиотека диссертаций	Доступ свободный
3 5	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы - АРБИКОН, МАРС, ЭПОС, Сводный каталог периодики библиотек России, Е-Корсар	Библиографические базы данных	Доступ свободный

	( <a href="https://arbicon.ru/">https://arbicon.ru/</a> ) - сторонняя		
3 6	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека» ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изобретения и полезные модели</li> <li>- Промышленные образцы</li> <li>- Товарные знаки, наименования мест происхождения товаров</li> <li>- Программы ЭВМ, БД</li> <li>Нормативные документы</li> <li>- Электронный каталог патентно-правовой и научно-технической литературы</li> <li>- Интернет-навигатор по патентно-информационным ресурсам</li> <li>- Реферативный бюллетень по интеллектуальной собственности (зарубежные публикации)</li> </ul>	Доступ свободный
3 7	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова ( <a href="http://liblermont.ru">http://liblermont.ru</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пензенская электронная библиотека</li> <li>- WEB-ресурсы</li> <li>- Электронный каталог Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова</li> <li>- Корпоративная электронная библиотека публикаций о Пензенском крае</li> <li>- Имиджевый каталог</li> <li>- Сводный каталог</li> <li>- Каталог журналов г. Пензы</li> <li>- Электронная библиотека (оцифрованные издания Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова)</li> <li>- Страницы истории пензенского края начала 20 века</li> <li>- Каталог обязательного экземпляра</li> </ul>	Доступ свободный
3 8	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области ( <a href="https://pnz.gks.ru/">https://pnz.gks.ru/</a> ) - сторонняя	<p>Статистика</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Переписи и исследования</li> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Муниципальная статистика</li> </ul> <p>Публикации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронные версии публикаций статистических изданий</li> <li>- Информационно-аналитические материалы</li> <li>- Официальные публикации Росстата</li> </ul>	Доступ свободный
3 9	Сводный каталог библиотек России ( <a href="http://skbr21.ru/#/">http://skbr21.ru/#/</a> )- сторонняя	Библиографическая база данных	Доступ свободный
4 0	БД «Система корпоративной каталогизации ЛИБНЕТ (СКК ЛИБНЕТ)» ( <a href="http://www.nilc.ru/?p=inf">http://www.nilc.ru/?p=inf</a> ) - сторонняя	Библиографическая база данных- создана в 2001 г., пополняется ежедневно. Тематика универсальная. Документы, представленные в базе, охватывают период с 1700 года по настоящее время.	Доступ свободный
4	Электронный каталог	Библиографическая база данных	Доступ свободный

1	Российской государственной библиотеки (www.rsl.ru) - сторонняя	Российская государственная библиотека предоставляет своим читателям возможность воспользоваться сетевыми удаленными ресурсами (СУР) — базами данных, размещенными на удаленных серверах и доступными через Интернет. - об избранных ресурсах свободного доступа, которыми можно воспользоваться с любых компьютеров, подключенных к Интернету (в столбце "Доступ" для них указано "свободный доступ" зеленым шрифтом).	
4 2	Электронные каталоги и Электронная библиотека Российской национальной библиотеки (http://nlr.ru/nlr_visit/RA1812/elektronnyie-katalogi-mb) - сторонняя	- Генеральный алфавитный каталог книг на русском языке (1725-1998) - Каталоги книг на иностранных (европейских) языках - Электронная библиотека	Доступ свободный
4 3	ФГБНУ «РОСИНФОРМАГРОТЕХ» (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Электронные копии изданий - Нормативные документы, справочники, каталоги и др. - Растениеводство - Животноводство - Архив изданий МСХ за 2019, 2018, 2017, 2016 годы Полнотекстовые архивы периодических изданий: - Архив журнала «Информационный бюллетень Министерства сельского хозяйства РФ (2007-2020)» - Архив журнала «Техника и оборудование для села» (2008-2019) - Архив реферативного журнала «Инженерно-техническое обеспечение АПК» (2002-2017) Открытые отраслевые базы данных • Документальная база данных "Инженерно-техническое обеспечение АПК" • Фактографическая база данных "Машины и оборудование для сельскохозяйственного производства" • База данных агротехнологий • База данных протоколов испытаний сельскохозяйственной техники • База данных результатов научно-технической деятельности (БД РНТД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации • База данных результатов интеллек-	Доступ свободный

		<p>туальной деятельности (БД РИД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Электронный каталог новых поступлений "Росинформагротех"</li> <li>• Электронная библиотека ФГБНУ "Росинформагротех"</li> <li>• БД научных исследований учреждений Минсельхоза России</li> </ul>	
--	--	--	--

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Редакция 01.09.2022 г.)

<i>№ п / п</i>	<i>Наименование базы данных</i>	<i>Состав и характеристика базы данных, информационной правовой системы</i>	<i>Возможность доступа (удаленного доступа)</i>
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a> )- собственная генерация	Электронные учебные, научные и периодические издания университета по основным профессиональным образовательным программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемым в университете	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК ( <a href="http://www.cnsb.ru">www.cnsb.ru</a> ) – собственная генерация	Объем записей – более 27 тыс. Объем документов Сводного каталога – 496634 Объем записей Сводного каталога – 382611	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> )	- Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов-Издательство Лань ЭБС Лань»; - Коллекция Биология – Издательство Московского государственного уни-	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с

	) – сторонняя	<p>верситета им. М.В. Ломоносова</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Журналы (более 700 названий)</li> <li>- Сетевая электронная библиотека аграрных вузов</li> <li>- Консорциум сетевых электронных библиотек</li> </ul>	<p>личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы</p>
4	<p>Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (<a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a>) - сторонняя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ</li> <li>- Пользовательские коллекции, сформированные по заявкам кафедр университета</li> </ul>	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:</p>
5	<p>Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>) – сторонняя</p>	<p>Пользовательская коллекция, сформированная по заявкам кафедр экономического факультета университета</p>	<p>С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа</p>
6	<p>Образовательная платформа «Юрайт» Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» (<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>)</p>	<p>Подписная коллекция Пензенского ГАУ Открытая библиотека</p>	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по инди-</p>



			видуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
7	Электронно-библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	Электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений, объединённые по тематическим и целевым признакам; система снабжена каталогом	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: renzgsha1359 (вводить только один раз).
8	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (www.academiamoscow.ru)- сторонняя	Электронные учебные издания Издательского центра «Академия» для обучающихся факультета СПО (колледжа)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
9	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnshb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- БД «АГРОС»</li> <li>- БД «AGRIS»</li> <li>- Электронная Научная Сельскохозяйственная Библиотека (ЭНСХБ)</li> <li>- Электронная библиотека Сводного каталога библиотек АПК</li> </ul> <b>ЛИЦЕНЗИОННЫЕ РЕСУРСЫ ElsevierScopus</b> url: <a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> <b>Scopus</b> – крупнейшая база данных, содержащая краткое описание и сведения о цитировании рецензируемой литературы: научных журналов, книг и материалов конференций. Scopus индекси-	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет

		<p>рует контент более 25 тыс. активных изданий и 7 тыс. издателей, тщательно проверенных и отобранных независимой экспертной комиссией по отбору контента. База данных Scopus обеспечивает широкий обзор международной и междисциплинарной информации. Позволяет использовать инструменты отслеживания, анализа и визуализации данных</p> <p>Качество данных Scopus признано ведущими университетами и исследовательскими организациями, которые используют эту базу данных для оценки научно-исследовательской работы. Данные из Scopus признаны Минобрнауки РФ в качестве критериев общероссийской системы оценки эффективности деятельности высших учебных заведений.</p> <p><b>Wiley</b> url: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p> <p>В рамках Подписки доступна полнотекстовая коллекция журналов издательства JohnWiley&amp;Sons, размещенная на платформе <b>WileyOnlineLibrary</b>. Коллекция Wiley насчитывает более 1,6 тыс названий, в том числе журналы по дисциплинам: Сельское хозяйство, Ветеринарная медицина, Аквакультура, Рыбоводство, Рыболовство, Пищевые технологии, Науки о жизни и др.</p> <p><b>SAGE Publications</b> url: <a href="https://journals.sagepub.com/">https://journals.sagepub.com/</a></p> <p><b>SAGE Publications</b> – независимое американское академическое издательство, созданное в 1965 году. Издательство специализируется на публикации литературы по социальным наукам, но с 1995 г. SAGE расширяют программу журналов по естественным наукам, технике и медицине.</p> <p>В 2021 году предоставлен доступ к коллекции <b>SAGE Premier</b> – 1116 журналам (более 1 млн статей).</p>	<p><i>Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору</i></p> <p><i>Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору</i></p>
--	--	---	--

		<p><b>ScienceDirect</b>  url: <a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a></p> <p><b>FreedomCollection</b> – полнотекстовая коллекция журналов Elsevier B.V. на платформе ScienceDirect, в которую входят более 2,3 тыс. названий журналов по 24 основным научным дисциплинам.</p> <p>Науки о жизни (Биология, Сельскохозяйственные науки, Биохимия, Генетика и молекулярная биология, Иммунология и микробиология, Экология); Физика и инженерные науки; Медицинские науки; Социальные и гуманитарные науки.</p> <p><b>Базы данных компании EBSCO (ЭБСКО)</b>  url: <a href="https://search.ebscohost.com">https://search.ebscohost.com</a></p> <p>Авторизуйтесь как читатель (ссылка на <a href="http://www.cnshb.ru/intra/">http://www.cnshb.ru/intra/</a>, чтобы получить логин для удалённого доступа.</p> <p><b>AcademicSearchPremier</b> – многопрофильная полнотекстовая база данных. Включает 3,1 тыс. названий академических журналов, из которых более 800 журналов по сельскохозяйственной и смежным тематикам.</p> <p><b>eBookAcademicCollection</b> – коллекция электронных книг широкого спектра научной тематики. Включает более 200 тыс. названий академических изданий.</p> <p><b>MedlineComplete</b> – полнотекстовая коллекция ведущих журналов по биомедицине, здравоохранению, ветеринарии. Содержит более 2,2 тыс. полнотекстовых журналов. MEDLINE Complete использует индексацию MeSH (Медицинские предметные рубрики) для возможности поиска цитат из более чем 5,4 тыс. текущих биомедицинских журналов.</p> <p><b>eBookClinicalCollection</b> – коллекция литературы по медицинской тематике, в которой представлено более 3,5 тыс. последних изданий по различным ме-</p>	
--	--	---	--

	<p>дицинским специальностям.</p> <p><b>CNKI Academic Reference</b>  url: <a href="https://ar.cnki.net/">https://ar.cnki.net/</a></p> <p><b>AcademicReference</b> – полнотекстовая база данных опубликованных в Китае англоязычных ресурсов по всем академическим дисциплинам. Содержит более 2,6 млн полнотекстовых журнальных статей и 12 млн рефератов; 382 тыс. докторских диссертаций и 2,7 млн магистерских диссертаций; материалы конференций – 1,2 млн документов, электронные книги – свыше 22 тыс. глав, ежегодники – 1,2 млн статей, словари – более 988 тыс. статей.</p> <p><b>American Association for the Advancement of Science Science Online</b>  url: <a href="https://science.sciencemag.org/content/by/year">https://science.sciencemag.org/content/by/year</a></p> <p>Еженедельный международный мультидисциплинарный журнал, издаваемый с 1880 года Американской ассоциацией содействия развитию науки (AAAS). Считается одним из наиболее авторитетных журналов. Индексируется WebOfScience.</p> <p>ISSN / eISSN: 0036-8075, 1095-9203</p> <p><b>Plant Phenomics</b> (<i>журнал-партнёр Science</i>)  url: <a href="https://spj.sciencemag.org/journals/plantphenomics/">https://spj.sciencemag.org/journals/plantphenomics/</a></p> <p>Онлайн-журнал с Открытым доступом, входит в SciencePartnerJournalProgram. Издаётся Нанкинским сельскохозяйственным университетом (NAU) и распространяется Американской ассоциацией содействия развитию науки (AAAS) с 2019 года.</p> <p>e-ISSN: 2643-6515</p> <p><b>American Chemical Society</b>  url: <a href="https://pubs.acs.org/">https://pubs.acs.org/</a></p> <p><b>ACS Publications</b> – издательство Американского химического общества (<b>AmericanChemicalSociety</b>), издает</p>	
--	---	--

		<p>журналы по химии и смежным наукам: органической химии, неорганической химии, физической химии, медицинской химии, аналитической химии, биохимии, молекулярной биологии, прикладной химии и химической технологии.</p> <p>В рамках Подписки предоставляется доступ к полным текстам следующих изданий : Accounts of Chemical Research; Analytical Chemistry; Biochemistry; Chemical Reviews; Environmental Science &amp; Technology; Inorganic Chemistry; Journal of Chemical Education; Journal of the American Chemical Society; Langmuir; Macromolecules; Nano Letters; Organic Letters; The Journal of Organic Chemistry; The Journal of Physical Chemistry A; The Journal of Physical Chemistry B; The Journal of Physical Chemistry C.</p> <p><b>База данных Reaxys</b>  <b>(включая Reaxys Medicinal Chemistry)</b>  url: <a href="https://www.reaxys.com/">https://www.reaxys.com/</a></p> <p><b>Reaxys</b> – это уникальный веб-инструмент для поиска химической информации и данных из опубликованной литературы, журналов и патентов. Ресурс содержит данные о химических соединениях, реакциях, свойствах, соответствующую библиографическую информацию, данные о веществах, а также методики проведения экспериментов. Доступно несколько способов поиска: по химической структуре, формуле и параметрам физических свойств.</p> <p><b>Reaxys Medicinal Chemistry</b> – крупнейшая в мире база данных по медицинской химии. Ресурс предназначен специально для научно-исследовательских организаций, связанных с разработкой новых фармацевтических препаратов. Использование модуля облегчает поиск информа-</p>	
--	--	--	--

		<p>ции о биологической активности веществ и позволяет оценивать перспективы их воздействия на живые организмы.</p> <p><b>Springer</b> Журналы и коллекции книг издательства <b>SpringerNature на платформе</b> url: <a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a> Коллекция насчитывает более 2 тыс. журналов, охватывающих множество предметных областей. Доступ к изданиям Springer, Palgrave Macmillan, BioMedCentral, AdisiApress.</p> <p><b>Журналы Nature на платформе Nature</b> url: <a href="https://www.nature.com/siteindex">https://www.nature.com/siteindex</a> Предоставляет доступ к научным публикациям и сервисам <b>Nature</b>, включая новости и комментарии Nature, ведущего еженедельного междисциплинарного научного журнала.</p> <p><b>SpringerMaterials</b> <a href="https://materials.springer.com/">https://materials.springer.com/</a> <b>Nano</b> <a href="https://nano.nature.com/">https://nano.nature.com/</a> <b>Experiments</b> <a href="https://experiments.springernature.com/">https://experiments.springernature.com/</a></p> <p><b>Oxford University Press</b> url: <a href="https://academic.oup.com/journals/">https://academic.oup.com/journals/</a> Издательство Оксфордского университета – одно из крупнейших университетских издательств. В 2021 году доступна коллекция, включающая более 300 журналов по разным дисциплинам: биологические науки, медицина, математика, физика, социально-гуманитарные предметы. Глубина доступа: 1905-2021.</p> <p><b>Cambridge University Press</b> url: <a href="https://www.cambridge.org/core/">https://www.cambridge.org/core/</a> Коллекция журналов Издательства Кембриджского университета (<b>CUP FullPackage</b>) – это 443 журнала от старейшего университетского издательства по различным отраслям знания: со-</p>	
--	--	---	--

		<p>циальным и гуманитарным, естественным и инженерным наукам. Глубина доступа: 1924-2021.</p> <p><b>AnnualReviews</b> url: <a href="https://www.annualreviews.org/action/showPublications">https://www.annualreviews.org/action/showPublications</a></p> <p><b>AnnualReviews</b> – некоммерческое издательство, основанное в США. Издательство выпускает авторитетные, высокоцитируемые ежегодные обзоры (<b>AnnualReviewof</b>) достижений в различных областях науки (биомедицина, науки о жизни, физические и общественные науки). Все статьи написаны приглашенными экспертами из 49 стран мира. На данный момент AnnualReviews выпускает 52 журнала. В рамках Подписки 2021 доступна коллекция “SciencesCollection”, включающая <b>48</b> названий.</p> <p>Обращаем внимание на следующие ежегодники: <i>AnnualReviewof</i> Animal Biosciences; Biochemistry; Biophysics; Cell and Developmental Biology; Ecology, Evolution, and Systematics; Entomology; Environment and Resources; Food Science and Technology; Immunology; Marine Science; Microbiology; Plant Biology; Plant Physiology.</p> <p>Глубина доступа: 2021.</p> <p><b>RSC DATABASE</b> url: <a href="https://pubs.rsc.org/">https://pubs.rsc.org/</a></p> <p>The <b>RoyalSocietyofChemistry</b> (Королевское химическое общество Соединённого Королевства) публикует 44 рецензируемых журнала по основным разделам химии и смежных дисциплинам: биологии, биофизике, медицине, науке об окружающей среде, инженерному делу, физике. В рамках Подписки в 2021 году доступны полные тексты изданий.</p> <p>Глубина доступа: 2008-2021.</p> <p><b>ProQuest Publicly Available Content Database</b></p>	
--	--	--	--

		<p>url: <a href="https://www.proquest.com/publiccontent/index">https://www.proquest.com/publiccontent/index</a></p> <p>Описание: Открытая база данных, содержит ссылки на полнотекстовые документы общедоступного научного контента из различных источников со всего мира. База данных насчитывает почти 4 тыс. названий документов, из которых 570 – документы по сельскохозяйственной тематике.</p> <p><b>Web Of Science Master Journal List</b></p> <p>url: <a href="https://mjl.clarivate.com/">https://mjl.clarivate.com/</a></p> <p>Бесплатный инструмент, позволяющий совершать поиск по названиям журналов, в настоящее время включенным в WebofScience. Список обновляется ежемесячно. Поиск осуществляется по WebOfScienceCoreCollection и другим специальным тематическим указателям.</p>	
10	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>) – сторонняя</p>	<p>- Подписка Пензенского ГАУ на коллекцию из 23 российских журналов в полнотекстовом электронном виде</p> <p>- Рефераты и полные тексты более 28 млн. научных статей и публикаций.</p> <p>- Электронные версии более 7800 российских научно-технических журналов, в том числе более 600 журналов в открытом доступе</p>	<p>Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей</p> <p>Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.</p>
11	<p>Национальная электронная библиотека (<a href="https://rusneb.ru">https://rusneb.ru</a>) -</p>	<p>Коллекции:</p> <p>- Научная и учебная литература</p> <p>- Периодические издания</p> <p>- Электронная библиотека диссертаций</p>	<p>В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)</p>



	<i>сторонняя</i>	<i>ций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) в рамках Электронного читального зала (ЭЧЗ) НЭБ</i>	
1 2	База данных <i>POLPRED.COM</i> Обзор СМИ ( <a href="https://polpred.com/news/">https://polpred.com/news/</a> ) - <i>сторонняя</i>	Электронная библиотечная система Деловые средства массовой информации. <b>Polpred.com Обзор СМИ.</b> Новости информагентств. Рубрикатор ЭБС: 150 Отраслей и Подотраслей / 8 Федеральных округов и 85 Субъектов РФ / 250 Стран и Регионов / 600 Источников / 4 млн статей за 25 лет / Полный текст на русском / 240000 материалов в Главном, в т.ч. 100000 статей и интервью 30000 Персон / Важное / Упоминания / Избранное / Поиск sphinxsearch. Личный кабинет. Доступ из дома. Мобильная версия. Машинный перевод. Интернет-сервисы. Оригинал статьи. Без рекламы. Тысячи рубрик. <u>Агропром в РФ и за рубежом</u> — самый крупный в рунете сайт новостей и аналитики СМИ по данной теме.	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальномуаутентификатору (логин/пароль)
1 3	Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ) <a href="https://www.uisrussia.msu.ru/">https://www.uisrussia.msu.ru/</a> - <i>сторонняя</i>	Комплекс баз данных «Регионы России», «Регионы России: оперативная статистика», «Дети России», «Финансовая статистика» на основе данных Росстата и других государственных ведомств. - Банк России. Вестник <a href="http://www.cbr.ru/">http://www.cbr.ru/</a> - Ежегодные издания Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата) - Классика российского права	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» ( <a href="http://www.consultant.ru/">www.consultant.ru/</a> ) – <i>сторонняя</i>	Законодательство, Судебная практика, Финансовые консультации, Комментарии законодательства, Формы документов, Международные правовые акты, Технические нормы и правила. Электронные версии книг и науч-	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля

		ных журналов, другие информационные ресурсы	
1 5	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» ( <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> ) - сторонняя	Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (OpenScience). База данных журналов по различным научным темам	Доступ свободный
1 6	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам ( <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронные версии учебных материалов из библиотек вузов различных регионов России- научная и методическая литература;</li> <li>- Ссылки на все лучшие образовательные ресурсы России: сайты вузов, олимпиад, музеев, выставок, образовательные стандарты и т.д.</li> <li>- Методические пособия, программные продукты, периодические издания, журналы.</li> </ul>	Доступ свободный
1 7	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов <a href="http://srtv.fcior.edu.ru">http://srtv.fcior.edu.ru</a> /- сторонняя	<p>Проект федерального центра информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) направлен на распространение электронных образовательных ресурсов и сервисов для всех уровней и ступеней образования.</p> <p><u>Основное общее образование</u> 9 209</p> <p><u>Среднее (полное) общее образование</u> 5 378</p> <p><u>Начальное профессиональное образование</u> 5 461</p> <p><u>Среднее профессиональное образование</u> 5 268</p>	Доступ свободный
1 8	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» (НИУ «Высшая школа экономики») ( <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ) - сторонняя	<p>Открытый образовательный ресурс по экономическим наукам и дисциплинам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учебные программы</li> <li>- Интернет-программы</li> <li>- Интернет-ресурсы</li> <li>- Компьютерные программы</li> <li>- Организации</li> <li>- Персоналии</li> <li>- Книги</li> <li>- Статьи</li> <li>- Диссертации</li> </ul>	Доступ свободный

		- Глоссарий	
1 9	Открытый образовательный видеопортал Univertv.ru ( <a href="http://univertv.ru/">http://univertv.ru/</a> ) - сторонняя	Крупнейшая в Рунете подборка бесплатных образовательных видеоматериалов, охватывающий широкий круг тем. В его работе используются технологические решения, разработанные специально для задач дистанционного образования.	Доступ свободный
2 0	Сайт факультета ветеринарной медицины Новосибирского ГАУ ( <a href="http://vetfac.nsau.edu.ru">http://vetfac.nsau.edu.ru</a> ) - сторонняя	- Книги по ветеринарии - Авторефераты диссертаций	Доступ свободный
2 1	Центр цифровой трансформации в сфере АПК( <a href="https://www.mcхас.ru/">https://www.mcхас.ru/</a> ) - сторонняя/	Одной из основных задач является обеспечение доступности отраслевой информации координация взаимодействия Минсельхоза России, региональных органов управления АПК, отраслевых союзов, сельхозорганизаций, кооперативов и фермерских хозяйств. Имеется информация, в том числе, от Росстата, Росреестра, Роскомкоса и другие необходимые ресурсы.	Доступ свободный
2 2	Технологический портал Минсельхоза России. Федеральная государственная информационная система учета и регистрации тракторов, самоходных машин и прицепов к ним. <a href="http://usmt.mcх.ru/opendata">http://usmt.mcх.ru/opendata</a>	Открытые данные <a href="http://usmt.mcх.ru/opendata/list.xml">http://usmt.mcх.ru/opendata/list.xml</a>	Доступ свободный
2 3	Федеральная служба государственной статистики ( <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> )- сторонняя	- Официальная статистика - Переписи и обследования - Публикации, характеризующие социально-экономическое положение субъектов Российской Федерации - Статистические издания	Доступ свободный

2 4	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интегрированный банк «Законодательство России»</li> <li>- Свод законов Российской Империи. Издание в 16-ти томах</li> <li>- Архив периодических изданий</li> </ul>	Доступ свободный
2 5	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="http://budget.gov.ru/">http://budget.gov.ru/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бюджетная система</li> <li>- Бюджет</li> <li>- Регионы</li> <li>- Госсектор</li> <li>- Россия в мире</li> <li>- Данные и сервисы</li> </ul>	Доступ свободный
2 6	Национальная платформа «Открытое образование» ( <a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a> )- сторонняя	Современная образовательная платформа, предлагающая онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах 992 курса по разным направлениям подготовки	Доступ свободный
2 7	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании». Скачать бесплатно онлайн в электронном виде   Единое окно ( <a href="http://window.edu.ru/resource/832/7832">http://window.edu.ru/resource/832/7832</a> ) - сторонняя	Библиотека полнотекстовых учебных и методических материалов открытого доступа	Доступ свободный
2 8	Научно-образовательный портал «IQ»- Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» ( <a href="https://iq.hse.ru/">https://iq.hse.ru/</a> ) – сторонняя	Новый формат рассказа о результатах научной и экспертно-аналитической деятельности в стране и мире. Читатель статьи получает максимум дополнительной информации по этой теме – в формате видео, публикаций, подборок журналов и книг.	Доступ свободный

29	<p><i>Про Школу ру - бесплатный школьный портал (<a href="http://www.proshkol.u.ru/">http://www.proshkol.u.ru/</a>) - сторонняя</i></p>	<p><i>ПроШколу.ру – бесплатный школьный портал. Здесь можно посетить предметные клубы учителей, посмотреть на свою школу из космоса, пообщаться с тысячами школ, учителей и учеников, пополнить свои знания в Источнике знаний, разместить видео, документы и презентации, опубликовать краеведческую информацию, посмотреть на карту школ-участниц, создать фото-видео галереи, блоги и чаты школ, посмотреть список активных участников и школ, прислать свои материалы на конкурс или в клуб.</i></p>	<p><i>Доступ свободный</i></p>
30	<p><i>Портал Национального фонда подготовки кадров: проект "Информатизация системы образования" (<a href="http://www.ntf.ru/">http://www.ntf.ru/</a>) - сторонняя</i></p>	<p><i>Национальный фонд подготовки кадров является некоммерческой организацией, созданной в 1994 году по решению Правительства Российской Федерации для реализации проектов в сфере образования и подготовки кадров.</i></p> <p><i>На портале представлены реализованные НФПК проекты, которые охватывают как общеобразовательную школу, так и все уровни профессионального образования – начальное, среднее и высшее, включая послевузовское и дополнительное образование. В ходе их выполнения решается широкий спектр задач, касающихся как самой системы образования (содержание образования, методика обучения, учебное книгоиздание, применение новых информационных технологий, организационные и финансовые механизмы управления образовательными учреждениями и развитие инновационной инфраструктуры образовательных учреждений), так и связи системы образования с рынком труда. С ходом выполнения этих проектов можно ознакомиться на рассматриваемом</i></p>	<p><i>Доступ свободный</i></p>

		портале	
3 1	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы - АРБИ-КОН( <a href="https://arbicon.ru/">https://arbicon.ru/</a> ) - сторонняя	Библиографические базы данных	Доступ свободный
3 2	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изобретения и полезные модели</li> <li>- Промышленные образцы</li> <li>- Товарные знаки, наименования мест происхождения товаров</li> <li>- Программы ЭВМ, БД</li> <li>Нормативные документы</li> <li>- Электронный каталог патентно-правовой и научно-технической литературы</li> <li>- Интернет-навигатор по патентно-информационным ресурсам</li> <li>- Реферативный бюллетень по интеллектуальной собственности (зарубежные публикации)</li> </ul>	Доступ свободный
3 3	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова  ( <a href="http://liblermont.ru/">http://liblermont.ru/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пензенская электронная библиотека</li> <li>- WEB-ресурсы</li> <li>- Электронный каталог Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова</li> <li>- Корпоративная электронная библиотека публикаций о Пензенском крае</li> <li>- Имиджевый каталог</li> <li>- Сводный каталог</li> <li>- Каталог журналов г. Пензы</li> <li>- Электронная библиотека (оцифрованные издания Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова)</li> <li>- Страницы истории пензенского края начала 20 века</li> <li>- Каталог обязательного экземпляра</li> </ul>	Доступ свободный
3 4	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской об-	Статистика <ul style="list-style-type: none"> <li>- Переписи и исследования</li> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Муниципальная статистика</li> </ul> Публикации	Доступ свободный

	ласти ( <a href="https://pnz.gks.ru/">https://pnz.gks.ru/</a> ) - сторонняя	- Электронные версии публикаций статистических изданий - Информационно-аналитические ма- териалы - Официальные публикации Росстата	
3 5	Сводный каталог библиотек России ( <a href="http://skbr21.ru/#/">http://skbr21.ru/#/</a> )- сторонняя	Библиографическая база данных	Доступ свобод- ный
3 6	Центр «ЛИБНЕТ» ( <a href="http://nilc.ru/skk/">http://nilc.ru/skk/</a> )- сторонняя	Библиографическая база данных создана в 2001 г., пополняется ежедневно. Тематика универсальная. Документы, представлен- ные в базе, охватывают период с 1700 года по настоящее время.	Доступ свобод- ный
3 7	Электронный ката- лог Российской го- сударственной библиотеки ( <a href="http://www.rsl.ru/">www.rsl.ru/</a> ) - сто- ронняя	Библиографическая база данных Российская государственная библио- тека предоставляет своим читате- лям возможность воспользоваться сетевыми удаленными ресурсами (СУР) — базами данных, размещенны- ми на удаленных серверах и доступными через Интернет.	Доступ свобод- ный
3 8	Электронные ката- логи и Электронная библиотека Рос- сийской националь- ной библиотеки ( <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1812/elektronnyie-katalogi-rnb">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1812/elektronnyie-katalogi-rnb</a> ) - сто- ронняя	- Генеральный алфавитный каталог книг на русском языке (1725-1998) - Каталоги книг на иностранных (ев- ропейских) языках - Электронная библиотека	Доступ свобод- ный
3 9	ФГБНУ «РОСИН- ФОРМАГРОТЕХ» ( <a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a> ) - сто- ронняя	Электронные копии изданий - Нормативные документы, справочники, каталоги и др. - Растениеводство - Животноводство - Архив изданий МСХ за 2019, 2018, 2017, 2016 годы Полнотекстовые архивы периодических из- даний: - Архив журнала «Информационный бюлле- тенъ Министерства сельского хозяйства РФ (2007-2021) - Архив журнала «Техника и оборудо-	Доступ свобод- ный

		<p>вание для села» (2008-2020)</p> <p>- Архив реферативного журнала «Инженерно-техническое обеспечение АПК» (2002-2017)</p> <p>Открытые отраслевые базы данных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документальная база данных "Инженерно-техническое обеспечение АПК"</li> <li>• Фактографическая база данных "Машины и оборудование для сельскохозяйственного произ- водства"</li> <li>• База данных агротехнологий</li> <li>• База данных протоколов испы- таний сельскохозяйственной техники</li> <li>• База данных результатов науч- но-технической деятельности (БД РНТД) Министерства сель- ского хозяйства Российской Фе- дерации</li> <li>• База данных результатов ин- теллектуальной деятельности (БД РИД) Министерства сель- ского хозяйства Российской Фе- дерации</li> <li>• Электронный каталог новых по- ступлений "Росинформагротех"</li> <li>• Электронная библиотека ФГБНУ "Росинформагротех"</li> <li>• БД научных исследований учре- ждений Минсельхоза России</li> </ul>	
--	--	--	--



Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» на 30.08.2023 Г.

№ п / п	Наименование базы данных	Состав и характеристика базы данных, информаци- онной правовой системы	Возмож- ность дос- тупа (уда- ленного доступа)
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau">https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau</a> ) – собственная генерация	Электронные учебные, научные и периодические издания университета по основным профессиональным образовательным программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемым в университете	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ ( <a href="https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple">https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple</a> )	Объем записей – более 28,3 тыс.	Доступ свободный с любого компьюте-

	– собственная генерация		ра локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ <a href="https://opacg.cnsnb.ru/wlib/">https://opacg.cnsnb.ru/wlib/</a>	Коллекции: Новые поступления Книги Журналы Авторефераты Статьи БД «ГМО»	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Сводный каталог библиотек АПК <a href="http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svkat&amp;p1=&amp;em=c2R">http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svkat&amp;p1=&amp;em=c2R</a>	Объем документов Сводного каталога – около 500 тыс. Объем записей Сводного каталога – около 400 тыс.	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> ) – сторонняя	- Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов- Издательство Лань ЭБС ЛАНЬ»; - Коллекция «Единая профессиональная база	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-

		<p>знаний Издательства Лань для СПО ЭБС ЛАНЬ»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Коллекция Биология – Издательство Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова ЭБС ЛАНЬ;</li> <li>- Журналы (более 950 названий)</li> <li>- Сетевая электронная библиотека аграрных вузов</li> <li>- Консорциум сетевых электронных библиотек</li> </ul>	<p>адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы</p>
6	<p>Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Ру-конт» (<a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a>) – электронная</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ</li> <li>- Пользовательские коллекции, сформированные по заявкам кафедр университета</li> </ul>	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:</p>
7	<p>Электронно-библиотечная система</p>	<p>Пользовательская коллек-</p>	<p>С любого</p>

	Znanium ( <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a> ) – сторонняя	ция, сформированная по заявкам кафедр технологического и экономического факультетов университета	компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. ( <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> ) – сторонняя	Полная коллекция на все материалы Открытая библиотека	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9	Электронно-библиотечная система "AgriLib"   Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования ( <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> ) - сторонняя	Электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений, объединённые по тематическим и целевым признакам; система снабжена каталогом	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мо-

			бильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: renzgs ha1359 (вводить только один раз).
1 0	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» ( <a href="https://academia-moscow.ru/elibrary/">https://academia-moscow.ru/elibrary/</a> )- <u>сторонняя</u>	Электронные учебные издания Издательского центра «Академия» для обучающихся факультета СПО (колледжа)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 1	Электронная библиотека Сбербанка ( <a href="https://sberbankvip.alpinadigital.ru/">https://sberbankvip.alpinadigital.ru/</a> ) - стронняя		
1 2	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) <a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a> - сторонняя	- БД «АГРОС» - БД «AGRIS» - Электронная Научная Сельскохозяйственная Библиотека (ЭНСХБ) - Электронная библиотека Сводного каталога библиотек АПК ЛИЦЕНЗИОННЫЕ РЕ-	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных

	<p>СУРСУ</p> <p><b>Wiley</b> url: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p> <p><b>Wiley Journal Database</b> – полнотекстовая коллекция электронных журналов издательства John Wiley &amp; Sons на платформе <b>Wiley Online Library</b>. Международное издательство Wiley основано в 1807 году и на данный момент является одним из крупнейших академических издательств. Коллекция насчитывает более 1,4 тыс. названий журналов и охватывает следующие дисциплины: Сельское хозяйство, Ветеринарная медицина, Аквакультура, Рыбоводство, Рыболовство, Пищевые технологии и другие отрасли современной науки. Глубина доступа: 2018-2022 гг.</p> <p><b>SAGE Publications</b> url: <a href="https://journals.sagepub.com/">https://journals.sagepub.com/</a></p> <p>SAGE Premier – полнотекстовая коллекция журналов независимого американского академического издательства Sage Publications Ltd. Коллекция включает в себя более 1,1 тыс. международных рецензируемых журналов по различным областям знаний. Глубина доступа: 1999-2022 гг. url: <a href="https://sk.sagepub.com/">https://sk.sagepub.com/</a></p>	<p>устройств, имеющих выход в Интернет</p> <p>Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору</p>
--	--	--

		<p><u>books/discipline</u>  SAGE Knowledge – eBook Collections – полнотекстовая коллекция электронных книг, опубликованных издательством SAGE Publications. Более 4 тыс. монографий и справочников по социологии, психологии, педагогике, бизнесу и управлению, политике, географии и другим гуманитарным наукам.  Глубина доступа: 1999-2022 гг.</p> <p><b>Springer Nature</b>  Журналы и коллекции книг издательства <b>Springer Nature</b>  url: <a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>  Полнотекстовая политематическая коллекция журналов и книг издательства Springer по различным отраслям знаний.</p> <p><b>Журналы Nature</b>  url: <a href="https://www.nature.com/siteindex">https://www.nature.com/siteindex</a>  Полнотекстовая коллекция журналов Nature Publishing Group, включающая журналы издательств Nature, Academic journals, Scientific American и Palgrave Macmillan.  Глубина доступа: 2018-2022 гг.</p> <p><b>American Chemical Society</b>  url: <a href="https://pubs.acs.org/">https://pubs.acs.org/</a>  <b>ACS Web Editions</b> – полнотекстовая коллекция журналов ACS</p>	
--	--	--	--

		<p>Publications – издательства Американского химического общества. В коллекцию включены журналы по органической химии, неорганической химии, физической химии, медицинской химии, аналитической химии, а также биохимии, молекулярной биологии, прикладной химии и химической технологии.</p> <p>Глубина доступа: 1996-2022 гг.</p> <p><b>American Association for the Advancement of Science</b>  url: <a href="https://science.sciencemag.org/content/by/year">https://science.sciencemag.org/content/by/year</a></p> <p><b>Science Online</b> – еженедельный международный мультидисциплинарный журнал, издаваемый Американской ассоциацией содействия развитию науки (AAAS) с 1880 года. В журнале Science публикуются новости, исследования, комментарии и обзоры из различных областей современной науки.</p> <p>Глубина доступа: 1880-2022 гг.</p> <p><b>Questel</b>  url: <a href="https://www.orbit.com/">https://www.orbit.com/</a></p> <p><b>Orbit Premium edition (Orbit Intelligence Premium)</b> – база данных патентного поиска, объединяющая информацию о более чем 122 млн патентных публикаций, полученную из 120 международных патентных ве-</p>	
--	--	---	--



		<p>домств, включая РосПатент, Всемирную организацию интеллектуальной собственности (ВОИС), Европейскую патентную организацию. База включает не только зарегистрированные патенты, но и документы от стадии заявки до регистрации. Большинство документов содержат аннотации на английском языке, полные тексты документов приводятся на языке оригинала. Также в рамках Orbit Premium edition доступно: 150 млн научных публикаций из более чем 50 тыс. журналов и обзоров, 322 тыс. клинических исследований, 260 тыс. грантов и совместных проектов.</p> <p><b>Wiley. База данных The Cochrane Library</b>  url: <a href="https://www.cochranelibrary.com/">https://www.cochranelibrary.com/</a></p> <p><b>The Cochrane</b> – это некоммерческая организация, сеть исследователей и специалистов в области медицины и здравоохранения из более чем 130 стран. The Cochrane Library ориентирована на практикующих врачей, медперсонал, специалистов в области здравоохранения и позволяет найти информацию о клинических испытаниях, кокрейновских обзорах, некокрейновских систематических обзорах, методологических исследо-</p>	
--	--	---	--

		ваниях, технологических и экономических оценках по определенной теме или заболеванию.	
1 3	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ( <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подписка Пензенского ГАУ на коллекцию из 23 российских журналов в полнотекстовом электронном виде</li> <li>- Рефераты и полные тексты более 28 млн. научных статей и публикаций.</li> <li>- Электронные версии более 7 800 российских научно-технических журналов, в том числе более 6 600 журналов в открытом доступе</li> </ul>	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
1 4	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия ( <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a> ) – сторонняя	Коллекции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Научная и учебная литература</li> <li>- Периодические издания</li> <li>- Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) в рамках</li> </ul>	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд.

		Электронного читального зала (ЭЧЗ) НЭБ	5202)
1 5	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ ( <a href="https://polpred.com/news">https://polpred.com/news</a> ) - сторонняя	<p>Электронная библиотечная система Деловые средства массовой информации.</p> <p><b><u>Polpred.com Обзор СМИ.</u></b> Новости информгентств. <u>Рубрикатор ЭБС:</u> 150 <b>Отраслей</b> и <b>Подотраслей</b> / 8 <b>Федеральных округов</b> и 85 <b>Субъектов РФ</b> / 250 <b>Стран</b> и <b>Регионов</b> / 600 <b>Источников</b> / 4 млн статей за 25 лет / Полный текст на русском / 240000 материалов в <b>Главном</b>, в т.ч. 100000 статей и интервью 30000 <b>Персон</b> / <b>Важное</b> / <b>Упоминания</b> / <b>Избранное</b> / <b>Поиск sphinxsearch.</b> Личный кабинет. Доступ из дома. Мобильная версия. Машинный перевод. Интернет-сервисы. Оригинал статьи. Без рекламы. Тысячи рубрик.</p> <p><u>Агропром в РФ и за рубежом</u> — самый крупный в рунете сайт новостей и аналитики СМИ по данной теме.</p>	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 6	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» ( <a href="http://www.consultant.ru/">www.consultant.ru/</a> ) – сторонняя	Законодательство, Судебная практика, Финансовые консультации, Комментарии законодательства, Формы документов, Международные правовые акты, Технические нормы и правила. Электронные версии книг и научных журналов, другие инфор-	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля

		мационные ресурсы	
1 7	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» ( <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> ) - сторонняя	Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science). База данных журналов по различным научным темам	Доступ свободный
1 8	Научно-образовательный портал IQ – Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» ( <a href="https://iq.hse.ru/">https://iq.hse.ru/</a> ) - сторонняя	Открытый образовательный ресурс	Доступ свободный
1 9	Центр цифровой трансформации в сфере АПК ( <a href="https://cctmcx.ru/">https://cctmcx.ru/</a> )- сторонняя	Осуществляет информационно-аналитическое обеспечение в рамках государственной аграрной политики, в том числе в области цифрового развития, участия в создании и развитии государственных информационных ресурсов о состоянии и развитии агропромышленного комплекса (далее - АПК), в качестве технического заказчика, технического аналитика и оператора информационных ресурсов и баз данных; Осуществляет консультационную помощь сельскохозяйственным товаропроизводителям и другим участникам рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в области цифровой трансформации АПК, координации деятельности по внедрению и популяризации технологий, оборудования, программ, обеспечивающих повышение уровня цифровизации сельского хозяйства;	Доступ свободный

		Участвует в мероприятиях по созданию условий для импортозамещения программного обеспечения в АПК, происходящего из иностранных государств.	
20	Технологический портал Минсельхоза России ( <a href="http://usmt.mcx.ru/opendata">http://usmt.mcx.ru/opendata</a> ) - сторонняя	<b>Открытые данные</b> <a href="http://usmt.mcx.ru/opendata/list.xml">http://usmt.mcx.ru/opendata/list.xml</a>	Доступ свободный
21	Федеральная служба государственной статистики ( <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> ) – сторонняя	- Официальная статистика - Переписи и обследования - Публикации, характеризующие социально-экономическое положение субъектов Российской Федерации - Статистические издания	Доступ свободный
22	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a> ) - сторонняя	- Интегрированный банк «Законодательство России» - Свод законов Российской Империи. Издание в 16-ти томах - Архив периодических изданий	Доступ свободный
23	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="https://www.budget.gov.ru/">https://www.budget.gov.ru/</a> ) – сторонняя	- Бюджетная система - Бюджет - Регионы - Госсектор - Россия в мире - Данные и сервисы	Доступ свободный
24	Национальная платформа открытого образования ( <a href="https://npod.ru/about">https://npod.ru/about</a> )- сторонняя	Современная образовательная платформа, предлагающая онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах	Доступ свободный
25	Про Школу ру - бесплатный школьный портал ( <a href="https://proshkolu.ru">https://proshkolu.ru</a> ) /- сторонняя	ПроШколу.ру – бесплатный школьный портал. Здесь можно посетить предметные клубы учителей, посмотреть на свою	Доступ свободный

		школу из космоса, пообщаться с тысячами школ, учителей и учеников, пополнить свои знания в Источнике знаний, разместить видео, документы и презентации, опубликовать краеведческую информацию, посмотреть на карту школ-участниц, создать фото-видео галереи, блоги и чаты школ, посмотреть список активных участников и школ, прислать свои материалы на конкурс или в клуб.	
2 6	Портал Национального фонда подготовки кадров - НФПК ( <a href="https://ntf.ru/">https://ntf.ru/</a> ) - сторонняя	На портале представлены реализованные НФПК проекты, которые охватывают как общеобразовательную школу, так и все уровни профессионального образования – начальное, среднее и высшее, включая послевузовское и дополнительное образование. В ходе их выполнения решается широкий спектр задач, касающихся как самой системы образования (содержание образования, методика обучения, учебное книгоиздание, применение новых информационных технологий, организационные и финансовые механизмы управления образовательными учреждениями и развитие инновационной инфраструктуры образовательных учреждений), так и связи системы образования с рынком труда. С	Доступ свободный

		ходом выполнения этих проектов можно ознакомиться на рассматриваемом портале.	
2 7	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы АРБИКОН ( <a href="https://arbicon.ru/">https://arbicon.ru/</a> ) – сторонняя	Крупнейшая межведомственная межрегиональная библиотечная сеть страны, располагающая мощным совокупным информационным ресурсом и современными библиотечно-информационными сервисами.	Доступ свободный
2 8	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изобретения и полезные модели</li> <li>- Промышленные образцы</li> <li>- Товарные знаки, наименования мест происхождения товаров</li> <li>- Программы ЭВМ, БД</li> <li>Нормативные документы</li> <li>- Электронный каталог патентно-правовой и научно-технической литературы</li> <li>- Интернет-навигатор по патентно-информационным ресурсам</li> <li>- Реферативный бюллетень по интеллектуальной собственности (зарубежные публикации)</li> </ul>	Доступ свободный
2 9	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова ( <a href="https://www.liblermont.ru/">https://www.liblermont.ru/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пензенская электронная библиотека</li> <li>- WEB-ресурсы</li> <li>- Электронный каталог Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова</li> <li>- Корпоративная электронная библиотека публикаций о Пензенском крае</li> </ul>	Доступ свободный

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Имиджевый каталог</li> <li>- Сводный каталог</li> <li>- Каталог журналов г. Пензы</li> <li>- Электронная библиотека (оцифрованные издания Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова)</li> <li>- Страницы истории пензенского края начала 20 века</li> <li>- Каталог обязательного экземпляра</li> </ul>	
30	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области ( <a href="https://58.rosstat.gov.ru/">https://58.rosstat.gov.ru/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Статистика</li> <li>- Переписи и исследования</li> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Муниципальная статистика</li> <li>- Публикации</li> <li>- Электронные версии публикаций статистических изданий</li> <li>- Информационно-аналитические материалы</li> <li>- Официальные публикации Росстата</li> </ul>	Доступ свободный
31	Сводный Каталог Библиотек России ( <a href="https://skbr21.ru/#/">https://skbr21.ru/#/</a> )- сторонняя	Государственная информационная система «Сводный Каталог Библиотек России»	Доступ свободный
32	Центр «ЛИБНЕТ» ( <a href="http://www.nilc.ru/skk/">http://www.nilc.ru/skk/</a> )- сторонняя	Библиографическая база данных создана в 2001 г., пополняется ежедневно. Тематика универсальная. Документы, представленные в базе, охватывают период с 1700 года по настоящее время.	Доступ свободный
33	Российская государственная библиотека ( <a href="https://www.rsl.ru/?f=46">https://www.rsl.ru/?f=46</a> ) - сторонняя	Библиографические базы данных Удаленные сетевые ресурсы	Доступ свободный



		Ресурсы в свободном доступе.	
3 4	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ ( <a href="https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1">https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Генеральный алфавитный каталог книг на русском языке (1725-1998)</li> <li>- Каталоги книг на иностранных (европейских) языках</li> <li>- Электронные коллекции книг</li> </ul>	Доступ свободный
3 5	РОСИНФОРМАГРОТЕХ ( <a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a> ) - сторонняя	<p>Электронные копии изданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные документы, справочники, каталоги и др.</li> <li>- Растениеводство</li> <li>- Животноводство</li> <li>- Архив изданий МСХ за 2019, 2018, 2017, 2016 годы</li> </ul> <p>Полнотекстовые архивы периодических изданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Архив журнала «Информационный бюллетень Министерства сельского хозяйства РФ (2007-2022)</li> <li>- Архив журнала «Техника и оборудование для села» (2008-2021)</li> <li>- Архив реферативного журнала «Инженерно-техническое обеспечение АПК» (2002-2017)</li> </ul> <p>Открытые отраслевые базы данных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документальная база данных "Инженерно-техническое обеспечение АПК"</li> <li>• Фактографическая база данных "Машины и оборудование для сельскохозяйственного производства"</li> <li>• База данных агротехнологий</li> <li>• База данных протоколов испытаний</li> </ul>	Доступ свободный

		<p>сельскохозяйственной техники</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• База данных результатов научно-технической деятельности (БД РНТД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</li> <li>• База данных результатов интеллектуальной деятельности (БД РИД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</li> <li>• Электронный каталог новых поступлений "Росинформагротех"</li> <li>• Электронная библиотека ФГБНУ "Росинформагротех"</li> <li>• БД научных исследований учреждений Минсельхоза России</li> </ul>	
--	--	---	--

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» на 17.09.2024 г.

№ п/ п	Наименование базы данных	Состав и характеристика базы данных, информационной правовой системы	Возможность доступа (удаленного доступа)
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ ( <a href="https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html">https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html</a> ) – собственная генерация	Электронные учебные, научные и периодические издания университета по основным профессиональным образовательным программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемым в университете	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ ( <a href="https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple">https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple</a> ) – собственная генерация	Объем записей – более 32,0 тыс.	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP

3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ <a href="https://opacg.cnshb.ru/wlib/">https://opacg.cnshb.ru/wlib/</a>	Коллекции: Новые поступления Книги Журналы Авторефераты Статьи БД «ГМО»	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Сводный каталог библиотек АПК <a href="http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svkat&amp;p1=&amp;em=c2R">http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svkat&amp;p1=&amp;em=c2R</a>	Объём документов Сводного каталога – около 500 тыс. Объём записей Сводного каталога – около 400 тыс.	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов- Издательство Лань ЭБС ЛАНЬ»;</li> <li>- Коллекция «Единая профессиональная база знаний Издательства Лань для СПО ЭБС ЛАНЬ»;</li> <li>- Коллекция Биология – Издательство Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова ЭБС ЛАНЬ;</li> <li>- Журналы (более 1300 названий)</li> <li>- Сетевая электронная библиотека аграрных вузов</li> <li>- Консорциум сетевых электронных библиотек</li> </ul>	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» ( <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ</li> <li>- Пользовательские коллекции, сформированные по заявкам кафедр университета</li> </ul>	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному

			альному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7	Электронно-библиотечная система Znanium ( <a href="https://znanium.ru/">https://znanium.ru/</a> ) – сторонняя	Пользовательская коллекция, сформированная по заявкам кафедр технологического и экономического факультетов университета	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. ( <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> ) – сторонняя	Полная коллекция на все материалы Открытая библиотека	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9	Электронно-библиотечная система "AgriLib"   Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования ( <a href="https://ebs.rgazu.ru/">https://ebs.rgazu.ru/</a> ) – сторонняя	Электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений, объединённые по тематическим и целевым признакам; система снабжена каталогом	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)

			Регистрационный код: penzgsha 1359 (вводить только один раз).
1 0	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» ( <a href="https://academia-moscow.ru/">https://academia-moscow.ru/</a> )-сторонняя	Электронные учебные издания Издательского центра «Академия» для обучающихся факультета СПО (колледжа)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 1	Электронная библиотека Сбербанка ( <a href="https://sberbankvip.alpinadigital.ru/">https://sberbankvip.alpinadigital.ru/</a> ) - сторонняя	Для чтения <b>offline</b> необходимо скачать приложение SberLib из AppStore или Google Play. Для чтения <b>online</b> перейти по ссылке: <a href="https://sberbankvip.alpinadigital.ru/#signup">https://sberbankvip.alpinadigital.ru/#signup</a>	
1 2	Электронные ресурсы и библиотеки Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) <a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a> - сторонняя	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ - БД «АГРОС» (Единый каталог) - БД «Авторитетный файл наименований научных учреждений АПК» Коллекции Новые поступления Книги Журналы Авторефераты Статьи - Электронная Научная Сельскохозяйственная Библиотека (ЭНСХБ) - Электронная библиотека Сводного каталога библиотек АПК - Биографическая энциклопедия ученых-агров - Библиотека-депозитарий ФАО - Центр AGRIS в России. БД	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет  Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору

	<p>«AGRIIS»</p> <p>ЛИЦЕНЗИОННЫЕ РЕСУРСЫ</p> <p><b>Полнотекстовая коллекция журналов Российской академии наук</b></p> <p>url: <a href="https://journals.rcsi.science/">https://journals.rcsi.science/</a></p> <p>Коллекция журналов РАН включает 140 наименований журналов, охватывающих различные научные специальности. Доступ к полнотекстовым выпускам осуществляется на Национальной платформе периодических научных изданий РЦНИ.</p> <p>Глубина доступа: 2023 г.</p> <p><b>Wiley</b></p> <p>url: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p> <p>Авторизуйтесь как <u>читатель</u>, чтобы получить логин для удалённого доступа.</p> <p><b>Wiley Journal Database</b> – полнотекстовая коллекция электронных журналов издательства John Wiley &amp; Sons на платформе <b>Wiley Online Library</b>. Международное издательство Wiley основано в 1807 году и на данный момент является одним из крупнейших академических издательств. Коллекция насчитывает более 1,4 тыс. названий журналов и охватывает следующие дисциплины: Сельское хозяйство, Ветеринарная медицина, Аквакультура, Рыбоводство, Рыболовство, Пищевые технологии и другие отрасли современной науки.</p> <p>Глубина доступа: 2018-2023 гг.</p> <p><b>SAGE Publications</b></p> <p>url: <a href="https://journals.sagepub.com/">https://journals.sagepub.com/</a></p> <p>SAGE Premier – полнотекстовая коллекция журналов независимого американского академического издательства Sage Publications Ltd. Коллекция включает в себя более 1,1 тыс. международных рецензируемых журналов по различным облас-</p>	<p>Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно ежегодно заключаемому договору</p>
--	--	--

		<p>тям знаний.</p> <p>Глубина доступа: 1999-2023 гг. url: <a href="https://sk.sagepub.com/books/discipline">https://sk.sagepub.com/books/discipline</a></p> <p>SAGE Knowledge – eBook Collections – полнотекстовая коллекция электронных книг, опубликованных издательством SAGE Publications. Более 4 тыс. монографий и справочников по социологии, психологии, педагогике, бизнесу и управлению, политике, географии и другим гуманитарным наукам.</p> <p>Глубина доступа: 1984-2021 гг.</p> <p><b>CNKI (China National Knowledge Infrastructure)</b> url: <a href="https://ar.oversea.cnki.net/">https://ar.oversea.cnki.net/</a></p> <p>Academic Reference – база данных по научно-исследовательским работам КНР на платформе China National Knowledge Infrastructure (CNKI).</p> <p>База данных объединяет полнотекстовые документы 232 англоязычных журналов, издаваемых в КНР, и 324 двуязычных журнала; свыше 13 млн рефератов; более 700 книг* на английском языке ведущих мировых издательств, доступных в режиме Read (тение с экрана). Доступны библиографические данные материалов международных и китайских конференций (национального и регионального уровня), докторских и магистерских диссертаций ведущих китайских университетов.</p> <p>В связи с процедурой государственного аудита CNKI на соответствие порядку трансграничной передачи данных в соответствии с законодательством КНР, с 1 апреля 2023 г. временно ограничен доступ к полным текстам баз данных CNKI China Dissertation and Masters' Theses и China Proceedings of Conferences на 3-6 месяцев. В</p>	
--	--	--	--



		<p>связи с этим доступ к диссертациям и материалам конференций, входящим в базу данных Academic Reference, временно ограничивается.</p> <p>В качестве компенсации на период проведения аудита CNKI обеспечит пользователей базы данных Academic Reference доступом к коллекции научных журналов China Academic Journals Full-text Database.</p> <p>China Academic Journals Full-text Database — самая полная и обновляемая база данных научных журналов материкового Китая. Включает более 8 500 названий и более 50 млн полнотекстовых статей. Политематическая коллекция содержит 99% всех китайских научных журналов. Контент распределен по 10 сериям, охватывая все академические дисциплины.</p> <p>Ссылка для доступа к China Academic Journals Full-text Database: <a href="https://oversea.cnki.net/kns?dbcode=CFLQ">https://oversea.cnki.net/kns?dbcode=CFLQ</a></p> <p><b>Springer Nature</b></p> <p>Журналы и коллекции книг издательства <b>Springer Nature</b> url: <a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a></p> <p>Полнотекстовая политематическая коллекция журналов и книг издательства Springer по различным отраслям знаний.</p> <p><b>Журналы Nature</b> url: <a href="https://www.nature.com/siteindex">https://www.nature.com/siteindex</a></p> <p>Полнотекстовая коллекция журналов Nature Publishing Group, включающая журналы издательств Nature, Academic journals, Scientific American и Palgrave Macmillan.</p> <p>Глубина доступа: 2018-2023 гг.</p> <p><b>American Chemical Society</b> url: <a href="https://pubs.acs.org/">https://pubs.acs.org/</a></p> <p><b>ACS Web Editions</b> – полнотекстовая коллекция журналов ACS Publications – издательства Американского химического</p>	
--	--	--	--

		<p>общества. В коллекцию включены журналы по органической химии, неорганической химии, физической химии, медицинской химии, аналитической химии, а также биохимии, молекулярной биологии, прикладной химии и химической технологии.</p> <p>Глубина доступа: 1996-2023 гг.</p> <p><b>American Association for the Advancement of Science</b> url: <a href="https://science.sciencemag.org/content/by/year">https://science.sciencemag.org/content/by/year</a></p> <p><b>Science Online</b> – еженедельный международный мультидисциплинарный журнал, издаваемый Американской ассоциацией содействия развитию науки (AAAS) с 1880 года. В журнале Science публикуются новости, исследования, комментарии и обзоры из различных областей современной науки.</p> <p>Глубина доступа: 1880-2023 гг.</p> <p><b>Questel</b> url: <a href="https://www.orbit.com/">https://www.orbit.com/</a></p> <p><b>Orbit Premium edition (Orbit Intelligence Premium)</b> – база данных патентного поиска, объединяющая информацию о более чем 122 млн патентных публикаций, полученную из 120 международных патентных ведомств, включая РосПатент, Всемирную организацию интеллектуальной собственности (ВОИС), Европейскую патентную организацию. База включает не только зарегистрированные патенты, но и документы от стадии заявки до регистрации. Большинство документов содержат аннотации на английском языке, полные тексты документов приводятся на языке оригинала. Также в рамках Orbit Premium edition доступно: 150 млн научных публикаций из более чем 50 тыс. журналов и обзоров, 322 тыс. клинических исследований, 260 тыс. грантов и</p>	
--	--	--	--

		<p>совместных проектов.</p> <p><b>Wiley. База данных The Cochrane Library</b>  url: <a href="https://www.cochranelibrary.com/">https://www.cochranelibrary.com/</a></p> <p><b>The Cochrane</b> – это некоммерческая организация, сеть исследователей и специалистов в области медицины и здравоохранения из более чем 130 стран. The Cochrane Library ориентирована на практикующих врачей, медперсонал, специалистов в области здравоохранения и позволяет найти информацию о клинических испытаниях, кохрейновских обзорах, некохрейновских систематических обзорах, методологических исследованиях, технологических и экономических оценках по определенной теме или заболеванию.</p> <p><b>Cambridge University Press</b>  url: <a href="https://www.cambridge.org/core/">https://www.cambridge.org/core/</a></p> <p>Коллекция журналов Издательства Кембриджского университета (<b>CUP Full Package</b>) по различным отраслям знания: социальным и гуманитарным, естественным и инженерным наукам.</p> <p>Глубина доступа: 1924-2023 гг.</p>	
1 3	<p>eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА  (<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>) – сторонняя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подписка Пензенского ГАУ на коллекцию из 23 российских журнала в полнотекстовом электронном виде</li> <li>- Рефераты и полные тексты более 28 млн. научных статей и публикаций.</li> <li>- Электронные версии более 19470 российских научно-технических журналов, в том числе более 8100 журналов в открытом доступе</li> </ul>	<p>Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неогра-</p>

			ниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
1 4	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия ( <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a> ) – сторонняя	Коллекции: - Научная и учебная литература - Периодические издания - Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) в рамках Электронного читального зала (ЭЧЗ) НЭБ	Доступ в зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
1 5	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ ( <a href="https://polpred.com/news">https://polpred.com/news</a> ) - сторонняя	Электронная библиотечная система Деловые средства массовой информации. <b><u>Polpred.com Обзор СМИ.</u></b> Новости информ-гентств. <b><u>Рубрикатор ЭБС:</u></b> 150 <b>Отраслей</b> и <b>Подотраслей</b> / 8 <b>Федеральных округов</b> и 85 <b>Субъектов РФ</b> / 250 <b>Стран</b> и <b>Регионов</b> / 600 <b>Источников</b> / 4 млн статей за 25 лет / Полный текст на русском / 240000 материалов в <b>Главном</b> , в т.ч. 100000 статей и интервью 30000 <b>Персон</b> / <b>Важное</b> / <b>Упоминания</b> / <b>Избранное</b> / <b>Поиск sphinxsearch</b> . Личный кабинет. Доступ из дома. Мобильная версия. Машинный перевод. Интернет-сервисы. Оригинал статьи. Без рекламы. Тысячи рубрик. <b><u>Агропром в РФ и за рубежом</u></b> — самый крупный в рунете сайт новостей и аналитики СМИ по данной теме.	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
1 6	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» ( <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> ) – сторонняя	Законодательство, Судебная практика, Финансовые консультации, Комментарии законодательства, Формы документов, Международные правовые акты, Технические нормы и правила. Электронные версии книг и научных журналов, другие	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля

		информационные ресурсы	
1 7	Научная электронная библиотека «КИБЕР-ЛЕНИНКА» ( <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> ) - сторонняя	Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science). База данных журналов по различным научным темам	Доступ свободный
1 8	Центр цифровой трансформации в сфере АПК ( <a href="https://cctmcx.ru/">https://cctmcx.ru/</a> )- сторонняя	Осуществляет информационно-аналитическое обеспечение в рамках государственной аграрной политики, в том числе в области цифрового развития, участия в создании и развитии государственных информационных ресурсов о состоянии и развитии агропромышленного комплекса (далее - АПК), в качестве технического заказчика, технического аналитика и оператора информационных ресурсов и баз данных; Осуществляет консультационную помощь сельскохозяйственным товаропроизводителям и другим участникам рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в области цифровой трансформации АПК, координации деятельности по внедрению и популяризации технологий, оборудования, программ, обеспечивающих повышение уровня цифровизации сельского хозяйства; Участствует в мероприятиях по созданию условий для импортозамещения программного обеспечения в АПК, происходящего из иностранных государств.	Доступ свободный
1 9	Технологический портал Минсельхоза России ( <a href="http://usmt.mcx.ru/opendata">http://usmt.mcx.ru/opendata</a> ) – сторонняя	<b>Открытые данные</b> <a href="http://usmt.mcx.ru/opendata/list.xml">http://usmt.mcx.ru/opendata/list.xml</a>	Доступ свободный
2 0	Федеральная служба государственной статистики ( <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> ) – сторонняя	- Официальная статистика - Переписи и обследования - Публикации, характеризующие социально-экономическое положение субъектов Российской Федерации - Статистические издания	Доступ свободный
2	Законодательство России. Официальный ин-	- Интегрированный банк «Зако-	Доступ сво-

1	тернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a> ) - сторонняя	нодательство России» - Свод законов Российской Империи. Издание в 16-ти томах - Архив периодических изданий	бодный
2 2	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="https://budget.gov.ru/">https://budget.gov.ru/</a> ) – сторонняя	- Бюджетная система - Бюджет - Регионы - Госсектор - Россия в мире - Данные и сервисы	Доступ свободный
2 3	Национальная платформа открытого образования ( <a href="https://npod.ru/">https://npod.ru/</a> )- сторонняя	Современная образовательная платформа, предлагающая онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах	Доступ свободный
2 4	Про Школу ру - бесплатный школьный портал ( <a href="https://proshkolu.ru">https://proshkolu.ru</a> ) /- сторонняя	ПроШколу.ру – бесплатный школьный портал. Здесь можно посетить предметные клубы учителей, посмотреть на свою школу из космоса, пообщаться с тысячами школ, учителей и учеников, пополнить свои знания в Источнике знаний, разместить видео, документы и презентации, опубликовать краеведческую информацию, посмотреть на карту школ-участниц, создать фото-видео галереи, блоги и чаты школ, посмотреть список активных участников и школ, прислать свои материалы на конкурс или в клуб.	Доступ свободный
2 5	Портал Национального фонда подготовки кадров - НФПК ( <a href="https://www.ntf.ru/">https://www.ntf.ru/</a> ) - сторонняя	На портале представлены реализованные НФПК проекты, которые охватывают как общеобразовательную школу, так и все уровни профессионального образования – начальное, среднее и высшее, включая послевузовское и дополнительное образование. В ходе их выполнения решается широкий спектр задач, касающихся как самой системы образования (содержание образования, методика обучения, учебное книгоиздание, применение новых информационных технологий, организационные и финансовые механизмы управления образовательными учреждениями и развитие инноваци-	Доступ свободный

		онной инфраструктуры образовательных учреждений), так и связи системы образования с рынком труда. С ходом выполнения этих проектов можно ознакомиться на рассматриваемом портале.	
2 6	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы АРБИКОН ( <a href="https://arbicon.ru/">https://arbicon.ru/</a> ) – сторонняя	Крупнейшая межведомственная межрегиональная библиотечная сеть страны, располагающая мощным совокупным информационным ресурсом и современными библиотечно-информационными сервисами.	Доступ свободный
2 7	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изобретения и полезные модели</li> <li>- Промышленные образцы</li> <li>- Товарные знаки, наименования мест происхождения товаров</li> <li>- Программы ЭВМ, БД</li> <li>Нормативные документы</li> <li>- Электронный каталог патентно-правовой и научно-технической литературы</li> <li>- Интернет-навигатор по патентно-информационным ресурсам</li> <li>- Реферативный бюллетень по интеллектуальной собственности (зарубежные публикации)</li> </ul>	Доступ свободный
2 8	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова ( <a href="https://www.liblermont.ru/">https://www.liblermont.ru/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пензенская электронная библиотека</li> <li>- WEB-ресурсы</li> <li>- Электронный каталог Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова</li> <li>- Корпоративная электронная библиотека публикаций о Пензенском крае</li> <li>- Имиджевый каталог</li> <li>- Сводный каталог</li> <li>- Каталог журналов г. Пензы</li> <li>- Электронная библиотека (оцифрованные издания Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова)</li> <li>- Страницы истории пензенского края начала 20 века</li> <li>- Каталог обязательного экземпляра</li> </ul>	Доступ свободный
2 9	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензен-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Статистика</li> <li>- Переписи и исследования</li> </ul>	Доступ свободный

	ской области ( <a href="https://58.rosstat.gov.ru/">https://58.rosstat.gov.ru/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Муниципальная статистика</li> <li>- Публикации</li> <li>- Электронные версии публикаций статистических изданий</li> <li>- Информационно-аналитические материалы</li> <li>- Официальные публикации Росстата</li> </ul>	
30	Сводный Каталог Библиотек России ( <a href="https://skbr21.ru/#/">https://skbr21.ru/#/</a> )- сторонняя	Государственная информационная система «Сводный Каталог Библиотек России»	Доступ свободный
31	Центр «ЛИБНЕТ» ( <a href="http://www.nilc.ru/skk/">http://www.nilc.ru/skk/</a> )- сторонняя	Библиографическая база данных создана в 2001 г., пополняется ежедневно. Тематика универсальная. Документы, представленные в базе, охватывают период с 1700 года по настоящее время.	Доступ свободный
32	Российская государственная библиотека ( <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a> ) - сторонняя	Библиографические базы данных Удаленные сетевые ресурсы Ресурсы в свободном доступе.	Доступ свободный
33	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ ( <a href="https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1">https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Генеральный алфавитный каталог книг на русском языке (1725-1998)</li> <li>- Каталоги книг на иностранных (европейских) языках</li> <li>- Электронные коллекции книг</li> </ul>	Доступ свободный
34	РОСИНФОРМАГРОТЕХ ( <a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a> ) – сторонняя	<p>Электронные копии изданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные документы, справочники, каталоги и др.</li> <li>- Растениеводство</li> <li>- Животноводство</li> </ul> <p>Фактографическая информация о новой сельскохозяйственной технике</p> <p>Инновационные технологии производства сельскохозяйственных культур</p> <p>Научно-информационное обеспечение инновационного развития АПК</p> <p>Архив журнала «Информационный бюллетень Министерства сельского хозяйства РФ (2008-2022)</p> <p>Архив журнала «Техника и оборудование для села» (2008-2022)</p> <p>Открытые отраслевые базы</p>	Доступ свободный



		<p>данных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документальная база данных "Инженерно-техническое обеспечение АПК"</li> <li>• Фактографическая база данных "Машины и оборудование для сельскохозяйственного производства"</li> <li>• База данных агротехнологий</li> <li>• База данных протоколов испытаний сельскохозяйственной техники</li> <li>• База данных результатов научно-технической деятельности (БД РНТД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</li> <li>• База данных результатов интеллектуальной деятельности (БД РИД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</li> <li>• Электронный каталог новых поступлений "Росинформагротех"</li> <li>• Электронная библиотека ФГБНУ "Росинформагротех"</li> <li>• БД научных исследований учреждений Минсельхоза России</li> </ul>	
--	--	---	--

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине на 26.09.2025 г.

№ п/п	Наименование базы данных	Состав и характеристика базы данных, информационной правовой системы	Возможность доступа (удаленного доступа)
1	Электронная библиотека Пензенского ГАУ ( <a href="https://ebs.pgau.ru/Web">https://ebs.pgau.ru/Web</a> ) – собственная генерация	Электронные учебные, научные и периодические издания по основным профессиональным образовательным программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемым в университете	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ ( <a href="https://ebs.pgau.ru/Web">https://ebs.pgau.ru/Web</a> ) – собственная генерация	Объем записей – более 34,0 тыс.	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ <a href="https://opacg.cnsnb.ru/wlib/">https://opacg.cnsnb.ru/wlib/</a>	Коллекции: Новые поступления Книги Журналы Авторефераты Статьи БД «ГМО»	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Сводный каталог библиотек АПК	Объем документов	Доступ сво-

	<a href="http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svk&amp;p1=&amp;em=c2R">http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&amp;un=svk&amp;p1=&amp;em=c2R</a>	Сводного каталога – около 500 тыс. Объём записей Сводного каталога – около 400 тыс.	бодный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» ( <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов- Издательство Лань ЭБС ЛАНЬ»;</li> <li>- Коллекция «Единая профессиональная база знаний Издательства Лань для СПО ЭБС ЛАНЬ»;</li> <li>- Коллекция Биология – Издательство Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова ЭБС ЛАНЬ;</li> <li>- Журналы (более 1300 названий)</li> <li>- Сетевая электронная библиотека аграрных вузов</li> <li>- Консорциум сетевых электронных библиотек</li> </ul>	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт»» ( <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ</li> <li>- Пользовательские коллекции, сформированные по заявкам кафедр университета</li> </ul>	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективно-му или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7	Электронно-библиотечная система Znanium ( <a href="https://znanium.ru/">https://znanium.ru/</a> ) – сторонняя	Пользовательская коллекция, сформированная по заявкам кафедр технологического и эконо-	С любого компьютера локальной сети университета

		мического факультетов университета	по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. ( <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> ) – сторонняя	Полная коллекция на все материалы Открытая библиотека	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» ( <a href="https://academia-moscow.ru/">https://academia-moscow.ru/</a> )- <u>сторонняя</u>	Электронные учебные издания Издательского центра «Академия» для обучающихся факультета СПО (колледжа)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10	Электронные ресурсы и библиотеки Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) <a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a> - сторонняя	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ - Поиск в базах данных АГРОС <u>Коллекции</u> Новые поступления Книги Журналы Авторефераты Статьи - База данных «Авторитетный файл наименований научных учреждений АПК» - Библиотека-	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет  Доступ к лицензионным ресурсам через терминал уда-

	<p>депозитарий ФАО</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Электронная Научная Сельскохозяйственная Библиотека (ЭНСХБ)</u></li> <li>- <u>Электронная библиотека Сводного каталога библиотек АПК</u></li> <li>- Биографическая энциклопедия ученых-аграриев</li> <li>- Библиотека-депозитарий ФАО</li> <li>- Центр AGRIS в России. БД «AGRIS»</li> </ul> <p><b>ЛИЦЕНЗИОННЫЕ РЕСУРСЫ</b></p> <p>Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российский центр научной информации» (РЦНИ) исполняет обязанности оператора централизованной (национальной) подписки на научные информационные ресурсы.</p> <p>В 2020–2025 гг. для Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки предоставлен доступ к следующим научным информационным ресурсам:</p> <p><b>Wiley</b></p> <p><u>Wiley Online Library</u></p> <p>На платформе Wiley Online Library размещены журналы издательства John Wiley &amp; Sons из полнотекстовых журнальных коллекций: Wiley Journal Database, Wiley Journal Backfiles и др. Международное издательство Wiley основано в 1807 году и на данный момент является одним из крупнейших академических издательств. Wiley Online Library предоставляет доступ к более чем 2</p>	<p>ленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору</p> <p>Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно ежегодно заключаемому договору</p>
--	---	---

		<p>тыс. названий журналов, в том числе по сельскохозяйственным отраслям знаний: Аграрные науки, Ветеринарная медицина, Аквакультура, Пищевые технологии и другие отрасли современной науки.</p> <p>Глубина доступа: 1997–2025 гг.</p> <p>Общий логин для удалённого доступа находится в Личном кабинете читателя.</p> <p><b>Science Online (American Association for the Advancement of Science)</b>  <b>Science Online</b></p> <p>Международный мультидисциплинарный журнал Science издаётся Американской ассоциацией содействия развитию науки (AAAS) с 1880 года и является ведущим источником научных новостей, передовых исследований, обзоров и комментариев в различных областях знаний. Статьи, опубликованные в журнале Science, неизменно входят в число самых цитируемых исследований в мире. Журнал Science выходит еженедельно; избранные статьи публикуются онлайн до выхода в печать.</p> <p>Глубина доступа: 1880–2025 гг.</p> <p><b>China National Knowledge Infrastructure (CNKI)</b>  База данных CNKI Academic Reference (AR)  <a href="https://ar.oversea.cnki.net/">https://ar.oversea.cnki.net/</a>  <a href="https://oversea.cnki.net/rus/">https://oversea.cnki.net/rus/</a>  <b>China National Know-</b></p>	
--	--	--	--

		<p><b>ledge Infrastructure (CNKI)</b> – электронная платформа информационных ресурсов, разработанная компанией Tongfang Knowledge Network Technology, основателем которой является Университет Цинхуа.</p> <p>Academic Reference является всеобъемлющей базой данных научной информации, включающей книги и журналы на китайском языке, а также англоязычные ресурсы, опубликованные в Китае. Это платформа для универсального доступа к научной информации по всем академическим дисциплинам.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Полнотекстовые книги и журналы по аграрной тематике</u></li> <li>• <u>Библиографическая база докторских и магистерских диссертаций, журнальных статей и сборников конференций</u></li> <li>• <u>Доступ к книгам на китайском языке</u></li> </ul> <p><b>CNKIeBOOKS</b></p> <p><b>SAGE Publications</b></p> <p><u>Sage Journals</u></p> <p><b>SAGE Premier</b> – полнотекстовая коллекция журналов американского независимого академического издательства Sage Publications Ltd. Коллекция включает в себя более 1,1 тыс. названий международных рецензируемых журналов по различным областям знаний.</p> <p>Глубина доступа: 1999–2025 гг.</p> <p><u>Sage Academic Books</u></p>	
--	--	---	--

		<p><b>eBook Collections</b> – полнотекстовая коллекция электронных книг, опубликованных издательством SAGE Publications. В коллекцию включено 4718 документов – монографий и справочников по социологии, психологии, педагогике, географии, бизнесу и управлению, политике и другим социально-гуманитарным наукам. Глубина доступа: 1984–2021 гг.</p> <p><b>Springer Nature</b>  <a href="#">SpringerLink</a>  Платформа Springer Nature Link обеспечивает онлайн-доступ к полнотекстовым коллекциям академических журналов и книг международной издательской компании Springer Nature Group по многочисленным отраслям знаний. В 2025 году открыт доступ к журналам издательств Adis и Palgrave Macmillan. Возможен удалённый доступ.  Глубина доступа: 1832–2025 гг.</p> <p><a href="#">SpringerMaterials</a>  <b>SpringerMaterials</b> – платформа, предоставляющая доступ к консолидированным данным по металлам и сплавам, органическим веществам, керамике и стеклу, полимерам, композитам, атомам и ядрам из источников по материаловедению, химии, физике, инженерии и смежным областям.</p> <p><a href="#">Springer Nature Experiments</a>  <b>Springer Nature</b></p>	
--	--	---	--



		<p><b>Experiments</b> – платформа для поиска протоколов и методов в области естественных наук. Ресурс содержит материалы Nature Protocols, Springer Protocols, Nature Methods и Nature Reviews Methods Primers.</p> <p><b>Nature Publishing Group</b></p> <p><u>Все журналы Nature Portfolio</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Nature</u> – еженедельный международный журнал, публикующий лучшие рецензируемые исследования во всех областях науки и технологий. Также Nature является источником оперативных, авторитетных, содержательных и захватывающих новостей, влияющих на науку, учёных и широкую общественность.</li> <li>• <b>Коллекция Nature Journals</b> – 75 назв. тематических и междисциплинарных журналов, в которых публикуются научные статьи, первичные исследования, обзоры, критические комментарии, новости и аналитические материалы по всем областям науки. Глубина доступа: 2007–2025 гг.</li> <li>• <b>Коллекция Academic journals</b> (34 назв.) содержит академические журналы, которые освещают передовые исследования в области клинических, медико-биологических и физических наук.</li> </ul> <p><b>Scientific American</b> – авторитетный журнал о науке и технологиях для</p>	
--	--	---	--

		<p>широкой аудитории, освещающий, как исследования меняют наше понимание мира и формируют нашу жизнь. Впервые изданный в 1845 году, журнал Scientific American является самым долго издаваемым журналом в США. Доступен на платформе Nature и на <u>официальном сайте</u>.</p> <p><b>Cambridge University Press</b></p> <p><u>Платформа Cambridge Core</u></p> <p>Коллекция журналов Издательства Кембриджского университета (Cambridge Journals Full Collections) по различным отраслям знаний: социальным и гуманитарным, естественным и инженерным наукам.</p> <p>Глубина доступа: 1924–2021 гг.</p> <p><b>Полнотекстовая коллекция журналов Российской академии наук</b> url: <a href="https://journals.rcsi.science/">https://journals.rcsi.science/</a></p> <p>Коллекция журналов РАН включает 140 наименований журналов, охватывающих различные научные специальности. Доступ к полнотекстовым выпускам осуществляется на Национальной платформе периодических научных изданий РЦНИ.</p> <p>Глубина доступа: 2024 г.</p> <p>По вопросам доступа обращайтесь по адресу: <a href="mailto:sln@cnsheb.ru">sln@cnsheb.ru</a></p>	
1 1	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ( <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a> ) –	- Подписка Пензенского ГАУ на коллекцию из 23	Доступны поиск, просмотр

	сторонняя	<p>русских журналов в полнотекстовом электронном виде</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рефераты и полные тексты более 28 млн. научных статей и публикаций.</li> <li>- Электронные версии более 19470 русских научно-технических журналов, в том числе более 8100 журналов в открытом доступе</li> </ul>	и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
1 2	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия ( <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a> ) – сторонняя	<p>Коллекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Научная и учебная литература</li> <li>- Периодические издания</li> <li>- Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) в рамках Электронного читального зала (ЭЧЗ) НЭБ</li> </ul>	Доступ в зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
1 3	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ ( <a href="https://polpred.com/news">https://polpred.com/news</a> ) - сторонняя	<p>Электронная библиотечная система Деловые средства массовой информации.</p> <p><b><u>Polpred.com Обзор СМИ.</u></b> Новости магистров. <u>Рубрикатор ЭБС</u> : 150 <b>Отраслей</b> и <b>Подотраслей</b> / 8 <b>Федеральных округов</b> и 85 <b>Субъектов РФ</b> / 250 <b>Стран</b> и <b>Регионов</b> / 600 <b>Источников</b> / 4 млн статей за 25 лет / Полный текст на русском / 240000 материалов в Главном, в т.ч. 100000</p>	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)

		<p>статей и интервью 30000 Персон / <b>Важное</b> / Упоминания / <b>Избранн</b> <b>ое</b> / Поиск sphinxsearch. Личный кабинет. Доступ из дома. Мобильная вер- сия. Машинный перевод. Интернет-сервисы. Ори- гинал статьи. Без рекла- мы. Тысячи рубрик. <u>Агропром в РФ и за ру-</u> <u>бежом</u> — самый круп- ный в рунете сайт ново- стей и аналитики СМИ по данной теме.</p>	
1 4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬ- ТАНТ+» ( <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> ) – сторонняя	Законодательство, Су- дебная практика, Финан- совые консультации, Комментарии законода- тельства, Формы доку- ментов, Международные правовые акты, Техниче- ские нормы и правила. Электронные версии книг и научных журна- лов, другие информаци- онные ресурсы	В залах уни- верситета (ауд. 1237, 5202) без пароля
1 5	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕ- НИНКА» ( <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> ) - сторонняя	Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science). База данных журналов по различным научным темам	Доступ сво- бодный
1 6	Центр цифровой трансформации в сфере АПК ( <a href="https://cctmcx.ru/">https://cctmcx.ru/</a> )- сторонняя	Осуществляет информа- ционно-аналитическое обеспечение в рамках государственной аграр- ной политики, в том числе в области цифро- вого развития, участия в создании и развитии го- сударственных инфор- мационных ресурсов о состоянии и развитии агропромышленного комплекса (далее - АПК), в качестве техни- ческого заказчика, тех- нического аналитика и оператора информаци- онных ресурсов и баз	Доступ сво- бодный

		<p>данных;</p> <p>Осуществляет консультирование сельскохозяйственным товаропроизводителям и другим участникам рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в области цифровой трансформации АПК, координации деятельности по внедрению и популяризации технологий, оборудования, программ, обеспечивающих повышение уровня цифровизации сельского хозяйства;</p> <p>Участствует в мероприятиях по созданию условий для импортозамещения программного обеспечения в АПК, происходящего из иностранных государств.</p>	
1 7	Федеральная служба государственной статистики ( <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Переписи и обследования</li> <li>- Публикации, характеризующие социально-экономическое положение субъектов Российской Федерации</li> <li>- Статистические издания</li> </ul>	Доступ свободный
1 8	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации ( <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a> ) - сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интегрированный банк «Законодательство России»</li> <li>- Свод законов Российской Империи. Издание в 16-ти томах</li> <li>- Архив периодических изданий</li> </ul>	Доступ свободный
1 9	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации Электронный бюджет ( <a href="https://budget.gov.ru/">https://budget.gov.ru/</a> ) – сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бюджетная система</li> <li>- Бюджет</li> <li>- Регионы</li> <li>- Госсектор</li> <li>- Россия в мире</li> <li>- Данные и сервисы</li> </ul>	Доступ свободный
2 0	Национальная платформа открытого образования ( <a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a> )- сторонняя	Современная образовательная платформа,	Доступ свободный

		предлагающая онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах	
2 1	Про Школу ру - бесплатный школьный портал ( <a href="https://proshkolu.ru">https://proshkolu.ru</a> ) /- сторонняя	ПроШколу.ру – бесплатный школьный портал. Здесь можно посетить предметные клубы учителей, посмотреть на свою школу из космоса, пообщаться с тысячами школ, учителей и учеников, пополнить свои знания в Источнике знаний, разместить видео, документы и презентации, опубликовать краеведческую информацию, посмотреть на карту школ-участниц, создать фото-видео галереи, блоги и чаты школ, посмотреть список активных участников и школ, прислать свои материалы на конкурс или в клуб.	Доступ свободный
2 2	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы АРБИКОН ( <a href="https://arbicon.ru/">https://arbicon.ru/</a> ) – сторонняя	Крупнейшая межведомственная межрегиональная библиотечная сеть страны, располагающая мощным совокупным информационным ресурсом и современными библиотечно-информационными сервисами.	Доступ свободный
2 3	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности ( <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a> )- сторонняя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изобретения и полезные модели</li> <li>- Промышленные образцы</li> <li>- Товарные знаки, наименования мест происхождения товаров</li> <li>- Программы ЭВМ, БД</li> <li>Нормативные документы</li> <li>- Электронный каталог патентно-правовой и научно-технической литературы</li> <li>- Интернет-навигатор по</li> </ul>	Доступ свободный

		<p>патентно-информационным ресурсам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Реферативный бюллетень по интеллектуальной собственности (зарубежные публикации)</li> </ul>	
2 4	<p>Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (<a href="https://www.liblermont.ru/">https://www.liblermont.ru/</a>) – сторонняя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пензенская электронная библиотека</li> <li>- WEB-ресурсы</li> <li>- Электронный каталог Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова</li> <li>- Корпоративная электронная библиотека публикаций о Пензенском крае</li> <li>- Имиджевый каталог</li> <li>- Сводный каталог</li> <li>- Каталог журналов г. Пензы</li> <li>- Электронная библиотека (оцифрованные издания Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова)</li> <li>- Страницы истории пензенского края начала 20 века</li> <li>- Каталог обязательного экземпляра</li> </ul>	Доступ свободный
2 5	<p>Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (<a href="https://58.rosstat.gov.ru/">https://58.rosstat.gov.ru/</a>) – сторонняя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Статистика</li> <li>- Переписи и исследования</li> <li>- Официальная статистика</li> <li>- Муниципальная статистика</li> <li>- Публикации</li> <li>- Электронные версии публикаций статистических изданий</li> <li>- Информационно-аналитические материалы</li> <li>- Официальные публикации Росстата</li> </ul>	Доступ свободный
2 6	<p>Национальный информационно-библиотечный центр ЛИБНЕТ (<a href="http://www.nilc.ru/?p=p_skbr">http://www.nilc.ru/?p=p_skbr</a>)-сторонняя</p>	<p>Библиографическая база данных создана в 2001 г., пополняется</p>	Доступ свободный

		ежедневно. Тематика универсальная.	
2 7	Российская государственная библиотека ( <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a> ) - сторонняя	Библиографические базы данных Удаленные сетевые ресурсы Ресурсы в свободном доступе.	Доступ свободный
2 8	Электронные каталоги Российской национальной библиотеки ( <a href="https://nlr.ru/nlr_visit/RA1812/elektronnyie-katalogi-mb">https://nlr.ru/nlr_visit/RA1812/elektronnyie-katalogi-mb</a> ) – сторонняя	- Генеральный алфавитный каталог книг на русском языке (1725-1998) - Каталоги книг на иностранных (европейских) языках - Электронные коллекции книг	Доступ свободный
2 9	РОСИНФОРМАГРОТЕХ ( <a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a> ) – сторонняя	Электронные копии изданий: - Нормативные документы, справочники, каталоги и др. - Растениеводство - Животноводство Фактографическая информация о новой сельскохозяйственной технике Инновационные технологии производства сельскохозяйственных культур Научно-информационное обеспечение инновационного развития АПК Архив журнала «Информационный бюллетень Министерства сельского хозяйства РФ (2010-2024)» Архив журнала «Техника и оборудование для села» (2008-2022) Анонсы изданий Материалы конференции «ИНФОАГРО» • Электронная библиотека ФГБНУ "Росинформагротех"	Доступ свободный



## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3	4	5
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4320 Лаборатория биологической, пищевой химии и биотехнологии	Специализированная мебель: учебная мебель, доска, мультимедийное оборудование, столы лабораторные, стол письменный, шкаф хирургический. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: анализатор, весы, фотометр ИФА, термодождеватель, микроскоп Levenhuk, центрифуги, спектрофотометр, роторно-вакуумный испаритель, встряхиватель, компрессор, водяная баня, печь ШОЛ, вытяжной шкаф, источник напряжения, анализатор качества молока, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	Комплект лицензионного программного обеспечения: MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MS Office 2010 (лицензия №61403663) Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.) 7-zip (GNU GPL) Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

2		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Пензенская обл., г. Пенза, Железнодорожный район, ул. Ботаническая, д. 30.</p> <p>учебно-лабораторный корпус, лит. Бс3 (корпус №4)</p> <p>Аудитория 4445</p> <p>Межфакультетская биохимическая лаборатория</p> <p>*Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества</p> <p>*Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества</p> <p>*Кабинет товаро-ведения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Мебель</p> <p>Стол лабораторный – 9 шт.;</p> <p>Стол письменный – 1 шт.;</p> <p>Шкаф хирургический -12 шт.;</p> <p>Технические средства</p> <p>Анализатор – 1 шт.;</p> <p>Весы – 1 шт.;</p> <p>Фотометр ИФА – 1 шт.;</p> <p>Термошейкер – 1шт.;</p> <p>Микроскоп Levenhuk – 1 шт.;</p> <p>Ноутбук Lenovo - 1шт.;</p> <p>Центрифуга – 3 шт.;</p> <p>Спектрофотометр – 1шт.;</p> <p>Роторно-вакуумный испаритель – 1шт.;</p> <p>Встряхиватель – 1шт.;</p> <p>Компрессор – 1 шт.;</p> <p>Водяная баня – 1 шт.;</p> <p>Печь СНОЛ – 1шт.;</p> <p>Холодильник – 1шт.;</p> <p>Вытяжной шкаф – 1шт.;</p> <p>Источник напряжения – 1 шт.;</p> <p>Анализатор качества молока - 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Наглядные пособия (стенды, модели, экспонаты, видеофильмы и т.д.)</p> <p>Плакаты</p>	<p>Комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <p>MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием)</p> <p>MS Office 2010 (лицензия №61403663)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.)</p> <p>7-zip (GNU GPL)</p> <p>Unreal Commander (GNU GPL)</p> <p>Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)</p>
3		<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, те-</p>	<p>Мебель</p> <p>1.Стол аудиторный 2-х местный – 9 шт.;</p> <p>2.Скамья аудиторная 2-х местная – 8 шт.;</p> <p>3.Компьютерный стол – 13 шт.;</p> <p>4.Стол компьютерный двух тумбовый – 1 шт.;</p> <p>5.Стул жесткий – 12 шт.;</p> <p>6.Стул мягкий – 1 шт.;</p> <p>7.Кресло офисное – 1 шт.;</p>	<p>Программное обеспечение</p> <p>MS Windows XP (18572459, 2004)</p> <p>MS Office 2007 (46298560, 2009) или MS Office 2010 (60774449, 2012)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия</p>

	<p>кущего контроля и промежуточной аттестации и помещение для самостоятельной работы</p> <p>Пензенская область, г. Пенза, Железнодорожный район, ул. Ботаническая, д.30 Лит. Бс2 аудитория 4207 Компьютерный класс</p> <p>*Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>8.Шкаф угловой – 1 шт.; 9.Корзина – 2 шт.; 10.Огнетушитель – 1 шт. 11.Жалюзи – 3 шт.; 12.Настенная вешалка – 1 шт.; 13.Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>Технические средства</p> <p>1. Компьютер Celeron 1,60 GHz, 1024 Mb – 2 шт. 2. Компьютер Celeron 1,80 GHz, 1024 Mb – 2 шт. 3. Компьютер Celeron 2,80 GHz, 1024 Mb – 9 шт.</p> <p>Наглядные пособия (стенды, модели, экспонаты, видеофильмы и т.д.) Плакаты Компьютер и безопасность</p>	<p>0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.) Unreal Commander (GNU GPL) Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License) 7-zip (GNU GPL) Тестинг5 QBasic (Freeware) Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет</p>
--	--	---	--

\* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

\*\* - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Редакция 2020)*

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3	4	5
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4320 Лаборатория биологической, пищевой химии и биотехнологии	Специализированная мебель: учебная мебель, доска, мультимедийное оборудование, столы лабораторные, стол письменный, шкаф хирургический. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: анализатор, весы, фотометр ИФА, термощейкер, микроскоп Levenhuk, центрифуги, спектрофотометр, роторно-вакуумный испаритель, встряхиватель, компрессор, водяная баня, печь ШОЛ, вытяжной шкаф, источник напряжения, анализатор качества молока, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	Комплект лицензионного программного обеспечения: MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MS Office 2010 (лицензия №61403663) Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.) 7-zip (GNU GPL) Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

2		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Пензенская обл., г. Пенза, Железнодорожный район, ул. Ботаническая, д. 30.</p> <p>учебно-лабораторный корпус, лит. Бс3 (корпус №4)</p> <p>Аудитория 4445</p> <p>Межфакультетская биохимическая лаборатория</p> <p>*Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества</p> <p>*Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества</p> <p>*Кабинет товаро-ведения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Мебель</p> <p>Стол лабораторный – 9 шт.;</p> <p>Стол письменный – 1 шт.;</p> <p>Шкаф хирургический -12 шт.;</p> <p>Технические средства</p> <p>Анализатор – 1 шт.;</p> <p>Весы – 1 шт.;</p> <p>Фотометр ИФА – 1 шт.;</p> <p>Термошейкер – 1шт.;</p> <p>Микроскоп Levenhuk – 1 шт.;</p> <p>Ноутбук Lenovo - 1шт.;</p> <p>Центрифуга – 3 шт.;</p> <p>Спектрофотометр – 1шт.;</p> <p>Роторно-вакуумный испаритель – 1шт.;</p> <p>Встряхиватель – 1шт.;</p> <p>Компрессор – 1 шт.;</p> <p>Водяная баня – 1 шт.;</p> <p>Печь СНОЛ – 1шт.;</p> <p>Холодильник – 1шт.;</p> <p>Вытяжной шкаф – 1шт.;</p> <p>Источник напряжения – 1 шт.;</p> <p>Анализатор качества молока - 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Наглядные пособия (стенды, модели, экспонаты, видеофильмы и т.д.)</p> <p>Плакаты</p>	<p>Комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <p>MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием)</p> <p>MS Office 2010 (лицензия №61403663)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.)</p> <p>7-zip (GNU GPL)</p> <p>Unreal Commander (GNU GPL)</p> <p>Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)</p>
3		<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, те-</p>	<p>Мебель</p> <p>1.Стол аудиторный 2-х местный – 9 шт.;</p> <p>2.Скамья аудиторная 2-х местная – 8 шт.;</p> <p>3.Компьютерный стол – 13 шт.;</p> <p>4.Стол компьютерный двух тумбовый – 1 шт.;</p> <p>5.Стул жесткий – 12 шт.;</p> <p>6.Стул мягкий – 1 шт.;</p> <p>7.Кресло офисное – 1 шт.;</p>	<p>Программное обеспечение</p> <p>MS Windows XP (18572459, 2004)</p> <p>MS Office 2007 (46298560, 2009) или MS Office 2010 (60774449, 2012)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия</p>

		<p>кущего контроля и промежуточной аттестации и помещение для самостоятельной работы</p> <p>Пензенская область, г. Пенза, Железнодорожный район, ул. Ботаническая, д.30 Лит. Бс2 аудитория 4207 Компьютерный класс</p> <p>*Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>8.Шкаф угловой – 1 шт.; 9.Корзина – 2 шт.; 10.Огнетушитель – 1 шт. 11.Жалюзи – 3 шт.; 12.Настенная вешалка – 1 шт.; 13.Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>Технические средства</p> <p>4. Компьютер Celeron 1,60 GHz, 1024 Mb – 2 шт. 5. Компьютер Celeron 1,80 GHz, 1024 Mb – 2 шт. 6. Компьютер Celeron 2,80 GHz, 1024 Mb – 9 шт.</p> <p>Наглядные пособия (стенды, модели, экспонаты, видеофильмы и т.д.) Плакаты Компьютер и безопасность</p>	<p>0B00-190412-110723-443-1365) (срок действия до 05.06.2020 г.) Unreal Commander (GNU GPL) Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License) 7-zip (GNU GPL) Тестинг5 QBasic (Freeware) Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет</p>
--	--	--	---	--

\* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

\*\* - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Редакция 01.09.2021)

№п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. реквизиты подтверждающего документа
1	Пограничный государственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4317 <i>Лаборатория общей биологии</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, стул, стол письменный, кафедра, столы лабораторные, посуда лабораторная. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> доска интерактивная, проектор, микроскопы, плакаты, выставочные образцы. <b>Набор демонстрационного оборудования (мобильный)</b>	1. MSWindows 10 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) 2. MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	Пограничный государственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 <i>«Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, магнитно-маркерная доска, мягкие стулья, кафедра, стенды. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> плакаты. <b>Набор демонстрационного оборудования (стационарный):</b> персональный компьютер, проектор, колонки, экран.	• MSWindows 10 (87550822, 2019); • MSOffice 2019 (87550822, 2019); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).

5	<p>Пограничный государственный ветеринарно-санитарный контроль</p>	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы</p>	<p><b>Специализированная мебель:</b> столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. <b>Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, МФУ.</b> • <b>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</b> <b>Выход в Интернет.</b></p>	<p>MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>
---	--	---	--	--



*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Редакция 01.09.2022)*

№п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. реквизиты подтверждающего документа
1	Пограничный государственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4317 <i>Лаборатория общей биологии</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, стул, стол письменный, кафедра, столы лабораторные, посуда лабораторная. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> доска интерактивная, проектор, микроскопы, плакаты, выставочные образцы. <b>Набор демонстрационного оборудования (мобильный)</b>	1. MSWindows 10 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) 2. MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	Пограничный государственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 <i>«Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, магнитно-маркерная доска, мягкие стулья, кафедра, стенды. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> плакаты. <b>Набор демонстрационного оборудования (стационарный):</b> персональный компьютер, проектор, колонки, экран.	• MSWindows 10 (87550822, 2019); • MSOffice 2019 (87550822, 2019); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
5	Погранич-	<b>Помещение для само-</b>	<b>Специализированная ме-</b>	MS Windows 10

	<p>ный государствен- ный ветеринарно- санитар- ный кон- троль</p>	<p><b>стоятельной работы</b> 440014, Пензенская об- ласть, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гумани- тарных наук, электрон- ный читальный зал Помещение для научно- исследовательской рабо- ты</p>	<p><b>бель:</b> столы читательские, столы компьютерные, сту- лья, шкафы-витрины для вы- ставок. <b>Оборудование и техниче- ские средства обучения:</b> <b>персональные компьюте- ры, МФУ.</b> • <b>Доступ в электронную ин- формационно- образовательную среду университета;</b> <b>Выход в Интернет.</b></p>	<p>(V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консуль- тантПлюс» («До- говор об инфор- мационной под- держке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. Доступ в элек- тронную инфор- мационно- образовательную среду универси- тета; Выход в Интер- нет.</p>
--	---	--	---	---

*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Редакция 01.09.2023)*

№п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. реквизиты подтверждающего документа
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4317 <i>Лаборатория общей биологии</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, стул, стол письменный, кафедра, столы лабораторные, посуда лабораторная. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> доска интерактивная, проектор, микроскопы, плакаты, выставочные образцы. <b>Набор демонстрационного оборудования (мобильный)</b>	1. MSWindows 10 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) 2. MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 <i>«Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, магнитно-маркерная доска, мягкие стулья, кафедра, стенды. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> плакаты. <b>Набор демонстрационного оборудования (стационарный):</b> персональный компьютер, проектор, колонки, экран.	Microsoft Windows 10 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 65677299, 68319683, 69559101, 69766168, 87550822, 9879093834, V9414975 Microsoft Office Professional Plus 2019 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 87550822,

				<p>9879093834 V9414975 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – расширенный Russian Edition Ежегодно продляемая лицензия (подписка), №№ 9BEED382-8758-4580-A756-F638B998912E (срок действия – до 04.08.2023) 2B1E-230807-111428-1-25857 (срок действия – до 16.08.2024) СПС «КонсультантПлюс» «Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный) Yandex Browser GNU Lesser General Public License, б/н</p>
5	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</p>	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы</p>	<p><b>Специализированная мебель:</b> столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. <b>Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, МФУ.</b> • <b>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</b> <b>Выход в Интернет.</b></p>	<p>Microsoft Windows 10 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 65677299, 68319683, 69559101, 69766168, 87550822, 9879093834, V9414975 Microsoft Office Professional Plus 2019 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 87550822, 9879093834 V9414975 Kaspersky Endpoint</p>

				Security для биз- неса – расширен- ный Russian Edi- tion Ежегодно продляемая ли- цензия (подписка), №№ 9BEED382-8758- 4580-A756- F638B998912E (срок действия – до 04.08.2023) 2B1E-230807- 111428-1-25857 (срок действия – до 16.08.2024) СПС «КонсультантПлюс» «До- говор об инфор- мационной под- держке» от 03 мая 2018 года (бессрочный) Yandex Browser GNU Lesser Gen- eral Public Li- cense, б/н
--	--	--	--	---

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине (Редакция 01.09.2024)

№п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. реквизиты подтверждающего документа
1	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</i>	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4317 <i>Лаборатория общей биологии</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, стул, стол письменный, кафедра, столы лабораторные, посуда лабораторная. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> доска интерактивная, проектор, микроскопы, плакаты, выставочные образцы. <b>Набор демонстрационного оборудования (мобильный)</b>	1. MSWindows 10 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) 2. MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</i>	<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 <i>«Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»</i>	<b>Специализированная мебель:</b> столы-парты, магнитно-маркерная доска, мягкие стулья, кафедра, стенды. <b>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> плакаты. <b>Набор демонстрационного оборудования (стационарный):</b> персональный компьютер, проектор, колонки, экран.	Microsoft Windows 10 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 65677299, 68319683, 69559101, 69766168, 87550822, 9879093834, V9414975 Microsoft Office Professional Plus 2019 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 87550822,

				<p>9879093834 V9414975 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – расширенный Russian Edition Ежегодно продляемая лицензия (подписка), №№ 9BEED382-8758-4580-A756-F638B998912E (срок действия – до 04.08.2023) 2B1E-230807-111428-1-25857 (срок действия – до 16.08.2024) СПС «КонсультантПлюс» «Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный) Yandex Browser GNU Lesser General Public License, б/н</p>
5	<p><i>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</i></p>	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы</p>	<p><b>Специализированная мебель:</b> столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. <b>Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, МФУ.</b> • <b>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</b> <b>Выход в Интернет.</b></p>	<p>Microsoft Windows 10 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 65677299, 68319683, 69559101, 69766168, 87550822, 9879093834, V9414975 Microsoft Office Professional Plus 2019 Microsoft Open License, тип лицензии – Academic, №№ 87550822, 9879093834 V9414975 Kaspersky Endpoint</p>

				Security для биз- неса – расширен- ный Russian Edi- tion Ежегодно продляемая ли- цензия (подписка), №№ 9BEED382-8758- 4580-A756- F638B998912E (срок действия – до 04.08.2023) 2B1E-230807- 111428-1-25857 (срок действия – до 16.08.2024) СПС «КонсультантПлюс» «До- говор об инфор- мационной под- держке» от 03 мая 2018 года (бессрочный) Yandex Browser GNU Lesser Gen- eral Public Li- cense, б/н
--	--	--	--	---



**ТАБЛИЦА 10.1 – МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (РЕДАКЦИЯ 01.09.2025)**

№п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. реквизиты подтверждающего документа
1	Сертификация и стандартизация продукции животноводства	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4317 Лаборатория общей биологии	Специализированная мебель: столы-парты, стул, стол письменный, кафедра, столы лабораторные, посуда лабораторная. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: проектор, телевизор, микроскопы, плакаты, выставочные образцы, фотометр ИФА, термошейкер.	1. MSWindows 10 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) 2. MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	Сертификация и стандартизация продукции животноводства	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 «Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»	Специализированная мебель: столы-парты, доска-маркерная, мягкие стулья, кафедра, стенды. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного программного обеспечения: плакаты. Набор демонстрационного оборудования (стационарный): персональный компьютер, проектор, колонки, камера, экран.	• MSWindows 10 (87550822, 2019); • MSOffice 2019 (87550822, 2019); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
5	Сертификация и стандартизация продукции животноводства	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электрон-	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Технические средства обучения, комплект лицензионного программного обеспе-	• MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об инфор-

		<p>ный читальный зал</p> <p>Помещение для научно-исследовательской работы</p>	<p>чения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.</p> <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>Выход в Интернет.</p>	<p>мационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный));</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• НЭБ РФ.</li> </ul>
--	--	---	---	--

## **11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***11.1 Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины***

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. при необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний по дисциплине и предусматривает:

- изучение рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины;
- выполнение самостоятельных работ, в том числе РГР;
- подготовку к сдаче зачёта.

Для расширения знаний по дисциплине проводить поиск в различных системах, таких как [www.rambler.ru](http://www.rambler.ru), [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru), [www.google.ru](http://www.google.ru), [www.yahoo.ru](http://www.yahoo.ru) и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекциях и практических занятиях.

### ***11.2 Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы***

Рабочая программа представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины в виду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые профессиональные компетенций самостоятельно определяемые Университетом, предъявляемые к бакалавру техники технологии для успешного решения инженерных задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

### ***11.3 Методические советы по подготовке к промежуточной аттестации***

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо проработать лекции, имеющиеся учебно-методические материалы и другую рекомендованную литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации.

Для самоконтроля необходимо ответить на имеющиеся тесты и вопросы к зачёту.

### ***11.4 Методические советы по работе с тестовым материалом дисциплины***

При работе над тестовыми заданиями необходимо ответить на тестовые вопросы и свериться с правильными ответами.

В случае недостаточности знаний, по какой либо теме, необходимо проработать лекционный материал по этой теме, а также рекомендованную литературу.

Если по некоторым вопросам возникли затруднения, следует их законспектировать и обратиться к преподавателю на консультации за разъяснением.

### ***11.5 Методические рекомендации по выполнению расчётно-графической (контрольной) работы***

Цель выполнения расчётно-графической работы (РГР) – проверка и оценка полученных студентами теоретических знаний и практических навыков.

РГР направлена на решение и отработку тех или иных методов аналитической работы.

В обязанности преподавателя входит оказание методической помощи и консультирование студентов. РГР представляется студентами в письменной форме на рецензирование руководителю с последующей ее устной защитой.

РГР состоит из решения задач по основным группировочным признакам классификации обработки экспериментальных исследований. Решение задач должно содержать, кроме расчётной части, комментарии и выводы ко всем расчетам, приводимым в соответствии с каждым заданием. В комментариях должны содержаться не только описания методики расчетов, но и интерпретация полученных результатов. Для наглядности выводов и обобщений можно привести графики, диаграммы и схемы.

В конце работы надо привести список использованных источников литературы. Изложение текста РГР должно быть логичным, ясным, лаконичным и обоснованным. Расчеты относительных показателей целесообразно выполнять с точностью не ниже 0,01.

## 12. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

**EN** – Европейский стандарт.

**HD** – документ по гармонизации.

**ISO14001** «Системы управления качеством окружающей среды. Общие требования и рекомендации по использованию».

**ISO140010** «Руководство по аудиту окружающей среды. Общие принципы».

**ISO140011 – 1** «Руководство по аудиту окружающей среды. Процедуры аудита. Часть 1. Аудит систем управления качеством окружающей среды».

**ISO14004** «Системы управления качеством окружающей среды. Общие принципы управления качеством окружающей среды, системы качества и поддерживающая техника».

**ISO14012** «Руководство по аудиту окружающей среды. Квалификационные требования к аудиторам».

**SNV** – предварительный стандарт.

**TQM** – всеобщее управление качеством.

**Абсолютные измерения** основаны на прямых измерениях одной или нескольких физических величин.

**Автоматическое средство измерений** – это средство измерений, производящее без непосредственного участия человека измерения и все операции, связанные с обработкой результатов измерений, их регистрацией, передачей данных или выработкой управляющего сигнала.

**Агрегатирование** – это метод создания машин, приборов и оборудования из отдельных стандартных унифицированных узлов, многократно используемых при создании различных изделий на основе геометрической и функциональной взаимозаменяемости.

**Аккредитация** – это процедура, по результатам которой аккредитующий орган официально признает компетентность физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.

**АСЕАН** – Международная Ассоциация государств Юго-Восточной Азии.

**Взаимозаменяемость** – это пригодность одного изделия для использования вместо другого изделия в целях выполнения одних и тех же требований.

**Внешняя взаимозаменяемость** – взаимозаменяемость сборочных единиц, а также кооперируемых и покупных изделий по размерам и форме присоединительных поверхностей, эксплуатационным показателям, параметрам.

**Внутренняя взаимозаменяемость** – взаимозаменяемость всех или некоторых деталей, составляющих сборочные единицы, механизмы, входящие в изделие.

**ВОЗ** – Всемирная организация здравоохранения.

Вспомогательные средства, служащие для обеспечения необходимых условий для выполнения измерений с требуемой точностью (источники питания, коммутаторы, усилители, термостаты и др.), называются **измерительными принадлежностями**.

**Гармонизация стандарта** – это приведение его содержания в соответствие с другим стандартом для того, чтобы обеспечить взаимозаменяемость продукции

(услуг), взаимное понимание результатов испытаний и информации, содержащейся в стандартах.

**Госстандарт России** – национальный орган федеральной исполнительной власти, национальный орган по стандартизации, метрологии и сертификации, ответственный за государственную политику в этой области.

**ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001** «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».

**ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001** описывает основные положения систем менеджмента качества и устанавливает терминологию для систем менеджмента качества.

**ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001** «Системы менеджмента качества. Требования».

**ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001** устанавливает требования к системе менеджмента качества для всех организаций независимо от вида поставляемой продукции.

**ГОСТ Р ИСО 9004 – 2001** «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности».

**ГОСТ Р ИСО 9004 – 2001** содержит рекомендации, которые выходят за рамки требований, приведенных в ГОСТ Р ИСО 9001, и включает рассмотрение эффективности системы менеджмента качества, и улучшение деятельности организаций.

**Государственная метрологическая служба (ГМС)** – несет ответственность за метрологическое обеспечение измерений в стране на межотраслевом уровне и осуществляет государственный метрологический контроль и надзор.

**Государственный метрологический контроль (ГМК)** – является технической и правовой основой деятельностью, осуществляемой органами государственной метрологической службы в целях проверки соблюдения правил законодательной метрологии – Закона «Об обеспечении единства измерений», нормативных актов по вопросам метрологии.

**Государственный стандарт России (ГОСТ Р)** – стандарт, принятый Государственным комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации (Госстандарт России).

**Грубые погрешности** – возникают вследствие грубых ошибок, допущенных в считывании показаний измерений, попадания посторонних предметов, на элементы приспособления при установке детали, из-за ошибок в отсчете делений на лимбе станка и т.п.

**Датчик** – конструктивно обособленный первичный преобразователь, от которого поступает измерительная информация (сигнал).

**Действительное значение физической величины** – это значение физической величины, найденное экспериментальным путем и настолько приближающееся к истинному значению, что может быть использовано вместо него.

**Декларация о соответствии** – документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая (продаваемая) им продукция установленным требованиям (Закон РФ).

**Декларирование соответствия** – подтверждение соответствия выпускаемой в обращение продукции требованиям технической документации.

**Диагностирование** – процесс распознавания состояния элементов объекта в данный момент времени.

**Диапазон измерений** – область значений измеряемой величины, для которой нормированы пределы погрешности прибора.

**Диапазон показаний** – область значений шкалы, ограниченная ее начальным и конечным значениями.

**Дифференциальный метод** – характеризуется измерением разности между измеряемой величиной и известной величиной, воспроизводимой мерой.

**Дифференциальный метод** оценки уровня качества продукции заключается в раздельном сопоставлении единичных показателей качества рассматриваемого изделия с аналогичными базовыми показателями.

**Дифференциальный метод** оценки уровня качества продукции заключается в раздельном сопоставлении единичных показателей качества рассматриваемого изделия с аналогичными базовыми показателями.

**Длина деления шкалы** – это расстояние между осями (или центрами) двух соседних отметок шкалы.

**Добровольная сертификация** – проводится по инициативе заявителя (изготовителей, продавцов, исполнителей) в целях подтверждения соответствия продукции (услуг) требованиям стандартов, технических условий, рецептур и других документов, определяемых заявителем.

**Европейский стандарт 45001** «Общие требования к деятельности испытательных лабораторий» базируется на руководствах ИСО / МЭК.

**Единая система технологической документации (ЕСТД)** представляет собой комплекс 37 государственных стандартов и рекомендаций Госстандарта России, устанавливающий взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и образования технологической документации, применяемой при изготовлении и ремонте изделий машиностроения и приборостроения.

**Единая система конструкторской документации (ЕСКД)** представляет собой комплекс межгосударственных стандартов, устанавливающих взаимосвязанные единые правила и положения по порядку разработки, оформления и обращения конструкторских документов, разрабатываемых организациями и предприятиями разных стран.

**Единая система технологической подготовки производства (ЕСТКД)** – представляет собой систему организации и управления процессом технологической подготовки производства на базе широкого применения прогрессивных технологических процессов, стандартной переналаживаемой оснастки и агрегатного оборудования.

**Единая система технологической подготовки производства (ЕСТПП)** представляет собой систему организации и управления процессом технологической подготовки производства на базе широкого применения прогрессивных типовых технологических процессов, стандартной переналаживаемой оснастки и агрегатного оборудования; насыщения производства средствами механизации и автоматизации; совершенствования инженерно - технических управленческих работ.

**Единство измерений** – состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах и погрешности известны с заданной вероятностью.

**Задачи стандартизации** – обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями; разработка требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции; установление метрологических норм, правил, положений и требований; создание и внедрение систем классификации технико-экономической информации; выполнение законодательства РФ методами и средствами стандартизации.

**Законодательная метрология** – это раздел метрологии, включающий комплекс взаимосвязанных и взаимообусловленных общих правил, а также другие вопросы, нуждающиеся в регламентации и контроле со стороны государства, направленные на обеспечение единства измерений и единообразия средств измерений.

**Заявитель** – физическое или юридическое лицо, которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия, получает сертификат соответствия.

**Знак соответствия** – зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам данной системы сертификации подтверждается соответствие маркированной им продукции установленным требованиям.

**Идентификация продукции** – установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

**Идентичные стандарты** – гармонизированные стандарты, полностью совпадающие по содержанию и по форме.

**Изделия** – результат работы производственного предприятия, характеризующийся величиной, исчисляемой в штуках, экземплярах и других счетных единицах.

**Измерительная установка** – совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, измерительных преобразователей и других устройств, предназначенная для измерений одной или нескольких физических величин и расположенная в данной местности.

**Измерительные линейки** относятся к штриховым мерам и предназначены для измерения размеров изделий 14 ... 17 квалитетов точности прямым методом.

**Измерительный преобразователь** – это техническое средство с нормированными метрологическими характеристиками, служащее для преобразования измеряемой величины в другую величину или измерительный сигнал, удобные для обработки, хранения, дальнейших преобразований, индикации или передачи.

**Измерительный прибор** – это средство измерений, предназначенное для получения значений измеряемой физической величины в установленном диапазоне.

**ИСО (ISO) – Международная организация по стандартизации** имеет неправительственный статус, главная цель которой – содействие стандартизации в мировом масштабе для улучшения международного товарообмена и взаимопомощи, а также для расширения сотрудничества в области интеллектуальной, на-



учной, технической и экономической деятельности с помощью разработки международных стандартов, отвечающих мировому стандарту.

**ИСО (ISO)** – Международная организация по стандартизации.

**ИСО (Международная организация по стандартизации)** охватывает стандартизацию во всех областях, за исключением электроники и электротехники, которые относятся к компетенции МЭК.

**Испытанием** называется экспериментальное определение количественных и качественных характеристик свойств объекта испытаний при его функционировании или моделировании объекта и воздействий.

**Калибровка** средств измерений – это совокупность операций, выполняемых с целью определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик и пригодности к применению СИ, не подлежащего государственному метрологическому контролю и надзору.

**Калибры** – бесшкальные измерительные инструменты, предназначенные для контроля размеров элементов деталей, их геометрической формы и взаимного расположения.

**Калибры** – это тела или устройства, предназначенные для проверки соответствия размеров изделий или их конфигурации установленным допускам.

**Качество** – это совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности.

**Качество продукции** – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

**Квалиметрия** – Область практической и научной деятельности, которая занимается разработкой теоретических основ и методов количественной оценки качества продукции, называется.

**Комплексная стандартизация** осуществляется целенаправленное и планомерное установление и применение системы взаимоувязанных требований как к самому объекту комплексной стандартизации в целом, так и к основным элементам.

**Комплексный метод** оценки уровня качества продукции предусматривает применение обобщенных показателей качества.

**Комплексный метод** оценки уровня качества продукции предусматривает применение обобщенных показателей качества.

**Контроль** – частный случай измерения, проводимый с целью установления соответствия измеряемой величины заданным пределам.

**Контрольные калибры** применяют для проверки размеров рабочих и приемных калибров и установки на размер регулируемых калибров.

**Концевые меры длины** имеют форму цилиндрического стержня или прямоугольного параллелепипеда с двумя плоскими взаимно параллельными измерительными поверхностями, расстояние между которыми воспроизводит определенное значение длины.

**Магазин мер** – набор мер, конструктивно объединенных в единое устройство, в котором имеются приспособления для их соединения в различных комбинациях.

**МГС** – Межгосударственный совет.

**Межгосударственный стандарт (ГОСТ)** – это региональный стандарт, принятый государствами, присоединившимися к Соглашению о проведении согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации (1992 г.) и применяемый ими непосредственно.

**Международные системы единиц СИ** – длина – метр (М); масса – килограмм (кг); время – секунда (с); сила электрического тока – ампер (А); термодинамическая температура – кельвин (К); сила света – кандела (кд); количества вещества – моль (моль).

**Международный стандарт** – стандарт, принятый международной организацией по стандартизации.

**Международный стандарт** – это стандарт, принятый международной организацией по стандартизации.

**Мера** – это средство измерений, предназначенное для воспроизведения и хранения физической величины одного или нескольких размеров, значения которых выражены в установленных единицах и известны с необходимой точностью.

**Метод измерений** – прием или совокупность приемов сравнения измеряемой физической величины с ее единицей в соответствии с реализованным принципом измерения.

**Метод совпадений** – метод сравнения с мерой, в котором разность между измеряемой величиной и величиной, воспроизводимой мерой, измеряют, используя совпадение отметок шкал или периодических сигналов.

**Методы сравнения с мерой** – методы, при которых измеряемая величина сравнивается с величиной, воспроизводимой мерой.

**Метрологическая аттестация** – это признание средства измерений пригодным для применения на основании тщательных исследований метрологических свойств этого средства.

**Метрологическая служба** – это совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение качества измерений.

**Метрологический контроль и надзор** – это деятельность, осуществляемая органом Государственной метрологической службы или метрологической службой юридического лица с целью проверки соблюдения установленных метрологических правил и норм.

**Метрология** – наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.

**Метрология** – научная основа измерительной техники.

**Метрология** – это наука об измерениях.

**Микрометрический инструмент** предназначен для абсолютных измерений наружных и внутренних размеров, высот уступов, глубин отверстий, пазов и т.д.

**МЭК** – Международная электротехническая комиссия.

**Набор мер** - это комплект мер разного размера одной и той же физической величины, предназначенных для применения на практике как в отдельности, так и в различных сочетаниях.

**Национальный стандарт** – это стандарт, принятый национальным органом по стандартизации одной страны.

**Неполная взаимозаменяемость** – это взаимозаменяемость, при которой для обеспечения требуемой точности изделия предусматриваются некоторые конструктивные особенности узла или вводятся дополнительные технологические операции при сборке или ремонте.

**Непосредственный метод** – метод измерений, в котором значение величины определяют непосредственно по отсчетному устройству измерительного прибора прямого действия.

**Нормальными калибрами** называют точные шаблоны, которые служат для контроля сложных профилей.

**Нормативный документ** – документ, содержащий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов.

**Нормоконтроль** – (стандартизированный контроль) стандартизации предприятий – участие в разработке государственных и отраслевых стандартов в соответствии с планами стандартизации, а также осуществлении нормоконтроля технической документации, разрабатываемой предприятием.

Нормоконтроль проводится для проверки соблюдения в конструкторской и технологической документации норм и требований, установленных в НТД.

**Нормоконтроль** обеспечивает внедрение стандартов всех категорий в производство.

**Нулевой метод** – при котором разность между измеряемой величиной и мерой сводится к нулю.

**Образцовые средства измерения** – меры, измерительные устройства, установки, комплексы, официально утвержденные в качестве образцовых, предназначены для передачи размера единицы физической величины от рабочих эталонов рабочим средствам измерений.

**Объекты сертификации** – продукция, услуги, работы, системы качества, персонал, рабочие места и пр.

**Обязательная сертификация** – подтверждение уполномоченным на то органом соответствия продукции обязательным требованиям, установленным законодательством.

**Опережающая стандартизация** заключается в установлении повышенных по отношению к уже достигнутому на практике уровню норм и требований к объектам стандартизации.

**Орган по сертификации** – юридическое лицо или индивидуальные предприятия, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.

**Основные задачи метрологии** – это развитие общей теории и измерений, установление единиц физических величин, разработка методов и средств измерений, разработка способов определения точности измерений, установление этало-

нов и образцовых средств измерений, разработка методов передачи размеров единиц от эталонов и образцовых средств рабочим средствам измерений.

**Относительные измерения** основаны на измерении отношения измеряемой величины, играющей роль единицы, или измерении величины по отношению к одноименной величине, применяемой за исходную.

**Отраслевой стандарт (ОСТ)** - это стандарт, принятый федеральным органом исполнительной власти в пределах его компетенции.

**Оценка соответствия** – прямое или косвенное определение соблюдения требований к объекту.

**Параметр** – численная характеристика основных размеров (шаг резьбы), режимов или состояний продукции (мощность двигателей), технологических процессов (обработка типовых деталей резанием) и физических явлений (температура образования льда).

**Параметрический ряд** – последовательный ряд числовых значений параметров, охватывающий заданный диапазон изменения данного размера параметра и построенный по определенной закономерности.

**Петля качества** – модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество продукции на различных стадиях жизненного цикла: от определения потребности до оценки степени их удовлетворения.

**Плоскопараллельные концевые меры длины** предназначены для передачи размеров от эталона к изделию.

**Поверка** – это операция, заключающаяся в установлении пригодности средства измерений, к применению на основании экспериментально определяемых метрологических характеристик и контроля их соответствия предъявляемым требованиям.

**Погрешность** – это величина, обратная точности.

**Погрешность измерения** – отклонение результата измерения от истинного значения измеряемой величины.

Под **измерением** понимают познавательный процесс, заключающийся в сравнении путем физического эксперимента данной физической величины с известной физической величиной, принятой за единицу измерения.

Под **качеством продукции** понимают совокупность ее свойств, обеспечивающих использование продукции в соответствии с ее назначением.

**Подтверждение соответствия** – документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

**Подтверждение соответствия** – документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

**Показатели качества продукции** – количественные характеристики основных свойств продукции.

**Полная взаимозаменяемость** – это взаимозаменяемость, при которой обеспечивается возможность пригоночной сборки любых независимо изготовленных с заданной точностью однотипных деталей.

**Пределы измерения** – наибольшее или наименьшее значение диапазона измерения.

**Предельные калибры** позволяют установить, находится ли проверяемый размер в пределах допуска.

**Преобразователь** – это устройство, в которое входят воспринимающий, задающий, сравнивающий и преобразующий элементы.

**Приемные калибры** применяют представители заказчика для приемки деталей.

**Призматические угловые меры** предназначены для хранения и передачи единицы плоского угла: поверки и градуировки угломерных средств измерения, угловых шаблонов, а также для непосредственного контроля углов изделий.

**Притираемость** – способность концевых мер прочно сцепляться своими измерительными поверхностями при наведении одной меры на другую.

**Продукты** – результат работы производственного предприятия (металлы, лес, ткани, зерно и др.), характеризуемый величиной, исчисляемой в килограммах, литрах, метрах и т.п.

**Продукция** – результат деятельности, представленный в материально – вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях.

**Рабочие калибры** предназначены для контроля деталей в процессе их изготовления.

**Размерный ряд** – разновидность параметрического ряда, представляющая последовательный ряд числовых значений размеров, характеризующих форму однотипных объектов стандартизации.

**Региональный стандарт** – это стандарт, принятый региональной организацией по стандартизации и доступный широкому кругу пользователей.

**Результат измерения** – значение физической величины, найденное путем ее измерения.

**Сборочная единица** – это часть машины или прибора, состоящая из нескольких деталей, соединенных между собой.

**Свойство продукции** – объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании и использовании.

**СЕН (CEN)** – Европейская организация по стандартизации основана в 1961 г.

**СЕНЭЛЕК (CENELEK)** – Европейская организация по стандартизации в электронике основана в 1971 г.

**Сертификат соответствия** (далее сертификат) – документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям (Закон РФ).

**Сертификат** (фр. certicat, лат. «certum» - верно + «facere» - делать) означает «сделано верно».

**Сертификация** – от лат. **cerium** – верно и **facere** – делать, т.е. сделано верно.

**Сертификация** – форма осуществляемого органа по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.

**Сертификация** – это средство повышения конкурентоспособности продукции.

**Сертификация продукции** (далее сертификация) – процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удовлетворяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.

**Симплификация** – форма стандартизации, цель которой уменьшить число типов или других разновидностей изделий до числа, достаточного для удовлетворения существующих в данное время потребностей.

**Система сертификации** – совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленной по этой системе (Правила по проведению сертификации в Российской Федерации).

**Система сертификации** это совокупность элементов сертификации, с помощью которых осуществляется сертификация по установленным правилам в соответствии с действующим в государстве законодательством.

**Систематические погрешности** – погрешности, постоянные по значению и знаку или закономерно изменяющиеся при переходе от одной детали к другой.

**Системой обеспечения качества** принято называть совокупность систематически проводимых плановых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция (услуга) удовлетворяет определенным требованиям к качеству.

**Случайные погрешности** – погрешности, непостоянные по значению и знаку.

**Смешанный метод** оценки уровня качества продукции применяют в тех случаях, если обобщенный показатель качества, используемый при комплексном методе, недостаточно полно учитывает все существенные свойства продукции.

**Смешанный метод** оценки уровня качества продукции применяют в тех случаях, если обобщенный показатель качества, используемый при комплексном методе, недостаточно полно учитывает все существенные свойства продукции.

**Средства измерения** – это основа метрологического обеспечения, они имеют нормированные погрешности.

**Средство измерения** – это техническое средство, предназначенное для измерения, имеющее нормированные метрологические характеристики, воспроизводящее и хранящее единицу физической величины, размер которой принимается неизменным в течение известного интервала времени.

**Стандарт EN 45011** «Общие требования к органам по сертификации, проводящим сертификацию продукции» основан на международных документах по сертификации продукции. Стандарт устанавливает основные положения, которым должен соответствовать орган по сертификации, чтобы быть признанным на национальном или европейском уровне.

**Стандарт EN 45013** «Общие требования к органам по сертификации, проводящим аттестацию персонала» устанавливает общие требования, которые орган по аттестации должен соблюдать при аттестации персонала.

**Стандарт EN 45014** «Общие требования к декларации поставщика о соответствии» устанавливает требования к декларациям поставщиков.

**Стандарт предприятий (СТП)** – это стандарт, принятый субъектом хозяйствования.

**Стандарт СЭВ** – нормативно-технический документ СЭВ по стандартизации, фиксирующий результаты конкретной деятельности органов СЭВ по стандартизации, выполненный на основе современных достижений науки и техники и передового опыта.

**Стандарт** – это нормативный документ, принятый официальным органом, который устанавливает правила, указания или характеристики продукции или связанных с ней процессов и методов производства.

**Стандартизация** – наука о выявлении повторяющихся объективных событий и согласовании совокупности свойств различных объектов.

**Стандартизация** – направлена на разработку и установление требований, норм, правил как обязательных для выполнения, так и рекомендуемых и обеспечивающая право потребителя на приобретение товаров надлежащего качества, а также его безопасность и комфорт.

**Стандартный образец** – это образец вещества, который аттестуется с количественными значениями величин, характеризующими свойства или состав этого вещества.

**Стандарты научно – технических и инженерных обществ и других общественных организаций (СТО)** – разрабатываются и принимаются общественными объединениями для распространения и использования полученных в различных областях знаний результатов исследований и разработок.

**Схема 1 а** предусматривает проведение испытаний типового образца (пробы) продукции в аккредитованной испытательной лаборатории с дополнительной аттестацией производства.

**Схема 1** применяется при неограниченном, заранее оговоренном, объеме реализации продукции, которая будет поставляться в течение короткого промежутка времени отдельными партиями по мере их серийного производства.

**Схема 2** используется для импортной продукции при долгосрочных контрактах или при постоянных поставках серийной продукции по отдельным контрактам с выполнением инспекционного контроля на образцах продукции, отобранных от партий.

**Схема 2а** предусматривает дополнение к схеме 2 (до выдачи сертификата на продукцию) – анализ состояния производства сертифицируемой продукции.

**Схема 3** – для продукции, стабильность серийного производства которой не вызывает сомнения.

**Схема 3а** предусматривает дополнение к схеме 3 (до выдачи сертификата на продукцию) – анализ состояния производства сертифицируемой продукции.

**Схема 4** применяется при необходимости всестороннего и жесткого инспекционного контроля продукции серийного производства.

**Схема 5** основывается на проведении испытаний продукции и сертификации производства или сертификации системы качества изготовителя с последующим инспекционным контролем за сертифицированной продукцией путем осуществления испытаний образцов, взятых у продавца и изготовителя, а также контроля стабильности условий производства и функционирования системы качества.

**Схема 6** предусматривает сертификацию системы качества у изготовителя, которую выполняет аккредитованный орган.

**Схема 7** предусматривает испытания выборки образцов, отобранных из партии изготовленной продукции, в аккредитованной испытательной лаборатории.

**Схема 8** предусматривает испытания каждого изготовленного образца в аккредитованной испытательной лаборатории.

**Схема сертификации** – это определенная совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательств соответствия продукции и иных объектов установленным требованиям.

**Схема сертификации** – это состав и последовательность действий третьей стороны при оценке соответствия продукции, услуг, процессов, систем качества, производства и персонала.

**Схему 9** применяют при сертификации неповторяющейся партии небольшого объема импортной продукции, выпускаемой фирмой, зарекомендовавшей себя на мировом или российском рынках как производителя продукции высокого уровня качества, или единичного изделия, комплекта (комплекса) изделий, приобретаемого целевым назначением для оснащения отечественных производственных и иных объектов.

**Схемы 10 и 10а** применяют при продолжительном производстве отечественной продукции в небольших объемах выпуска.

**Тема 2.2. Методические основы стандартизации.**

**Тема 6.3. Средства для измерения линейных размеров.**

**Тема 6.4. Методы и средства измерения параметров точности типовых элементов деталей.**

**Технические условия (ТУ)** – нормативный документ на конкретную продукцию, утвержденный предприятием – разработчиком, как правило, по согласованию с предприятием – заказчиком.

**Технические условия (ТУ)** – это нормативный документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция, процесс или услуга.

**Технический регламент** – документ, принятый или международным договором Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, и устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

**Техническим уровнем продукции** называют относительную характеристику качества продукции, основанную на сопоставлении значений, характеризующих техническое совершенство оцениваемой продукции, с соответствующим базовыми значениями.



**Типизация** – деятельность по созданию типовых объектов – конструкций, технологических правил, форм документации.

**Точность измерения** – это степень приближения результатов измерения к некоторому действительному значению физической величины.

**Унификация** – деятельность по рациональному сокращению числа типов деталей, агрегатов, одинакового функционального назначения.

**Унифицированные стандарты** – гармонизированные стандарты, которые по содержанию идентичны, но отличаются по форме представления.

**Управление качеством** промышленной продукции – это установление, обеспечение и поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла, осуществляемые путем систематического контроля за качеством и целенаправленного воздействия на условия и факторы, влияющие на качество продукции.

**Уровень качества продукции** – относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении совокупности показателей ее качества с соответствующей совокупностью базовых показателей.

**Физическая величина** – это одно из свойств физического объекта, общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них.

**Форма подтверждения соответствия** – определенны порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора.

**Функциональная взаимозаменяемость** – вид взаимозаменяемости, при которой возможны не только сборка и замена при ремонте любых деталей, узлов и механизмов, но и обеспечении их необходимых эксплуатационных показателей и функциональных параметров.

**Цель TQM** – достижение более высокого качества продукции и услуг.

**Цель ИСО** – содействие развитию стандартизации в мировом масштабе для облегчения международного товарообмена и взаимопомощи, а также для расширения сотрудничества в области интеллектуальной, научной, технической и экономической деятельности.

**Цель стандартизации** – выполнение обязательных требований стандартов, к которым можно отнести разработку норм, требований, привил, обеспечивающих безопасность продукции для жизни и здоровья людей, совместимость и взаимозаменяемость изделий, единство измерений, экономию всех видов ресурсов, безопасность хозяйственных объектов.

**Цена деления шкалы** – разность значений величин, соответствующих двум соседним отметкам шкалы.

**Шкала средства измерений** – это упорядоченная совокупность отметок и цифр, соответствующая ряду последовательных значений измеряемой величины.

**Штангенинструмент** предназначен для абсолютных измерений линейных размеров наружных и внутренних поверхностей, а также для воспроизведения размеров при разметке деталей.

**Штриховые меры длины** – меры, у которых размер, выраженный в определенных единицах, а также размер их частей, определяется расстоянием между осями двух соответствующих штрихов (брусовые штриховые меры, измерительные линейки, рулетки).

**Эталон** – это высокочастотная мера, предназначенная для воспроизведения и хранения единицы физической величины для передачи ее размера другим средствам измерения.

**Эталон** – средство измерений, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы физической величины с целью передачи ее размера другим средствам измерений данной физической величины.

**Эталоном единицы величины** называют средство измерений, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины и передачи ее размера другим средствам измерений данной величины.

**Приложение №1** к рабочей программе дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», одобренной методической комиссией Технологического факультета (протокол №13 от 13.05.2019) и утвержденной деканом 13.05.2019 г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Производственный ветеринарно-санитарный  
контроль**

Направление подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация  
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Конечным результатом освоения программы дисциплины является достижение показателей форсированности компетенций «знать», «уметь», «владеть», определенных по отдельным компетенциям.

Этапы формирования компетенций в рамках дисциплины связаны с достижениями показателей индикаторов достижения (ИД), от понятийного уровня (ИД-1) до уровня формирования навыка (ИД-3). В ряду дисциплин, формирующих данную компетенцию у обучающегося, Производственный ветеринарно-санитарный контроль обеспечивает достижение требований следующих дескрипторов: 31 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) 33 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) 31 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>). Содержание индикаторов и дескрипторов компетенций в рамках дисциплины Производственный ветеринарно-санитарный контроль 1.1.

*Таблица 1.1 – Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» направлена на формирование компетенций*

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	<b>ИД-1<sub>ПКС-1</sub></b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав,	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химиче-

	пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ский состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	<b>ИД-2<sub>пкс-1</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У1 (ИД-2 <sub>пкс-1</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
	<b>ИД-3<sub>пкс-1</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов	В1 (ИД-3 <sub>пкс-1</sub> ) Владение: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

	животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	<b>ИД-1<sub>ПКС-2</sub></b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	<b>ИД-2<sub>ПКС-2</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по орга-	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим

	<p>нолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p><b>ИД-3<sub>ПКС-2</sub></b>  Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>	<p><b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>)</b> Владение методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>
<p><b>ПКС-3</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и</p>	<p><b>ИД-1<sub>ПКС-3</sub></b>  Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного</p>	<p><b>З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>)</b> Знание: государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и</p>

икры.	<p>промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
	<p><b>ИД-2<sub>ПКС-3</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>	<p><b>У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>)</b> Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>



	<p><b>ИД-3<sub>ПКС-3</sub></b>  Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры</p>	<p><b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) Владение:</b> методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры</p>
<p><b>ПКС-5</b> Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов</p>	<p><b>ИД-1<sub>ПКС-5</sub></b>  Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><b>31 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) Знание</b> нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
	<p><b>ИД-2<sub>ПКС-5</sub></b>  Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим</p>	<p><b>У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) Умение:</b> правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и</p>

	ским свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения
	<b>ИД-3<sub>ПКС-5</sub></b> Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>)</b> Владение методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.	<b>ИД-1<sub>ПКС-6</sub></b> Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	<b>ЗЗ (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>)</b> Знание: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	<b>ИД-2<sub>ПКС-6</sub></b> Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	<b>УЗ (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>)</b> Умение: осуществлять контроль и оценку эффективности дезинфекционных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах

	<b>ИД-3<sub>ПКС-6</sub></b> Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	<b>ВЗ (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>)</b> Владение: навыками планирования и организации санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности
<b>ПКС-9</b> Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.	<b>ИД-1<sub>ПКС-9</sub></b> Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	<b>У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>)</b> Знание: трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы
	<b>ИД-2<sub>ПКС-9</sub></b> Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	<b>З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>)</b> Умение: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
	<b>ИД-3<sub>ПКС-9</sub></b> Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>)</b> Владение: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безо
<b>ПКС10</b> Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	<b>ИД-1<sub>ПКС-10</sub></b> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<b>З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>)</b> Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	<b>ИД-2<sub>ПКС-10</sub></b> Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производст-	<b>У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>)</b> Умение контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу про-

	<p>венных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>изводственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
	<p>ИД-3<sub>ПКС-10</sub> Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>) Владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

Таблица 2.1 – Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
1	Организационные основы производственного контроля	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болез-	Собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				ней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-1</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бакте-	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого	Задача (практическое задание); собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			риологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-1</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; спосо-	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>)</b> Владение: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для	Задача (практическое задание); собеседование; тест; экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			бами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
		ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного	31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Собеседование; тест, экзамен



№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			го и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>пкс-2</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<b>У1 (ИД-2<sub>пкс-2</sub>)</b> Умение проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать ме-	Задача (практическое задание); собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				тоды технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-2</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>)</b> Владение методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и	Задача (практическое задание); собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
		ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	<b>ИД-1<sub>ПКС-3</sub></b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю	31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) Знание: государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2</b> <sub>ПКС-3</sub> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска	Задача (практическое задание); собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			сти подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-3</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; прове-	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>)</b> Владение: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки ка-	Задача (практическое задание); собеседование; тест, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			<p>дения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры</p>	<p>чества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла</p>	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				и аквакультуры	
		<b>ПКС-5</b> Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	<b>ИД-1<sub>ПКС-5</sub></b> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-5</sub></b> Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтроль-	



№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	ной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-5</sub></b> Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспер-	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>)</b> Владение методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			тизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
		ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.	<b>ИД-1<sub>ПКС-6</sub></b> Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	ЗЗ (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) Знание: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-6</sub></b> Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	УЗ (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) Умение: осуществлять контроль и оценку эффективности дезинфекционных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-6</sub></b> Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-	ВЗ (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) Владение: навыками планирова-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	ния и организации санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	
		ПКС-9 Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.	ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) Знание: трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	
			ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) Умение: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	
			ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) Владение: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безо	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
		ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) Умение контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организо-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	вызывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	
			ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> ) Владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	
	Частый производственный ветеринарно-санитарный контроль	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветери-	З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной про-	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя,

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
		мясной продукции.	нарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	дукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пи-	пищевого мясного сырья, мясной продукции.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				щевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>пкс-1</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У1 (ИД-2 <sub>пкс-1</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологиче-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				ский анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>пкс-1</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного	<b>В1 (ИД-3<sub>пкс-1</sub>)</b> Владение: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного	



№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			тельного происхождения	происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
		ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного	31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-2</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молочно-продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать ка-	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарную молочно-продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продук-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			чество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техноконтроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	тов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техноконтроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-2</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>)</b> Владение методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продук-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	ции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выда-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				чи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	
		ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	<b>ИД-1<sub>пкс-3</sub></b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного	31 (ИД-1 <sub>пкс-3</sub> ) Знание: государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биоло-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	гию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2</b> <sub>пкс-3</sub> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видо-	<b>У1 (ИД-2</b> <sub>пкс-3</sub> ) Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			<p>вую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>	<p>звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>	
			<p><b>ИД-3<sub>ПКС-3</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; спосо-</p>	<p><b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>)</b> Владение: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для</p>	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			бами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	
		<b>ПКС-5</b> Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	<b>ИД-1<sub>пкс-5</sub></b> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-	31 (ИД-1 <sub>пкс-5</sub> ) Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кор-	



№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	мов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-5</sub></b> Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<b>У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>)</b> Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	
			<b>ИД-3<sub>ПКС-5</sub></b> Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	<b>В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>)</b> Владение методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
				заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
		ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.	<b>ИД-1<sub>ПКС-6</sub></b> Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	ЗЗ (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) Знание: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	
			<b>ИД-2<sub>ПКС-6</sub></b> Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию	УЗ (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) Умение: осуществлять контроль и оценку эффективности дезинфекционных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах	
			ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	ВЗ (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) Владение: навыками планирования и организации санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	
		ПКС-9 Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных	ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной	У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) Знание: трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
		учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.	ветеринарной службы	младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	
			ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) Умение: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	
			ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) Владение: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безо	
		ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания	31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов раститель-	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
			ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) Умение контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	
			ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности	В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> ) Владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной	

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольного мероприятия
			для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	

### 3 КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*Таблица 3.1 – Контрольные мероприятия и применяемые оценочные средства по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»*

Код и содержание индикатора достижения компетенции	Наименование контрольных мероприятий						
	Тестирование	Задача (практическое задание)	Собеседование	Решение разноуровневых задач	Доклад с презентацией	Зачет	Экзамен
	Наименование материалов оценочных средств						
	Фонд тестовых заданий	Комплект заданий	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Комплект разноуровневых задач и заданий	Перечень тем докладов	Вопросы к зачету	Вопросы к экзамену
<b>ИД-1</b> <sub>пкс-1</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	+	-	+		-		+
<b>ИД-2</b> <sub>пкс-1</sub> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный ос-	+	+	+	+	-	+	+

мотор животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения							
<b>ИД-3пкс-1</b> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	+	+	-	+	+	+	+
<b>ИД-1пкс-2</b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и							



<p>молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>							
<p><b>ИД-2</b>пкс-2  Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>							
<p><b>ИД-3</b>пкс-2  Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства,</p>							

<p>продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>							
<p><b>ИД-1пкс-3</b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>							

<p><b>ИД-2</b><sub>пкс-3</sub> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>							
<p><b>ИД-3</b><sub>пкс-3</sub> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры</p>							
<p><b>ИД-1</b><sub>пкс-5</sub> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного про-</p>							

мысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество							
<b>ИД-2<sub>пкс-5</sub></b> Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения							
<b>ИД-3<sub>пкс-5</sub></b> Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения							
<b>ИД-1<sub>пкс-6</sub></b> Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях							

<b>ИД-2<sub>ПКС-6</sub></b> Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию							
<b>ИД-3<sub>ПКС-6</sub></b> Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности							
<b>ИД-1<sub>ПКС-9</sub></b> Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы							
<b>ИД-2<sub>ПКС-9</sub></b> Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции							
<b>ИД-3<sub>ПКС-9</sub></b> Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками							
<b>ИД-1<sub>ПКС-10</sub></b> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области							

оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество							
ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда							
ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента							

#### 4. Показатели и критерии оценивания компетенции

Таблица 4.1 – Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенции

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.				
<b>ИД-1<sub>ПКС-1</sub></b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много грубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклов возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основ-

				ных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
<b>ИД-2<sub>пкс-1</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
<b>ИД-3<sub>пкс-1</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического-				



го, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владение: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
Характеристика сформированности компетенции в рамках дисциплины	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.

Продолжение таблицы 4.

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.				
<p><b>ИД-1</b><sub>ПКС-2</sub> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологии и жизненных циклов воз-

				будителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасных для человека, а также факторов, благоприятствующих их распространению; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
<b>ИД-2<sub>пкс-2</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
<b>ИД-3<sub>пкс-2</sub></b> Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований				

животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владение методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов
Характеристика сформированности компетенции в	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответ-	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков

рамках дисциплины	на. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	стствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	и мотивации в полной мере достаточно.
-------------------	---	--	---	---------------------------------------

*Продолжение таблицы 4.1*

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.				
<b>ИД-1пкс-3</b> Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много грубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание: государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы

				возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
<p><b>ИД-2<sub>пкс-3</sub></b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;</p> <p>проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла</p>				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла

**ИД-3<sub>пкс-3</sub>**

Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	B1 (ИД-3 <sub>пкс-3</sub> ) Владение: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры
Характеристика сформированности	Компетенция в рамках дисциплины в полной	Сформированность компетенции в рамках	Сформированность компетенции в рамках	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требо-

компетенции в рамках дисциплины	мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	ваниям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.
---------------------------------	---	--	--	---

*Продолжение таблицы 4.1*

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
<b>ПКС-5</b> Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов				
<b>ИД-1пкс-5</b> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много грубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность,



				факторы, формирующие качество
<b>ИД-2<sub>пкс-5</sub></b> Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения
<b>ИД-3<sub>пкс-5</sub></b> Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владение методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и

				транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
Характеристика сформированности компетенции в рамках дисциплины	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.

*Продолжение таблицы 4.1*

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности.				

<b>ИД-1</b> <sub>пкс-6</sub> Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации
<b>ИД-2</b> <sub>пкс-6</sub> Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение: осуществлять контроль и оценку эффективности дезинфекционных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах
<b>ИД-3</b> <sub>пкс-6</sub> Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности				

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	ВЗ (ИД-3 ПКС-6) Владение: навыками планирования и организации санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности
Характеристика сформированности компетенции в рамках дисциплины	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.

*Продолжение таблицы 4.1*

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-9 Способен обеспечивать на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам.				
ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требо-	Минимально допустимый уровень знаний,	Уровень знаний в объеме, соответст-	Знание: трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безо-

	ваний, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных технологий и технических средств	допущено много негрубых ошибок	вующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	пасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы
ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владение: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безо

Характеристика сформированности компетенции в рамках дисциплины	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.
---	--	--	--	---

*Продолжение таблицы 4.1*

Индикаторы достижения компетенции	Оценки достижения индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений				
ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при разработке новых научно-обоснованных машинных техноло-	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания

	гий и технических средств			животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умение контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями

				системы менеджмента
Характеристика сформированности компетенции в рамках дисциплины	Компетенция в рамках дисциплины в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно.	Сформированность компетенции в рамках дисциплины соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в достаточно	Сформированность компетенции в рамках дисциплины полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно.



**5 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по дисциплине**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»

*наименование кафедры*

**перечень контрольных вопросов для промежуточной аттестации (экзамена)**

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-1</sub>** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Виды контроля качества продукции (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида контроля.

Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. Организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.

Общие методы исследования и теххимического контроля сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки. Органолептические методы оценки качества.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-1</sub>**

Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

Физико-химические методы оценки качества. Принципы фотометрических методов (спектрофотометрия, фотоэлектроколориметрия).

Физико-химические методы оценки качества. Принципы флюориметрических методов (флюориметрия, спектрофлюориметрия).

Применение хроматографических методов для контроля качества продуктов. (Принципы хроматографии, основные разновидности).

Перечислите и кратко охарактеризуйте основные этапы определения содержания витамина А (ретинола) в сырье и пищевых продуктах флюориметрическим методом.

Перечислите и кратко охарактеризуйте основные этапы определения содержания витамина В2 (рибофлавина) в сырье и пищевых продуктах флюориметрическим методом.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-1</sub>**

Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

Охарактеризуйте параметры контроля качества основного сырья для хлебопекарного производства.

Охарактеризуйте параметры контроля качества дополнительного сырья для хлебопекарного производства.

Охарактеризуйте параметры контроля качества готовых изделий хлебопекарного производства.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-2</sub>** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и

молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Требования к качеству молока, используемого для производства сливочного масла.

Опишите схему технохимического контроля производства топленого масла.

Опишите схему технохимического контроля производства сладкосливочного масла.

Опишите схему технохимического контроля производства кислосливочного масла.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-2</sub>**

Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

Опишите методы определения физико-химических показателей мясных продуктов.

Охарактеризуйте методы определения свежести мяса.

Опишите метод определения поваренной соли в мясных продуктах.

Принципы определения макро- и микроэлементов в сырье и пищевых продуктах.

Подготовка проб для определения макро- и микроэлементов. Виды минерализации.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-2</sub>**

Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

Общие правила отбора проб молочных продуктов.

Методы определения кислотности жидких продуктов.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-3</sub>**

Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, запрещенные к использованию в отечественной пищевой промышленности.

Консерванты. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.

Красители. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.

Антиоксиданты. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.

Эмульгаторы. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-3</sub>**  
Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла

Перечислите основные физико-химические показатели пищевых жиров.

Дайте определение редуцирующих веществ и перечислите способы выражения концентрации сахаров в пищевых продуктах.

Перечислите основные методы определения содержания сахаров в пищевых продуктах и кратко их охарактеризуйте.

Опишите методику определения крахмала и клетчатки в пищевых продуктах.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-3</sub>**

Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

Дайте общую характеристику основных групп контаминантов мяса и мясных продуктов.

Задачи отдела теххимического контроля на предприятиях.

Работы, выполняемые отделом теххимического контроля.

Виды и структура производственно-технических лабораторий.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-5</sub>**

Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного

происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Производственный ветеринарно-санитарный контроль хлебоприемного предприятия. Основные задачи.

Подготовка хлебоприемного предприятия к приему зерна.

Схема теххимического контроля хлебоприемного предприятия.

Оценка качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.

Размещение зерна на хлебоприемном предприятии.

Порядок приема и оформления зерна нового урожая.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-5</sub>**

Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить

бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения

Производственный ветеринарно-санитарный контроль условий хранения зерна на хлебоприемном предприятии.

Основные задачи теххимического контроля на мукомольных заводах.

Прием и размещение зерна на мукомольном заводе.

Контроль составления помольных партий зерна на мукомольном заводе.

Расчет и контроль выхода продукции на мукомольном заводе.

Контроль технологического процесса производства муки: зерноочистительное отделение.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-5</sub>** Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактерио-

логического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

Контроль технологического процесса производства муки: размольное отделение.

Контроль качества муки.

Контроль качества манной крупы и отрубей.

Функции теххимического контроля на крупяных заводах.

Прием, размещение и наблюдение за зерном на крупяных заводах.

Составление перерабатываемых смесей зерна на крупяных заводах.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-6</sub>**

Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях

Расчет и контроль выхода продукции при переработке зерна в крупу.

Контроль технологического процесса производства крупы: зерноочистительное отделение.

Контроль технологического процесса производства крупы: шелушильное отделение.

Контроль качества крупы.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-6</sub>**

Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию

Наблюдение за хранением, отпуском и отгрузкой крупы.

Характеристика и контроль побочных продуктов, получаемых при переработке зерна в крупу.

Оценка потребительских свойств крупы.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-6</sub>** Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности

Задачи производственного контроля на плодоперерабатывающих предприятиях.

Контроль за качеством сырья на плодоперерабатывающих предприятиях.

Контроль технологического процесса производства плодово-ягодной продукции.

Контроль за технологическим процессом производства соков.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-9</sub>** Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы

Контроль за технологическим процессом сушки плодов и ягод.

Контроль выхода и качества сушеной продукции.

Контроль хранения готовой продукции на плодоперерабатывающих предприятиях.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-9</sub>** Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции

Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Контроль производства колбасных изделий по стадиям технологической обработки.

Контроль упаковки, хранение колбасных изделий и копченостей.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-9</sub>** Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками

Контроль производства и качества колбасных полуфабрикатов.

Определение качества колбасных изделий и копченостей.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-1<sub>ПКС-10</sub>** Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя



животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Цели и методы технохимического и микробиологического контроля в молочной промышленности.

Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве молочных продуктов.

Контроль расхода сырья и выхода готовой молочной продукции.

**Примерные практические вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-2<sub>ПКС-10</sub>**  
Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

Расчет и контроль выхода продукции при переработке зерна в крупу.

Контроль технологического процесса производства крупы: зерноочистительное отделение.

Контроль технологического процесса производства крупы: шелушильное отделение.

Контроль качества крупы.

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижения компетенций ИД-3<sub>ПКС-10</sub>** Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Виды контроля качества продукции (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида контроля.

Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. Организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.

Общие методы исследования и технохимического контроля сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки. Органолептические методы оценки качества.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»

*наименование кафедры*

## **перечень дискуссионных тем для круглого стола**

### **Коды контролируемых индикаторов достижения компетенций**

ИД-1ПКС-13 **Знать:** государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-1 **Уметь:** проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-1 **Владеть:** методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животновод-

ческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-2 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-2 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

ИД-1ПКС-3 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-3 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;

проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла

ИД-3ПКС-3 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

ИД-1ПКС-5 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-5 Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животновод-

ческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения

ИД-3ПКС-5 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-6 Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях

ИД-2ПКС-6 Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию

ИД-3ПКС-6 Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности

ИД-1ПКС-9 Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности;

должностные инструкции для среднего и младшего персонала;

структуру государственной и производственной ветеринарной службы

ИД-2ПКС-9 Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции

ИД-3ПКС-9 Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками

ИД-1ПКС-10 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-10 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

ИД-3ПКС-10 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией

и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

**Тема 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль зерна и продуктов его переработки**

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль хлебоприемного предприятия. Основные задачи.
2. Подготовка хлебоприемного предприятия к приему зерна.
3. Схема теххимического контроля хлебоприемного предприятия.
4. Оценка качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.
5. Размещение зерна на хлебоприемном предприятии.
6. Порядок приема и оформления зерна нового урожая.
7. Порядок приема хлебопродуктов, поступивших железнодорожным и водным транспортом.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль условий хранения зерна на хлебоприемном предприятии.
9. Основные задачи теххимического контроля на мукомольных заводах.
10. Прием и размещение зерна на мукомольном заводе.
11. Контроль составления помольных партий зерна на мукомольном заводе.
12. Расчет и контроль выхода продукции на мукомольном заводе.
13. Контроль технологического процесса производства муки: зерноочистительное отделение.
14. Контроль технологического процесса производства муки: размольное отделение.
15. Контроль витаминизации муки на мукомольном заводе.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль упаковочного отделения на мукомольном заводе.
17. Контроль качества муки.
18. Контроль качества манной крупы и отрубей.
19. Наблюдение за хранением, отпуском и отгрузкой муки.

**Тема 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства растительных масел**

1. Задачи производственного контроля на предприятиях, производящих растительное масло.
2. Контроль за качеством сырья на предприятиях.
3. Контроль технологического процесса производства растительных масел прессовым методом.
4. Контроль за технологическим процессом производства растительных масел экстракционным методом.
5. Контроль выхода и качества готовой продукции.
7. Контроль хранения готовой продукции на предприятиях.

**Тема 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки плодов и овощей**

1. Задачи производственного контроля на плодоперерабатывающих предприятиях.
2. Контроль за качеством сырья на плодоперерабатывающих предприятиях.
3. Контроль технологического процесса производства плодово – ягодной продукции.
4. Контроль за технологическим процессом производства соков.
5. Контроль за технологическим процессом сушки плодов и ягод.
6. Контроль выхода и качества сушеной продукции.
7. Контроль хранения готовой продукции на плодоперерабатывающих предприятиях.

#### **Тема 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль картофелекрахмального производства**

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль картофелекрахмального производства. Основные задачи.
2. Подготовка картофелекрахмального предприятия к приему картофеля.
3. Схема теххимического контроля картофелекрахмального предприятия.
4. Оценка качества картофеля, поступающего на предприятие.
5. Размещение картофеля на хлебоприемном предприятии.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль условий хранения картофеля на предприятии.
7. Расчет и контроль выхода продукции на предприятии.
8. Контроль технологического процесса производства крахмала.
9. Контроль качества крахмала.

#### **Тема 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса и продуктов его переработки**

1. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий.
2. Контроль производства колбасных изделий по стадиям технологической обработки.
3. Контроль упаковки, хранение колбасных изделий и копченостей.
4. Контроль производства и качества колбасных полуфабрикатов.
5. Определение качества колбасных изделий и копченостей.

### 5.3 Экзаменационные билеты (образец)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ**

20\_\_/20\_\_ учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина Производственный ветеринарно-санитарный контроль

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

Опишите схему теххимического контроля производства сладкосливочного масла.

Охарактеризуйте параметры контроля качества дополнительного сырья для хлебопекарного производства.

Физико-химические методы оценки качества. Принципы флюориметрических методов (флюориметрия, спектрофлюориметрия).

Составитель \_\_\_\_\_ М.Н. Невитов

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Г.И. Боряев

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ**

20\_\_/20\_\_ учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина Производственный ветеринарно-санитарный контроль

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

Опишите схему теххимического контроля производства топленого масла.

Охарактеризуйте параметры контроля качества основного сырья для хлебопекарного производства.

Физико-химические методы оценки качества. Принципы фотометрических методов (спектрофотометрия, фотозлектроколориметрия).

Составитель \_\_\_\_\_ М.Н. Невитов

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Г.И. Боряев

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»

*наименование кафедры*

## **перечень тем для выполнения доклада с презентацией**

Коды контролируемых индикаторов достижения компетенций

ИД-1ПКС-1Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-1 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-1 Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животновод-

ческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-2 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-2 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

ИД-1ПКС-3 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-3 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;

проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла

ИД-3ПКС-3 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

ИД-1ПКС-5 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-5 Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животновод-

ческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения

ИД-3ПКС-5 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-6 Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях

ИД-2ПКС-6 Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию

ИД-3ПКС-6 Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности

ИД-1ПКС-9 Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности;

должностные инструкции для среднего и младшего персонала;

структуру государственной и производственной ветеринарной службы

ИД-2ПКС-9 Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции

ИД-3ПКС-9 Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками

ИД-1ПКС-10 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-10 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

ИД-3ПКС-10 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией

и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

## **(очная, ЗАОЧНАЯ форма обучения)**

По дисциплине **«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

*наименование дисциплины*

1. Виды контроля качества продукции (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида контроля.
2. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. Организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.
3. Общие методы исследования и теххимического контроля сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки. Органолептические методы оценки качества.
4. Физико-химические методы оценки качества. Принципы фотометрических методов (спектрофотометрия, фотоэлектроколориметрия).
5. Физико-химические методы оценки качества. Принципы флюориметрических методов (флюориметрия, спектрофлюориметрия).
6. Применение хроматографических методов для контроля качества продуктов. (Принципы хроматографии, основные разновидности).
7. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные этапы определения содержания витамина А (ретинола) в сырье и пищевых продуктах флюориметрическим методом.
8. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные этапы определения содержания витамина В2 (рибофлавина) в сырье и пищевых продуктах флюориметрическим методом.
9. Охарактеризуйте параметры контроля качества основного сырья для хлебопекарного производства.
10. Охарактеризуйте параметры контроля качества дополнительного сырья для хлебопекарного производства.
11. Охарактеризуйте параметры контроля качества готовых изделий хлебопекарного производства.
12. Опишите методы определения физико-химических показателей мясных продуктов.
13. Охарактеризуйте методы определения свежести мяса.
14. Опишите метод определения поваренной соли в мясных продуктах.
15. Принципы определения макро- и микроэлементов в сырье и пищевых продуктах.
16. Подготовка проб для определения макро- и микроэлементов. Виды минерализации.
17. Требования к качеству молока, используемого для производства сливочного масла.
18. Опишите схему теххимического контроля производства топленого масла.

19. Опишите схему теххимического контроля производства сладкосливочного масла.
20. Опишите схему теххимического контроля производства кислосливочного масла.
21. Общие правила отбора проб молочных продуктов.
22. Методы определения кислотности жидких продуктов.
23. Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, запрещенные к использованию в отечественной пищевой промышленности.
24. Консерванты. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.
25. Красители. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.
26. Антиоксиданты. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.
27. Эмульгаторы. Перечислите вещества, относящиеся к этой группе пищевых добавок. Цели их применения, ограничения, методы контроля.
28. Перечислите основные физико-химические показатели пищевых жиров.
29. Дайте определение редуцирующих веществ и перечислите способы выражения концентрации сахаров в пищевых продуктах.
30. Перечислите основные методы определения содержания сахаров в пищевых продуктах и кратко их охарактеризуйте.
31. Опишите методику определения крахмала и клетчатки в пищевых продуктах.
32. Дайте общую характеристику основных групп контаминантов мяса и мясных продуктов.
33. Задачи отдела теххимического контроля на предприятиях.
34. Работы, выполняемые отделом теххимического контроля.
35. Виды и структура производственно -технических лабораторий.
36. Производственный ветеринарно-санитарный контроль хлебоприемного предприятия. Основные задачи.
37. Подготовка хлебоприемного предприятия к приему зерна.
38. Схема теххимического контроля хлебоприемного предприятия.
39. Оценка качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.
40. Размещение зерна на хлебоприемном предприятии.
41. Порядок приема и оформления зерна нового урожая.
42. Производственный ветеринарно-санитарный контроль условий хранения зерна на хлебоприемном предприятии.
43. Основные задачи теххимического контроля на мукомольных заводах.
44. Прием и размещение зерна на мукомольном заводе.
45. Контроль составления помольных партий зерна на мукомольном заводе.
46. Расчет и контроль выхода продукции на мукомольном заводе.
47. Контроль технологического процесса производства муки: зерноочистительное отделение.
48. Контроль технологического процесса производства муки: размольное отделение.
49. Контроль качества муки.

50. Контроль качества манной крупы и отрубей.
51. Функции теххимического контроля на крупяных заводах.
52. Прием, размещение и наблюдение за зерном на крупяных заводах.
53. Составление перерабатываемых смесей зерна на крупяных заводах.
54. Расчет и контроль выхода продукции при переработке зерна в крупу.
55. Контроль технологического процесса производства крупы: зерноочистительное отделение.
56. Контроль технологического процесса производства крупы: шелушильное отделение.
57. Контроль качества крупы.
58. Наблюдение за хранением, отпуском и отгрузкой крупы.
59. Характеристика и контроль побочных продуктов, получаемых при переработке зерна в крупу.
60. Оценка потребительских свойств крупы.
61. Задачи производственного контроля на плодоперерабатывающих предприятиях.
62. Контроль за качеством сырья на плодоперерабатывающих предприятиях.
63. Контроль технологического процесса производства плодово-ягодной продукции.
64. Контроль за технологическим процессом производства соков.
65. Контроль за технологическим процессом сушки плодов и ягод.
66. Контроль выхода и качества сушеной продукции.
67. Контроль хранения готовой продукции на плодоперерабатывающих предприятиях.
68. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий.
69. Контроль производства колбасных изделий по стадиям технологической обработки.
70. Контроль упаковки, хранение колбасных изделий и копченостей.
71. Контроль производства и качества колбасных полуфабрикатов.
72. Определение качества колбасных изделий и копченостей.
73. Цели и методы теххимического и микробиологического контроля в молочной промышленности.
74. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве молочных продуктов.
75. Контроль расхода сырья и выхода готовой молочной продукции.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза»  
наименование кафедры

**ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ**

По дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
наименование дисциплины

**Коды контролируемых индикаторов достижения компетенции**

ИД-1ПКС-13 **Знать:** государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-1 **Уметь:** проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-1 **Владеть:** методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспор-



тировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-2 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3ПКС-2 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

ИД-1ПКС-3 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-3 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов;

проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла

ИД-3ПКС-3 Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

ИД-1ПКС-5 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-5 Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животновод-

ческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения

ИД-3ПКС-5 Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ИД-1ПКС-6 Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях

ИД-2ПКС-6 Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию

ИД-3ПКС-6 Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности

ИД-1ПКС-9 Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности;

должностные инструкции для среднего и младшего персонала;

структуру государственной и производственной ветеринарной службы

ИД-2ПКС-9 Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции

ИД-3ПКС-9 Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками

ИД-1ПКС-10 Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД-2ПКС-10 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

ИД-3ПКС-10 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией

и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

## Раздел 1. Организационные основы производственного контроля

### Вопрос 1

Методы количественного определения химического состава веществ, основанные на измерении их физических свойств

клинические

физико-химические методы\*

статистические

биохимические

### Вопрос 2

Приборы, действие которых основано на измерении светопоглощения веществ

микроскопы

абсорбциометры\*

динамометры

рефрактометры

### Вопрос 3

Основные элементы схемы абсорбциометра

пробирка

фотоэлементы\*

термокамера

колонка

### Вопрос 4

Изменение направления прямолинейного распространения света при переходе из одной среды в другую

возбуждение

отражение

интерференция

рефракция\*

### Вопрос 5

Метод разделения смесей веществ, основанный на их различиях в распределении между двумя фазами

рефрактометрия.

флюориметрия

хроматография\*

колориметрия

### Вопрос 6

Приборы, действие которых основано на измерении поглощения светового потока частицами дисперсного раствора

нефелометры

рефрактометры

поляриметры

турбидиметры\*

Вопрос 7

Основные элементы схемы флюориметра

пробирка

фотоэлементы\*

термокамера

коллонка

Вопрос 8

Свечение вещества, возникающее мгновенно, в момент возбуждения его молекул

преломление

отражение

фосфоресценция

флуоресценция\*

Вопрос 9

Методы разделения веществ, основанные на различии их сорбционных свойств

рефрактометрия.

флюориметрия

хроматография\*

колориметрия

Вопрос 10

Приборы, действие которых основано на измерении показателя преломления веществ

микроскопы

абсорбциометры

динамометры

рефрактометры\*

Вопрос 11

Основные элементы схемы рефрактометра

монохроматор

пробирка

термокамера

измерительная призма\*

Вопрос 12

Изменение направления прямолинейного распространения света при переходе из одной среды в другую  
возбуждение  
отражение  
интерференция  
рефракция\*

#### Вопрос 13

Метод разделения веществ по величине поверхностного заряда молекул под действием электрического поля  
рефрактометрия.  
флюориметрия  
хроматография  
электрофорез\*

#### Вопрос 14

Методы определения содержания белка в с.-х. сырье и продуктах его переработки  
по реакции восстановления поливалентных металлов  
по количеству общего азота в минерализате пробы методом Кьельдаля\*  
по количеству общего азота в минерализате пробы методом Нesslerа\*  
центрифугирование

#### Вопрос 15

Редуцирующими веществами называют(ют)ся:  
белковые вещества, вызывающие аллергические реакции  
нуклеиновые кислоты, в ходе метаболизма которых в организме образуется мочевая кислота  
сумма всех Сахаров (инвертный сахар, глюкоза, фруктоза, мальтоза, лактоза), восстанавливающих щелочной раствор меди и других поливалентных металлов\*  
радиоактивные элементы, вызывающие поражение желудочно-кишечного тракта

#### Вопрос 16

Методы определения кислотности сырья и продуктов переработки  
органолептическая оценка  
рН-метрия водной вытяжки объекта исследований\*  
метод М. Брэдфорд  
хроматография

#### Вопрос 17

Аккредитационные требования к работе производственной лаборатории  
надежность данных

международная сопоставимость данных  
ежемесячная аккредитация  
чистота рук сотрудников

### Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль хлебопекарного производства

#### Вопрос 1

Основные качественные параметры пшеничной муки, используемой в хлебопекарном производстве

содержание сырого жира  
кислотность  
содержание витаминов группы В  
влажность\*

#### Вопрос 2

Автолитическая активность муки определяется по  
органолептическим свойствам муки  
активности пепсина муки  
активности  $\alpha$ -амилазы муки\*  
кислотности муки

#### Вопрос 3

Составленную смесь муки и рецептуру перед подачей в производство обычно проверяют:

физико-химическими методами исследования  
органолептическими методами  
пробной производственной выпечкой хлеба\*  
гравиметрически

#### Вопрос 4

Партией муки или отрубей называется:

любое количество продукции одного сорта, предназначенное для хранения, одновременной приемки, отгрузки, сдачи или качественной оценки;  
определенное количество продукции разных сортов, предназначенное для хранения, одновременной приемки, отгрузки, сдачи или качественной оценки;  
общее количество продукции одного сорта, предназначенное для хранения, одновременной приемки, отгрузки, сдачи или качественной оценки;  
определенное количество продукции одного сорта, предназначенное для хранения, одновременной приемки, отгрузки, сдачи или качественной оценки;\*

#### Вопрос 5

Средний образец муки для лабораторного анализа отбирается в размере:

1. не более 2,0 – 2,5 кг
2. не менее 2,0 – 2,5 кг.\*

3. не менее 10,0 – 15,0 кг

4. не более 10,0 – 15,0 кг

Вопрос 40

Средний образец муки составляют:

путём произвольного смешивания разных выемок без учёта однородности муки;

путём смешивания в равных пропорциях разных выемок, с учётом однородности муки

путём смешивания в равных пропорциях разных выемок без учёта однородности муки

смешивая выемки, исходя из данных качественных удостоверений, свидетельствующих об однородности муки, и фактического смешивания ее из автоцистерн в силосах и бункерах хлебозавода.

Вопрос 6

Влажность муки определяют:

методом высушивания в электрических сушильных шкафах с терморегулятором;\*

методом высушивания на газовой горелке

методом лиофильной сушки в вакуумных шкафах-испарителях

при помощи психрометра

Вопрос 7

Для определения зольности навеску муки:

сжигают с добавлением ускорителя.\*

сжигают без добавления ускорителя

экстрагируют минеральную часть при помощи соответствующих растворителей

растворяют навеску муки в определённом объёме концентрированной азотной кислоты

Вопрос 8

Основной (арбитражный) метод определения зольности муки:

озоление навесок муки без применения ускорителя\*

озоление навесок муки с применением ускорителя

экстракция минеральных компонентов при помощи растворителей

растворение навески муки в концентрированной серной кислоте

Вопрос 9

Автолитическая активность муки характеризует:

активность  $\beta$ -амилазы муки по накоплению водорастворимых веществ в водомучной суспензии при ее прогреве в кипящей водяной бане

активность  $\alpha$ -амилазы муки по накоплению нерастворимых в воде веществ в водомучной суспензии при ее прогреве в кипящей водяной бане

активность  $\alpha$ -амилазы муки по накоплению водорастворимых веществ в водомучной суспензии при ее прогреве в кипящей водяной бане\*

активность  $\alpha$ -амилазы муки по накоплению водорастворимых веществ в водомучной суспензии при комнатной температуре



#### Вопрос 10

В нормальном зерне в активном состоянии находится:

только  $\alpha$ -амилаза

только  $\beta$ -амилаза;\*

$\alpha$ - и  $\beta$ -амилаза

$\beta$ -галактозидаза

#### Вопрос 11

В проросшем зерне в активном состоянии находится:

только  $\alpha$ -амилаза

только  $\beta$ -амилаза;

$\alpha$ - и  $\beta$ -амилаза\*

$\beta$ -галактозидаза

#### Вопрос 12

При воздействии  $\alpha$ -амилазы на крахмальный клейстер получают:

продукты, окрашиваемые йодом в цвета, характерные для декстринов.

продукты, дающие с йодом синюю окраску

продукты, не дающие с йодом цветной реакции

продукты, имеющие окраску независимо от действия йода

#### Вопрос 13

При воздействии  $\beta$ -амилазы на крахмальный клейстер получают:

продукты, окрашиваемые йодом в цвета, характерные для декстринов.

продукты, не дающие с йодом цветной реакции

продукты, дающие с йодом синюю окраску

продукты, имеющие окраску независимо от действия йода

#### Вопрос 14

$\alpha$ -Амилаза при приготовлении хлеба вызывает:

образование мальтозы, накопление которой благоприятно отражается на качестве хлеба

значительное накопление декстринов и отрицательно влияет на свойства мякиша хлеба

образование мальтозы, накопление которой неблагоприятно отражается на качестве хлеба

значительное накопление декстринов и положительно влияет на свойства мякиша хлеба

#### Вопрос 15

В результате деятельности  $\beta$ -амилазы образуется:

мальтоза, накопление которой благоприятно отражается на качестве хлеба.

декстрины, что отрицательно влияет на свойства мякиша хлеба

мальтоза, накопление которой неблагоприятно отражается на качестве хлеба декстрины, что положительно влияет на свойства мякиша хлеба

#### Вопрос 16

П. В хлебопекарном производстве ведущей машиной принято считать:  
печь, производительность которой определяет производительность всего потока или агрегата машин\*  
тестомес, производительность которого определяет производительность всего потока или агрегата машин  
мельница, производительность которой определяет производительность всего потока или агрегата машин  
транспортёр, производительность которого определяет производительность всего потока или агрегата машин

#### Вопрос 17

Органолептическую оценку полуфабриката следует производить:  
по среднему образцу, отобранному для анализа  
непосредственно в цехе при отборе средней пробы, осматривая всю массу полуфабриката\*  
по образцам, отбираемым каждые 30 минут  
не следует проводить

#### Вопрос 18

Одним из характерных показателей процесса созревания клейковины в полуфабрикатах является:  
накопление водорастворимых соединений крахмала  
накопление водорастворимых соединений белка\*  
накопление жирорастворимых соединений  
накопление витаминов группы В

#### Вопрос 19

В изделиях из пшеничной муки, приготовленных на жидких или активированных прессованных дрожжах, как правило, допускается:  
понижение кислотности на 20  
повышение кислотности на 20  
понижение кислотности на 10  
повышение кислотности на 1°\*

#### Вопрос 20

При контрольных анализах готовых изделий, как правило, допускается отклонение в меньшую сторону от установленных норм по содержанию сахара:  
не более 2,0%  
не более 3,0%  
не более 0,2%  
не более 1,0%\*

### Вопрос 21

При контрольных анализах готовых изделий, как правило, допускается отклонение в меньшую сторону от установленных норм по содержанию жира:

не более 0,5%\*

не более 1,0%

не более 1,5%

не более 2,0%

### Вопрос 22

Партией в экспедиции предприятия считают:

хлеб или хлебобулочные изделия разных наименований, выработанные одной бригадой за одну смену, массой не более 40 т;

хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену, массой не более 40 т;\*

хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за несколько смен, массой не более 40 т;

хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные всеми бригадами за одну смену, массой не более 40 т

### Вопрос 23

Партией в торговой сети считают:

хлеб или хлебобулочные изделия разных наименований, выработанные одной бригадой за одну смену, массой не более 40 т;

хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену, массой не более 40 т;

хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за несколько смен, массой не более 40 т;

имеющиеся в наличии хлеб и хлебобулочные изделия одного наименования, изготовленные одним предприятием и полученные по одной накладной\*

## Раздел 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и продуктов его переработки

### Вопрос 1

Появление зеленоватого оттенка жира свидетельствует, как правило:

об окислении тяжёлых металлов

о распаде водорастворимых белковых соединений

о попадании посторонних примесей

об окислении пигментов (каротина)\*

### Вопрос 2

Интенсивная желтая окраска жира, развивающаяся в процессе хранения, является внешним признаком:

попадания посторонних примесей

прогоркания\*  
окисления белков  
замораживания с последующим оттаиванием

### Вопрос 3

Под однородной партией сливочного масла, выработанного методом сбивания, понимают:

масло сливочное одного вида и сорта, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке одной сбойки\*

масло сливочное, не менее двух видов и сортов, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке одной сбойки

общее количество масла сливочного, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке в течение суток

масло сливочное одного вида и сорта, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке в течение 28 рабочих дней

### Вопрос 4

Под однородной партией масла, выработанного методом преобразования, понимают:

масло сливочное, не менее трёх видов и сортов, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке из сливок одной ванны

масло сливочное одного вида и сорта, выработанное на одном предприятии (в цехе) в течение суток в однородной фасовке

масло сливочное одного вида и сорта, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке из сливок одной ванны\*

масло сливочное одного вида и сорта, выработанное на одном предприятии (в цехе) в однородной фасовке из сливок одной партии

### Вопрос 5

В пастеризованных сливках определяют (выбрать неверный ответ):

органолептические показатели

массовую долю жира

кислотность

размер жировых шариков\*

### Вопрос 6

В случае хранения сливок проверяют через каждые 3 ч:

температуру и кислотность в каждой ёмкости\*

органолептические показатели

температуру и кислотность в случайно выбранной ёмкости

массовую долю жира и СОМО

### Вопрос 7

При эксплуатации маслоизготовителей непрерывного действия для контроля стандартности состава пробы масла отбирают на выходе из обработника:

один раз в смену  
один раз в сутки  
через каждые 7 – 10 минут\*  
по мере необходимости

#### Вопрос 8

При эксплуатации маслоизготовителей периодического действия пробу масла отбирают по окончании обработки и в ней определяют (выбрать неверный ответ):

массовую долю влаги,  
СОМО  
массовую долю жира  
массовую долю лактозы\*

#### Вопрос 9

Среднюю пробу пахты отбирают:

один раз в смену  
один раз в месяц  
от каждой сбойки (до промывки масла)\*  
не отбирают

#### Вопрос 10

Для контроля СОМО в масле при производстве методом преобразования среднюю пробу за смену:

составляют при отборе равных порций масла в начале каждой партии  
составляют при отборе равных порций масла в начале, середине и в конце каждой партии\*  
составляют при отборе равных порций масла в середине каждой партии  
составляют при отборе равных порций масла в начале и в конце каждой партии

#### Вопрос 11

Массовую долю жира в масле в производственных условиях определяют:

при помощи жиромера согласно ГОСТ 23094—78  
по разности между общей массой составных частей и СОМО плюс влага\*  
экстракционным методом  
не определяют

#### Вопрос 12

Перекисное число жира выражают в:

количестве КОН в миллиграммах, необходимого для нейтрализации свободных жирных кислот в 1 г жира.

количестве мл нитрата серебра, пошедшего на титрование 100 мл водной вытяжки жира

количестве КОН в миллиграммах, необходимого для нейтрализации остатка серной кислоты

граммах йода, вытесняемого из йодистого калия перекисными соединениями, содержащимися в 100 г жира\*

### Вопрос 13

Кислотное число жира выражают в:

количестве КОН в миллиграммах, необходимого для нейтрализации свободных жирных кислот в 1 г жира\*

количестве мл нитрата серебра, пошедшего на титрование 100 мл водной вытяжки жира

количестве КОН в миллиграммах, необходимого для нейтрализации остатка серной кислоты

граммах йода, вытесняемого из йодистого калия перекисными соединениями, содержащимися в 100 г жира.

## **6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценивание знаний, умений и навыков по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится с целью определения уровня освоения дисциплины и сформированности компетенций, предусмотренных рабочей программой. Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации должны быть направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;
- 3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что они должны носить практико-ориентированный комплексный характер, быть направлены на формирование и закрепление общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики освоения новых знаний. Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения по дисциплине. Формы, методы и периодичность текущего контроля определяет преподаватель.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств (табл. 2.1).

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **знаний** (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Тестирование;
2. Экзамен;
3. Собеседование.

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **умений** (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения) и **владений** (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нестандартных ситуациях, формируется в процессе получения опыта деятельности) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Решение задач (выполнение практических заданий);

2. Собеседование.
3. Доклад с презентацией.
4. Экзамен.

## 6.1 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме собеседования

Пример интегрированной шкалы оценивания собеседования

Оценка	Описание	Индекс индикаторов контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
5	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; быстро отвечает на все поставленные вопросы, давая при этом полные и развернутые ответы; отмечается высокая степень понимания студентом изученного материала, умение активизировать беседу.	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	продemonстрирована сформированность и устойчивость компетенций (или их частей)
4	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; отвечает на все поставленные вопросы, но при этом раздумывая над ответом и давая не совсем полные и развернутые ответы; отмечается хорошая степень понимания студентом изученного материала, в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один – два недочета.	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> )	в целом подтверждается освоение компетенций (или их частей)



		У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	
3	обучающийся ответил на более половины поставленных вопросов, при этом неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.	З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	выявлена недостаточная сформированность компетенций (или их частей)
2	обучающийся не ответил на 50% поставленных вопросов, при этом не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.	З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	не сформированы компетенции

## **6.2 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме тестирования**

Использование тестовых заданий возможно при всех видах контроля. Оптимальным является применение тестов в сочетании с другими формами контроля. Это обеспечивает максимально объективные оценки, как усвоению содержания обучения, так и мыслительной деятельности студента. Основным недостатком традиционной методики контроля является направленность на контроль возможностей памяти студентов. Она успешно может применяться при проведении входного контроля, можно ее использовать и при текущем контроле.

Критерии оценки тестовых работ: оценка «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов составляет 50 и более процентов; оценка «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 50%. Примерная схема и требования к оформлению тестовых заданий дана в приложении 1. Результаты тестирования оцениваются в процентах с последующим переводом в пятибалльную систему оценки: более 91 % правильно решенных тестовых заданий – «отлично», 91...71 % – «хорошо», 71...51 % – «удовлетворительно» и менее 51 % – «неудовлетворительно».

### 6.3 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме доклада с презентацией

*Доклад* представляет собой вид монологической речи, публичное, развёрнутое, официальное, сообщение по определённом вопросу.

*Цель* доклада состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений. Доклад должен содержать чёткое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по проблеме. Публичная защита рассчитана на выяснение объема знаний и умений обучающегося по компетенциям (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)). Результаты информационного поиска, качество мультимедийной презентации позволят выяснить объем знаний, умений и навыков обучающегося по компетенциям (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)).

Тему доклада студенты выбирают из перечня предложенного преподавателем и приведенного в фонде оценочных средств.

Различают следующие типы доклада:

- описательный доклад, в котором указываются направления или инструктируется в том, как закончить задачу, или как должно быть выполнено некое действие.
- причинно-следственный доклад, в котором сообщение фокусируется на условиях или ситуации;
- сравнивающий доклад, в котором сообщение фиксирует различия и/или сходства между объектами исследования;
- аргументирующий доклад, в котором фиксируется обоснованное мнение относительно предмета исследования.

*Этапы подготовки доклада:*

1. Определение темы и цели доклада.
2. Подбор необходимого материала.
3. Составление плана доклада.
4. Написание текста доклада.
5. Подготовка тезисов выступления.
6. Создание мультимедийной презентации.
7. Репетиция доклада в соответствии с критериями оценивания.

*Требования к докладу:*

1. *Структура доклада:* вступление, основная часть и заключение.

Во вступлении указывается тема доклада, дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема, и т. п.

Основная часть должна иметь четкое логическое построение, в ней раскрывается сущность выбранной темы. В заключении подводятся итоги, формулируются выводы.

2. *Изложение материала* должно быть связным, последовательным, эмоциональным, выразительным, доказательным, лишенным ненужных отступлений и повторений.

3. *Соблюдение регламента выступления.* Продолжительность представления доклада составляет 7-10 минут. По окончании представления доклада обучающемуся могут быть заданы вопросы со стороны преподавателя и других обучающихся.

В итоге, обучающийся составляет устный текст, представляющий собой публичное развернутое, глубокое изложение определенной темы.

При написании доклада обучающийся должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.

Требования к докладу могут трансформироваться в зависимости от конкретной дисциплины.

Качество доклада можно оценивать по следующим критериям: способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала.

#### *Варианты оценки доклада*

Оценка реферата осуществляется на основе аналитической или интегральной (целостной) шкалы оценивания.

Интегральная (целостная) шкала рассматривает работу в целом, а не по аспектам. Учитывает одновременно множество факторов, а не оценивает каждый в отдельности. Пример интегрированной шкалы оценивания приведен в таблице. Процедура оценивания реферата предусматривает оценку развития у обучающихся соответствующих компетенций с учетом этапов их формирования.

*Таблица 6.3.1 - Пример интегрированной шкалы оценивания доклада*

Характеристика критерия	Оценка	Индекс индикаторов контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к докладу, выполнены. Мультимедийная презентация выполнена на высоком уровне.	5	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3	продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенции (или ее части)

		(ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	
Демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к докладу, выполнены. Качество презентации хорошее.	4	З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	в целом подтверждается освоение компетенции (или ее части)
Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к докладу, выполнено. Качество презентации удовлетворительное.	3	З2 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У2 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В2 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> )	выявлена недостаточная сформированность компетенции (или ее части)
Демонстрирует небольшое понимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к докладу, выполнены, отсутствует мультимедийная презентация	2	З1 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) З1 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) З3 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) З1 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) З1	не сформирована компетенция

		(ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	
Демонстрирует непонимание проблемы. Отсутствует мультимедийная презентация.	1	31 (ИД-1 <sub>ПКС-1</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-1</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-1</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-2</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-3</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-5</sub> ) 33 (ИД-1 <sub>ПКС-6</sub> ) У3 (ИД-2 <sub>ПКС-6</sub> ) В3 (ИД-3 <sub>ПКС-6</sub> ) У1 (ИД-1 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-2 <sub>ПКС-9</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-9</sub> ) 31 (ИД-1 <sub>ПКС-10</sub> ) У1 (ИД-2 <sub>ПКС-10</sub> ) В1 (ИД-3 <sub>ПКС-10</sub> )	-

\* раздел 2, 3 фонда оценочных средств

Аналитическая шкала более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся. Пример аналитической шкалы оценивания приведен в таблице.

Таблица 6.3.2 - Пример аналитической шкалы оценивания доклада

Критерий	Минимальный ответ (2)	Изложенный ответ (3)	Раскрытый ответ (4)	Полный ответ (5)	Оценка
Соответствие содержания доклада заявленной теме	содержание доклада не соответствует заявленной теме	содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	
Раскрытие проблемы	Проблема нераскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Не все выводы обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Выводы обоснованы	
Представление	Представленный материал логичен	Представленный материал не по-	Представленный материал	Представленный материал	

	ски не связан. Не использованы профессиональные термины.	следователен и не систематизирован. Не использованы профессиональные термины.	последователен и систематизирован. Использованы профессиональные термины.	последователен, систематизирован и логически связан. Использовано много профессиональных терминов.	
Ответы на вопросы	ответов на вопросы не было	ответов на вопросы были, но они не соответствовали заданным вопросам	ответы не на все вопросы были исчерпывающие, аргументированные, корректные	все ответы на вопросы исчерпывающие, аргументированные, корректные	
Ораторское искусство: свободное владение материалом, эмоциональность выступления, культура речи, умение привлечь внимание аудитории	выступление докладчика не соответствует критериям	выступление докладчика лишь частично соответствует критериям	выступление докладчика большей частью соответствует критериям	выступление докладчика полностью соответствует критериям	
Итоговая оценка (определяется как средняя арифметическая)					

При оценке уровня выполнения доклада, в соответствии с поставленными целями для данного вида учебной деятельности, могут контролироваться следующие умения и навыки:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и учебной литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение соблюдать форму научного исследования;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами;
- владение современными средствами телекоммуникаций;
- способность и готовность к использованию основных прикладных программных средств;
- умение обосновывать и строить априорную модель изучаемого объекта или процесса.



## **6.4 Методические материалы для осуществления промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация** предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме **зачета и экзамена**.

Зачет преследует цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Зачет сдается всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) и утвержденными учебными рабочими программами поддисциплинам.

Зачет – это форма контроля знаний, полученных обучающимся в ходе изучения дисциплины в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний обучающегося по отдельным разделам дисциплины.

Декан факультета в исключительных случаях, имеет право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу зачетов при условии выполнения ими установленных видов работ без освобождения от текущих занятий по другим дисциплинам.

Форма проведения зачета устная. Вопросы, задачи, задания для зачета определяются фондом оценочных средств рабочей программы дисциплины.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает обучающегося очной формы обучения вопросы и задания для зачета по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для зачета выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данными мероприятиями и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

При явке на зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения зачета.

Зачеты по дисциплине принимаются преподавателями, ведущими практические (семинарские) занятия в группах или читающими лекции по данной дисциплине.

Во время зачета обучающийся имеет право с разрешения преподавателя пользоваться учебными программами по курсу, картами, справочниками, таблицами и другой справочной литературой. При подготовке к устному зачету он ведет записи в листе устного ответа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа или выполнении зачетного задания;
- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать зачет;
- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на зачетах пресекаются. Присутствие на зачетах посторонних лиц не допускается.

По результатам зачета в ведомость выставляются- «зачтено»; «не зачтено».

Ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости обучающихся. Ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование учебного заведения; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля; название дисциплины; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки.

Ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя, принимающего зачет.

Неявка на зачет отмечается в ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании зачета преподаватель подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и представляет ведомость в деканат факультета в последний рабочий день недели, предшествующей экзаменационной сессии.

Преподаватель несет персональную ответственность за правильность оформления ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки при зачете преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в фонде оценочных средств по дисциплине.

Преподаватель имеет право выставлять отдельным обучающегося в качестве поощрения за хорошую работу в семестре зачет по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи зачета.

При несогласии с результатами зачета по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в установленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления обучающегося и пред-

ставления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи зачета, является окончательной; результаты пересдачи зачета оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета оформляется выдачей обучающемуся экзаменационного листа с указанием срока сдачи зачета. Конкретную дату и время пересдачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск обучающихся преподавателем к пересдаче зачета без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

У каждого обучающегося должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем. К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие программу изучаемой дисциплины.

#### *Порядок проведения устного зачета.*

Преподаватель, проводящий зачет, проверяет готовность аудитории к проведению зачета, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет с обучающимися организационные вопросы, связанные с проведением зачета.

Очередность прибытия обучающихся на зачет определяют преподаватель и староста учебной группы.

На подготовку к ответу дается не более 0,5 академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы (приведенные в билете). Ответ обучающегося, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам в течение 10 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;

- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ, не должно превышать 10 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

По результатам сдачи зачета преподаватель выставляет оценку с учетом показателей работы обучающегося в течение семестра.

Выставление оценок на зачете осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающихся.

При выставлении оценки экзаменатор учитывает:

- знание фактического материала по программе дисциплины, в том числе знание обязательной литературы, современных публикаций по программе курса, а также истории науки;
- степень активности студента на семинарских занятиях;
- логику, структуру, стиль ответа; культуру речи, манеру общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи;
- наличие пропусков занятий по неуважительным причинам.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины, оцениваются «зачтено», если

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приемами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 70 % содержания компетенций, рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины, оцениваются «не зачтено», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 70 % содержания компетенций, рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Основная цель проведения экзамена – проверка уровня усвоения компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-

1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины.

Для проведения экзамена формируются экзаменационные билеты, включающие два теоретических вопроса и одно практическое задание в виде задачи. Примеры экзаменационных билетов приведены в настоящем фонде оценочных средств. Экзаменационные билеты обновляются преподавателем каждый учебный год.

Регламент проведения экзамена.

До начала проведения экзамена экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях экзамен может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного экзамена.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению экзамена, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением экзамена.

Очередность прибытия обучающихся на экзамены определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. Во время экзамена студент не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающегося.

*Критерии оценивания экзаменационного ответа.* Знания и умения, навыки по сформированности (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-

З<sub>ПКС-5</sub>) ЗЗ (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) УЗ (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) ВЗ (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «отлично», если:

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приёмами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 85 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «хорошо» ставится студенту в том случае, если он:

- хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, приводит примеры, использует дополнительный материал по вопросу билета;
- хорошо владеет методами и приёмами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и лабораторных работах;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту в том случае, если он

- отвечает на вопросы билета, используя прослушанный курс лекций;
- владеет методами и приёмами решения типовых задач;
- выполнил программу лабораторных работ;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) ЗЗ (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) УЗ (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) ВЗ (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 50 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

## **6.2 Методические материалы для осуществления промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация** предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме экзамена.

Экзамен преследуют цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки Зоотехния в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Расписание экзаменов составляется заместителем декана по учебной работе, утверждается проректором по учебной работе и доводится до сведения преподавателей и обучающихся не позднее, чем за месяц до начала экзаменов. Перед каждым экзаменом за 1-2 дня предусматриваются консультации для каждой группы обучающихся, которые включаются в расписание экзаменов.

Расписание экзаменов по очной форме обучения составляется с таким расчетом, чтобы на подготовку к экзаменам по каждой дисциплине было отведено, как правило, не менее трех дней. Расписание экзаменов по заочной форме обучения может не предусматривать освобожденных от занятий дней в пределах сроков учебно-экзаменационной сессии. Перенос экзамена во время экзаменационной сессии не допускается. В исключительных случаях перенос экзамена должен быть согласован преподавателем с деканом факультета и проректором по учебной работе.

Декан факультета в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеет право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу экзаменов.

Форма проведения экзамена по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» – устная. Вопросы, задачи, задания для экзамена определяются настоящим фондом оценочных средств.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы и задания для экзамена по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для экзамена выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данных мероприятий и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

Экзаменационные билеты по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» подписывает заведующий кафедрой, за которой данная дисциплина закреплена учебным планом. Экзаменационные билеты хранятся на кафедре.

При явке на экзамен или зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения экзамена.

В зачетной книжке обучающегося очной формы обучения должна быть отметка о его допуске к экзаменационной сессии. Допуск студентов к экзаменационной сес-

сии подтверждается соответствующим штампом в зачетной книжке, который представляет уполномоченное лицо деканата факультета.

Экзамен принимается лектором, читающим дисциплину у студентов данного потока. В случае невозможности приема экзамена лектором данного потока экзаменатор назначается заведующим кафедрой из числа преподавателей кафедры, являющихся специалистами в соответствующей области знаний.

В процессе сдачи экзамена, экзаменатору предоставляется право задавать экзаменуемому вопросы сверх указанных в билете, а также, помимо теоретических вопросов, давать для решения задачи и примеры по программе дисциплины.

При подготовке к устному экзамену экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа обучающегося оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на экзамен, взял билет и отказался от ответа, то в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);
- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;
- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен (зачет);
- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на экзаменах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Присутствие на экзаменах посторонних лиц не допускается.

- по результатам экзамена в экзаменационную ведомость выставляются оценки: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Экзаменационная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов.

Экзаменационная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование учебного заведения; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (экзамен, зачет, курсовая работа (проект)); название дисциплины; дату проведения экзамена, зачета; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки или билета.

Экзаменационная ведомость для оформления результатов сдачи экзамена содержит дополнительную информацию в форме таблицы о результатах сдачи экзамена (цифрой и прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся



студентов, численность сдавших на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», численность не допущенных к сдаче экзамена, численность не явившихся студентов, средний балл по группе).

Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя – экзаменатора.

Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании экзамена преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и в день проведения экзамена представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в настоящем фонде оценочных средств.

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи экзамена. Оценка за экзамен выставляется преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в период экзаменационной сессии.

При несогласии с результатами экзамена по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в установленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

При получении неудовлетворительной оценки, пересдача экзамена в период экзаменационной сессии не допускается.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предостав-

ляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии по должности. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи экзамена, является окончательной; результаты экзамена оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета или экзамена оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи экзамена или зачета. Конкретную дату и время пересдачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к пересдаче зачета или экзамена без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы. Пересдача экзамена с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Пересдача экзамена с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая пересдача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента.

Перед промежуточной аттестацией по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенты должны прослушать курс лекций, выполнить задания лабораторных, сделать доклад на заданную тему. У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем.

Основная цель проведения экзамена – проверка уровня усвоения компетенций (31 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) 33 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) 31 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) 31 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины.

Для проведения экзамена формируются экзаменационные билеты, включающие два теоретических вопроса и одно практическое задание в виде задачи. Примеры экзаменационных билетов приведены в настоящем фонде оценочных средств. Экзаменационные билеты обновляются преподавателем каждый учебный год.

Регламент проведения экзамена.

До начала проведения экзамена экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях экзамен может приниматься при

наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного экзамена.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению экзамена, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением экзамена.

Очередность прибытия обучающихся на экзамены определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. Во время экзамена студент не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающегося.

*Критерии оценивания экзаменационного ответа.* Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «отлично», если:

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приемами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 85 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «хорошо» ставится студенту в том случае, если он:

- хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, приводит примеры, использует дополнительный материал по вопросу билета;
- хорошо владеет методами и приёмами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и лабораторных работах;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту в том случае, если он

- отвечает на вопросы билета, используя прослушанный курс лекций;
- владеет методами и приёмами решения типовых задач;
- выполнил программу лабораторных работ;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (З1 (ИД-1<sub>ПКС-1</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-1</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-1</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-2</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-2</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-2</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-3</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-3</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-3</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-5</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-5</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-5</sub>) З3 (ИД-1<sub>ПКС-6</sub>) У3 (ИД-2<sub>ПКС-6</sub>) В3 (ИД-3<sub>ПКС-6</sub>) У1 (ИД-1<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-2<sub>ПКС-9</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-9</sub>) З1 (ИД-1<sub>ПКС-10</sub>) У1 (ИД-2<sub>ПКС-10</sub>) В1 (ИД-3<sub>ПКС-10</sub>)), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 50 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

### **6.3 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводится посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

- 1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;
- 2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиокolonки;
- 3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиокolonки;
- 4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиокolonками и выходом в интернет;
- 5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиокolonками и выходом в интернет.

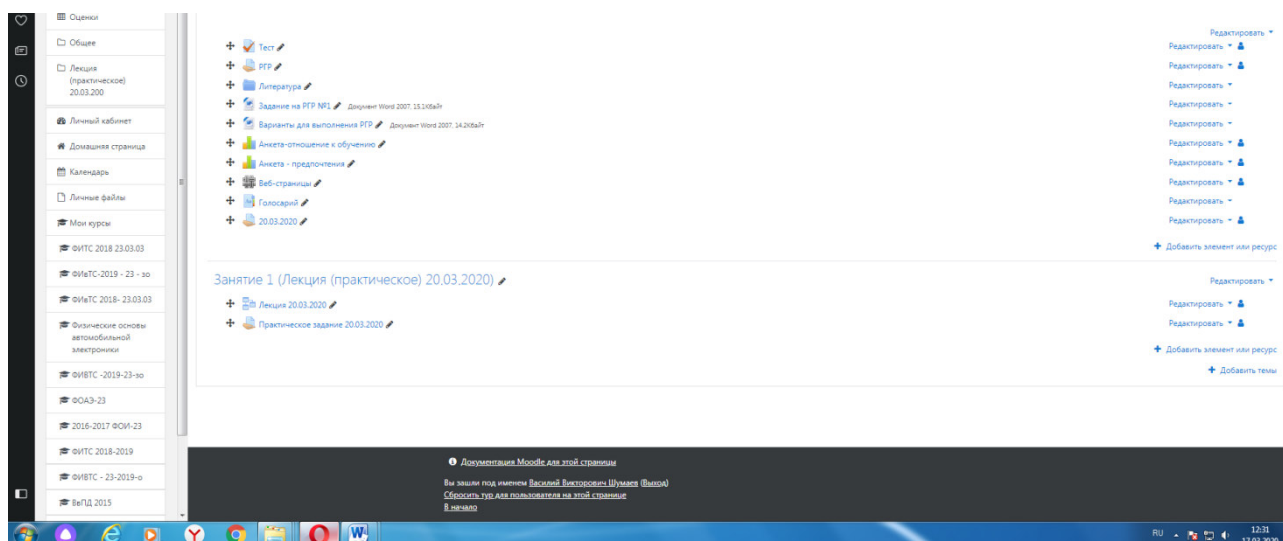
Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимися образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о

квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.
2. Выбираем необходимое задание.



3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).

Моделирование в агроинженерии 2019

Личный кабинет / Курсы / Инженерный / Магистратура / Агроинженерия (образовательный стандарт № 709 от 26.07.2017) / очно / 1 курс / 2019-2020 / Моделирование в агроинженерии / МаА 2019 очно / Занятие 1 (Лекция (практическое) 20.03.2020) / Практическое задание 20.03.2020

Практическое задание 20.03.2020

Практическое задание.docx 17 марта 2020, 10:49

Резюме оценивания

Скрыто от студентов	Нет
Участники	13
Ответы	0
Требуется оценки	0
Последний срок сдачи	Вторник, 24 марта 2020, 00:00
Оставшееся время	6 дн 11 час

Просмотр всех ответов Оценить

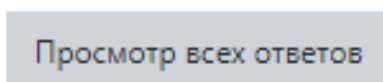
→ Лекция 20.03.2020

Документация Moodle для этой страницы

Вы зашли под именем Василий Викторович Шумяев (Выход)

МаА 2019 очно

4. Далее нажимаем кнопку



5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).

Моделирование в агроинженерии 2019

Личный кабинет / Курсы / Инженерный / Магистратура / Агроинженерия (образовательный стандарт № 709 от 26.07.2017) / очно / 1 курс / 2019-2020 / Моделирование в агроинженерии / МаА 2019 очно / Занятие 1 (Лекция (практическое) 20.03.2020) / Практическое задание 20.03.2020 / Оценивание

Практическое задание 20.03.2020

Действия оценивания Выберите...

Имя Все А Б В Г Д Е Ж З И К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Э Ю Я

Фамилия Все А Б В Г Д Е Ж З И К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Э Ю Я

Нечего показывать

С избранного

Заблокировать ответы Применить

Опции

Заданий на странице Все

Фильтр

Ответы и отзывы

Быстрая оценка

Показывать только активных учащихся

Загружать ответы в папку

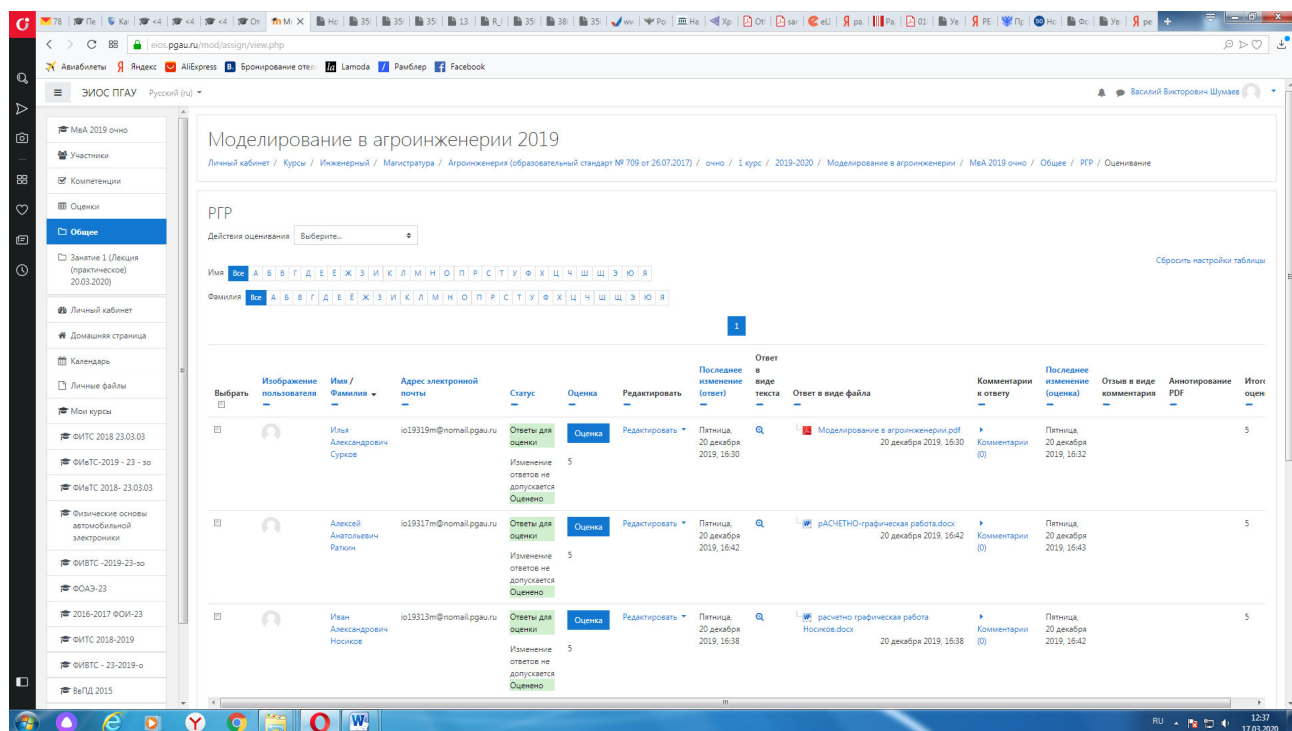
→ Лекция 20.03.2020

Документация Moodle для этой страницы

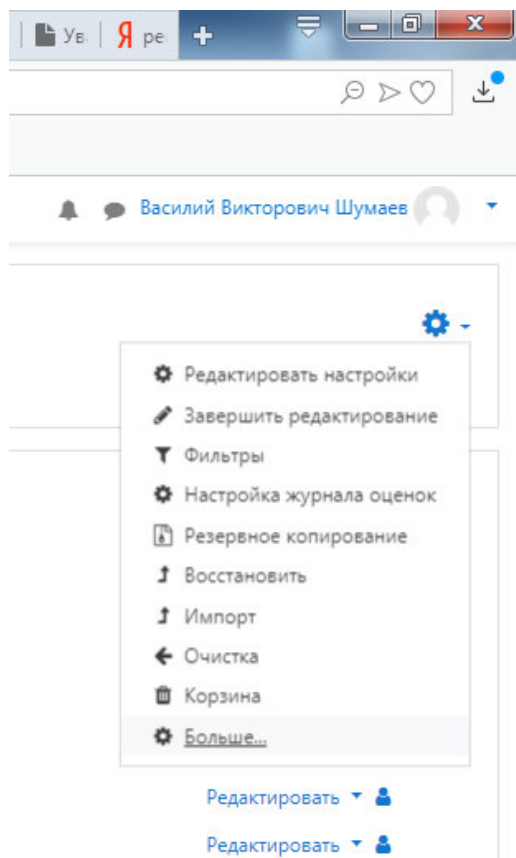
Вы зашли под именем Василий Викторович Шумяев (Выход)

МаА 2019 очно

При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.

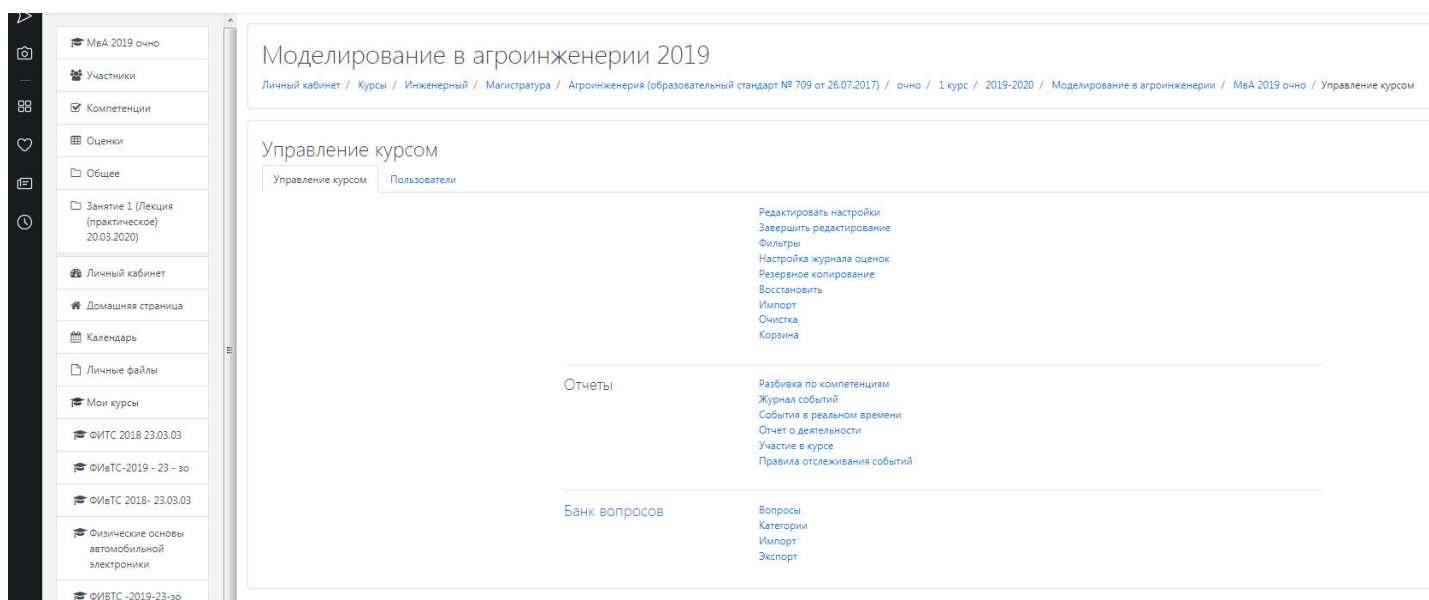


6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».

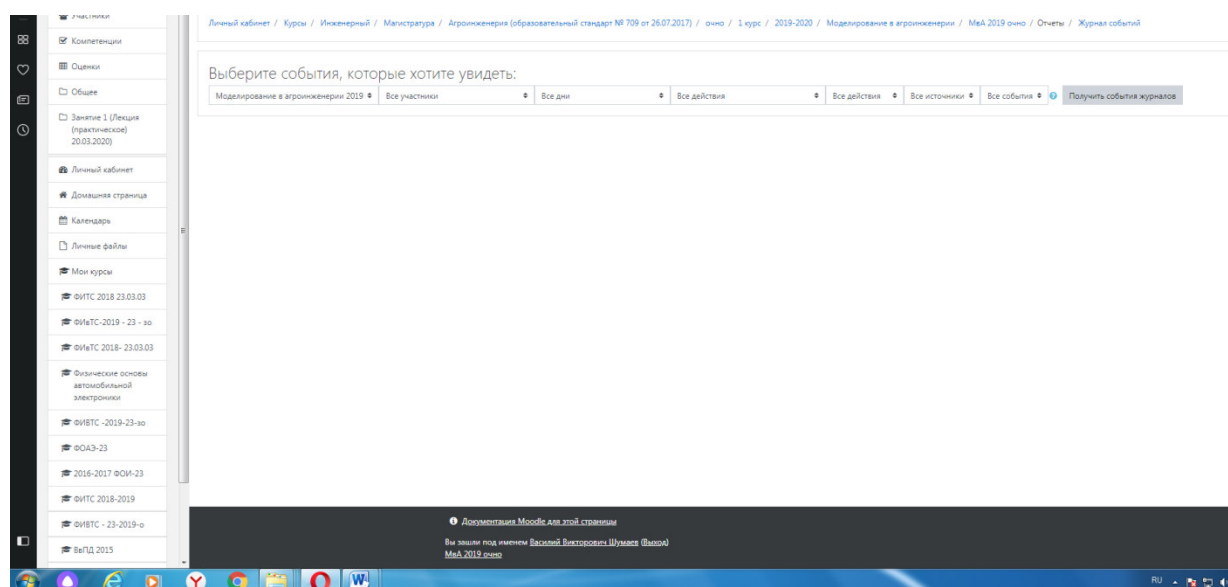


7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».





8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.

Время	Полное имя пользователя	Загруженный пользователь	Контекст события	Компонент	Название события	Описание	Источник	IP-адрес
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание: РРР	Задание	Таблица оценивания просмотрена	The user with id '445' viewed the grading table for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание: РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание: РРР	Задание	Страница состояния представленного ответа просмотрена	The user with id '445' has viewed the submission status page for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание: РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Курс просмотрен	The user with id '445' viewed the course with id '18770'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:49	Василий Викторович Шумеев	-	Тест: Тест	Тест	Отчет по тесту просмотрен	The user with id '445' viewed the report 'overview' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Завершенная попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has had their attempt with id '1455' reviewed by the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Попытка теста завершена и отправлена на оценку	The user with id '7278' has submitted the attempt with id '1455' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	-	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '-1' updated the grade with id '25729' for the user with id '7278' for the grade item with id '14887'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '7278' updated the grade with id '25728' for the user with id '7278' for the grade item with id '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Сводка попыток теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the summary for the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6

10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

## 6.7 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета)

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета) проводится с использованием одной из форм:

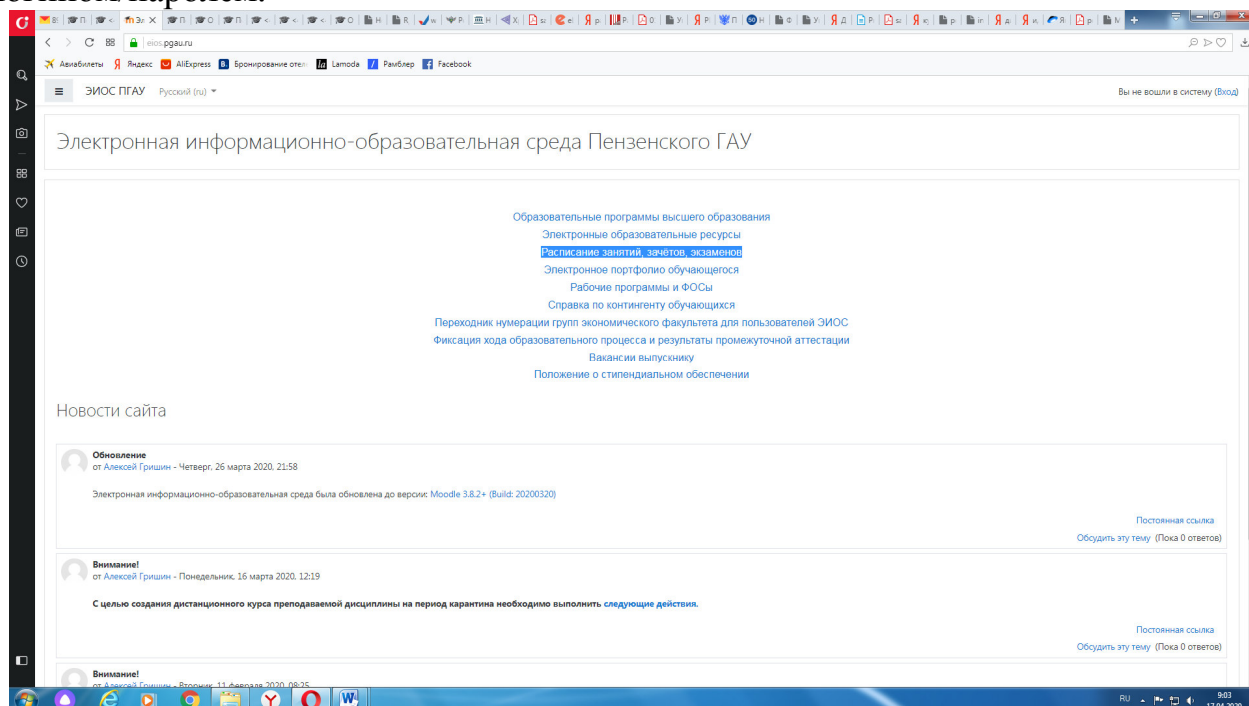
- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обу-

чающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

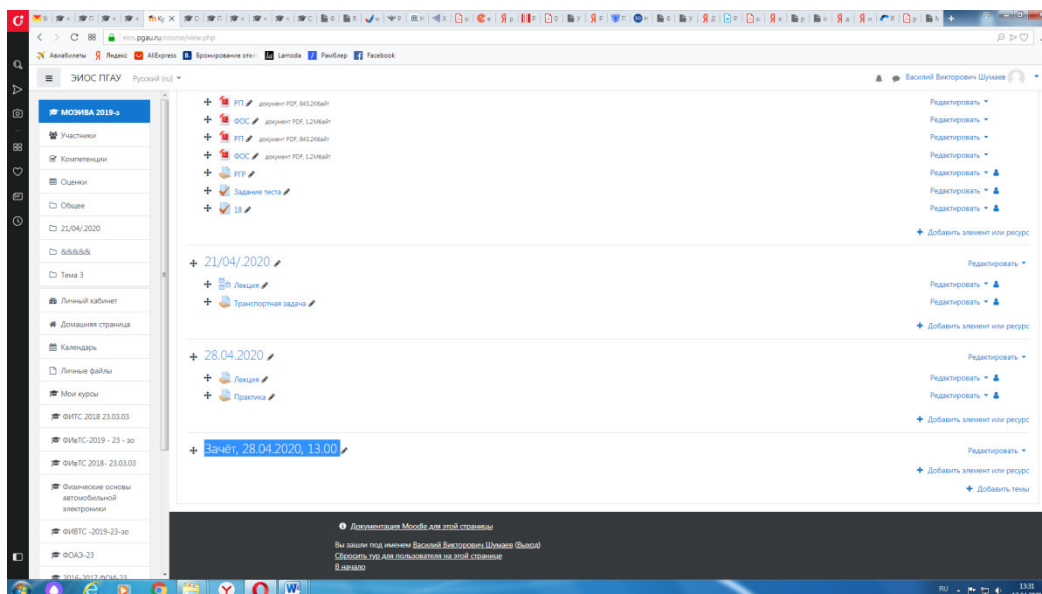
Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием ([https://pgau.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=144](https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144)) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета ([https://pgau.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=144](https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144));
- через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «Домашняя страница» - «Расписание занятий, зачётов, экзаменов», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.



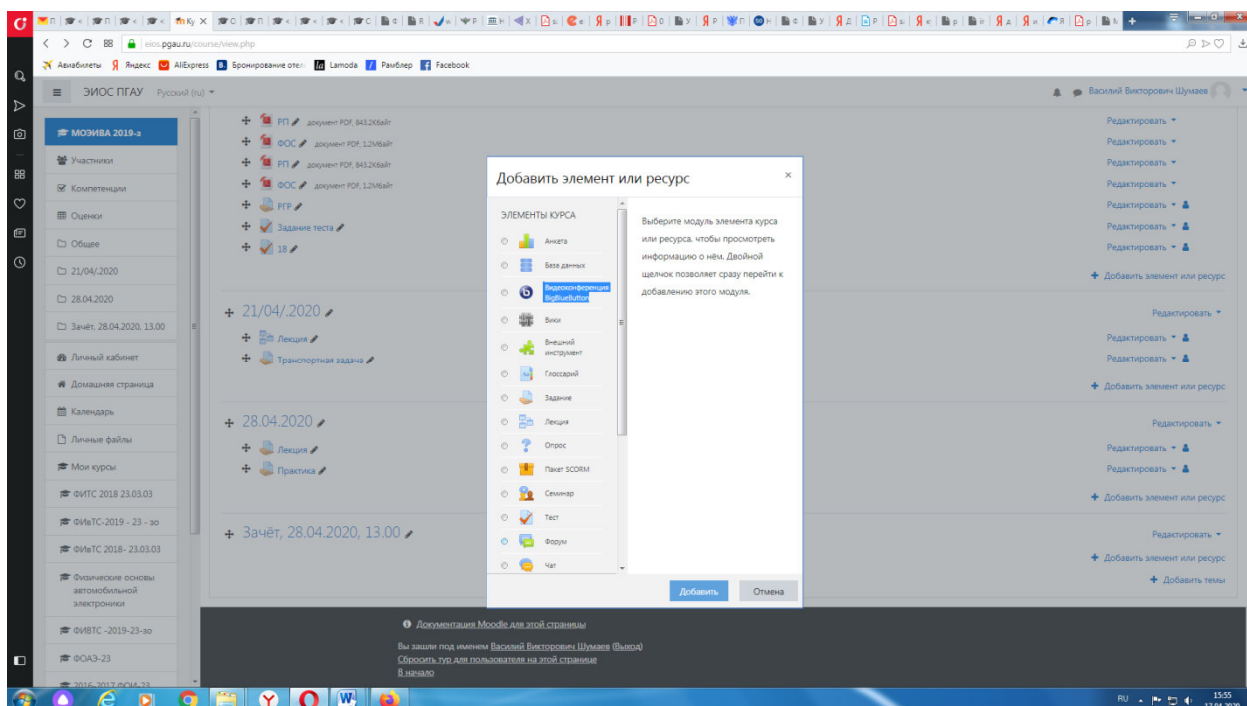
***Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации***

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».

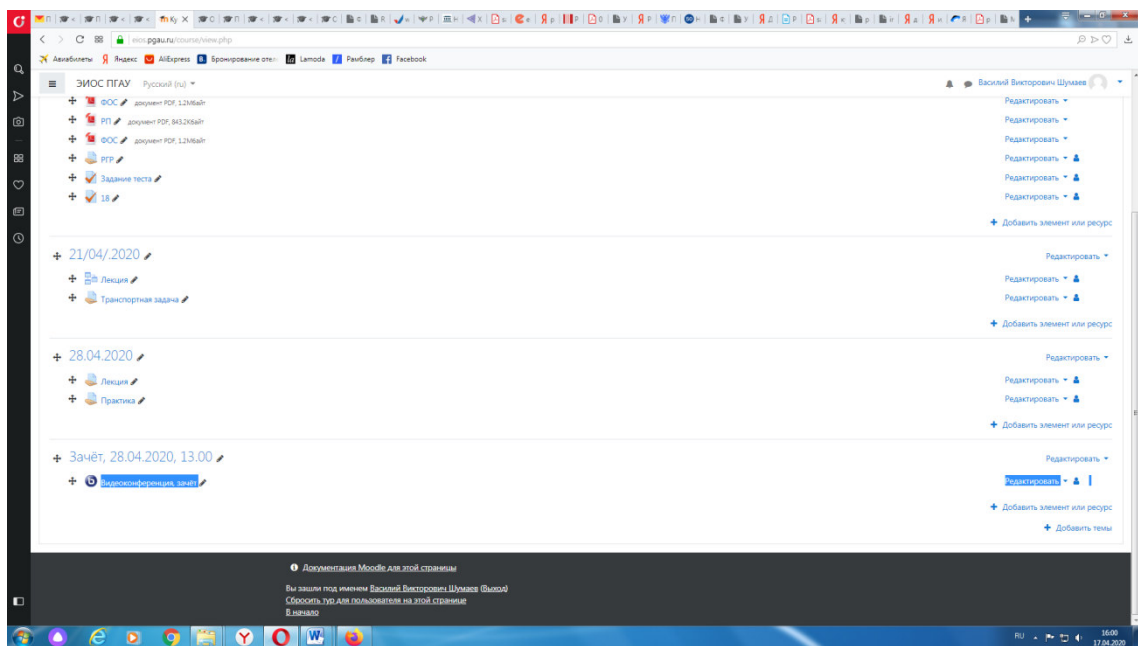


Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

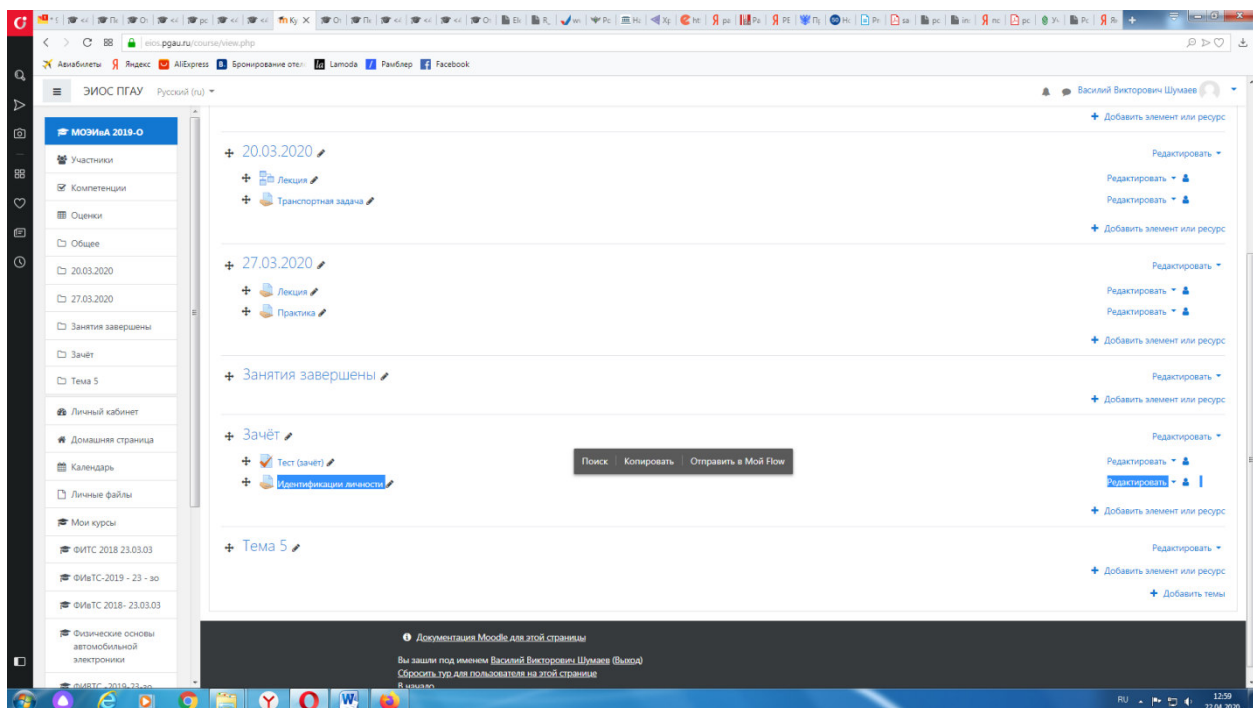
а) «Видеоконференция». Для того чтобы создать видеоконференцию, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «Видеоконференция» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации.



Название созданного элемента должно быть «Видеоконференция, (зачёт или экзамен)» в зависимости от формы промежуточной аттестации.

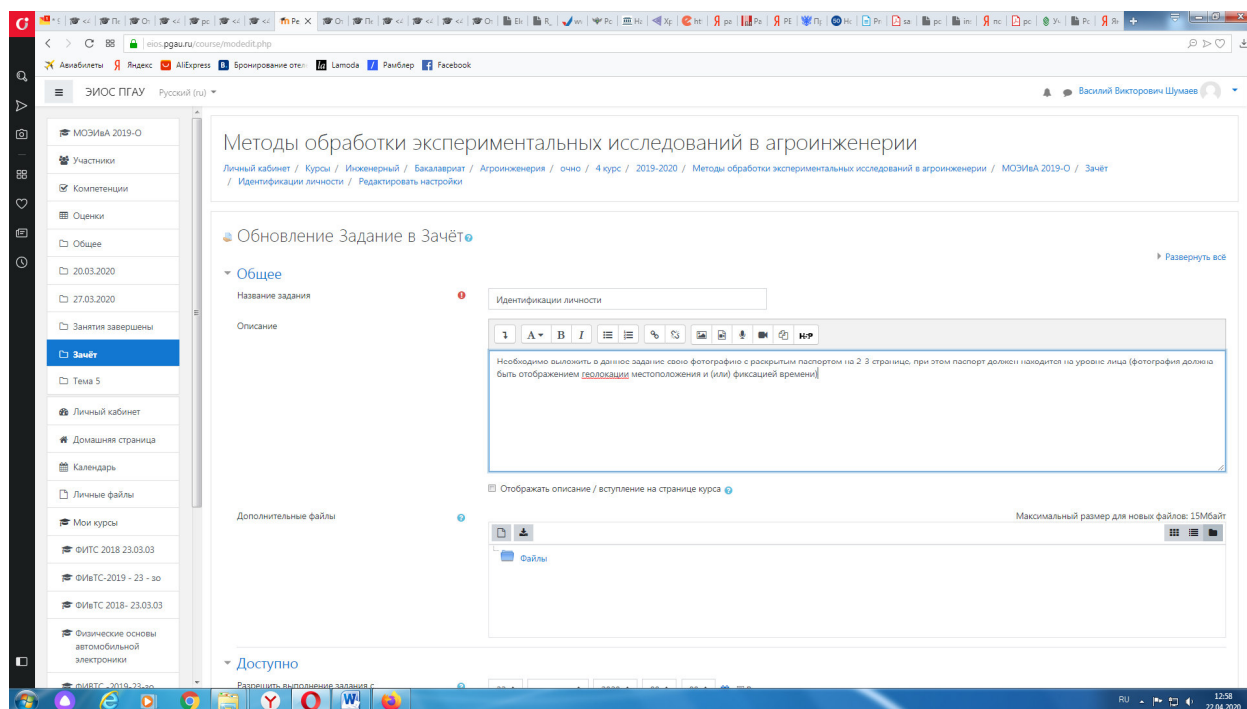


В случае возникновения трудностей при подключении к «Видеоконференции», вызванных отсутствием технических средств (веб камера, микрофон и др.) и (или) отсутствием качественной мобильной связи (сети Интернет) у обучающихся, находящихся за пределами г. Пенза, возможно применение фотофиксации (с подключённой геолокацией местоположения и (или) фиксацией времени) при идентификации личности обучающегося. Для этого необходимо в дисциплине (практике) добавить элемент или ресурс «Задание», название которого должно быть следующим «Идентификации личности».



Описание должно содержать следующую фразу «Необходимо выложить в данное задание свою фотографию с раскрытым паспортом на второй-третьей страницах, при этом паспорт должен находиться на уровне лица (фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени)».





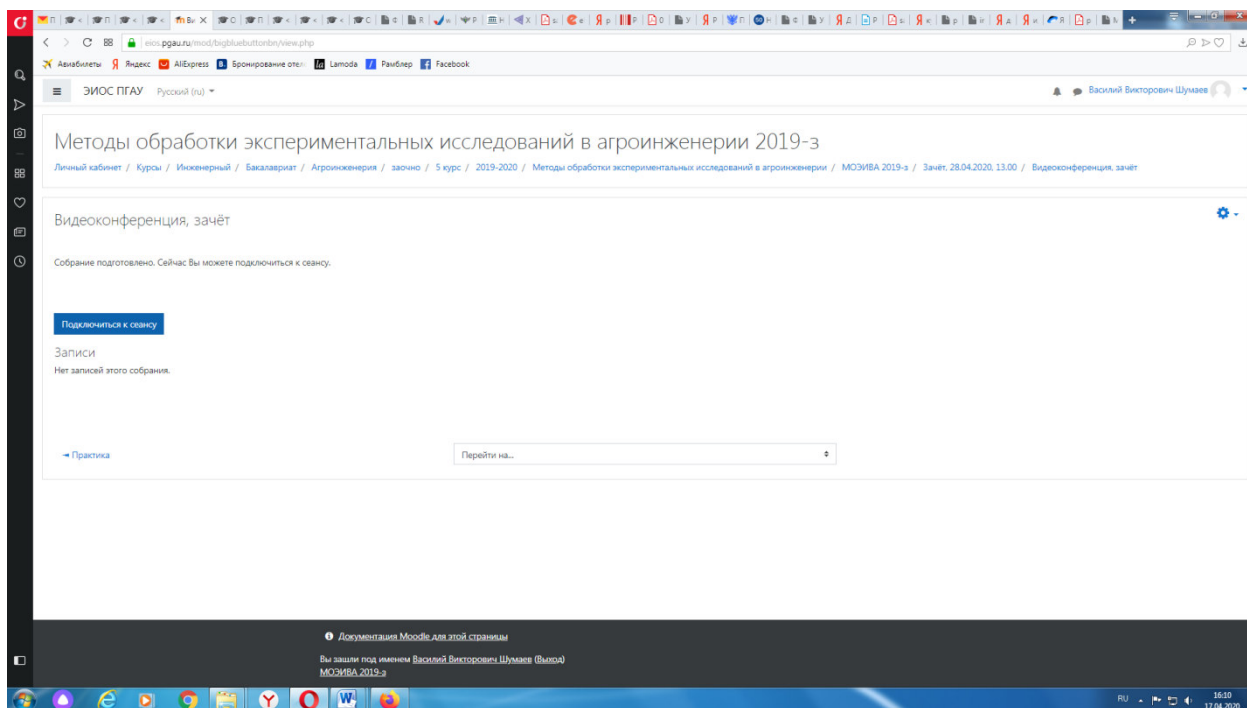
б) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

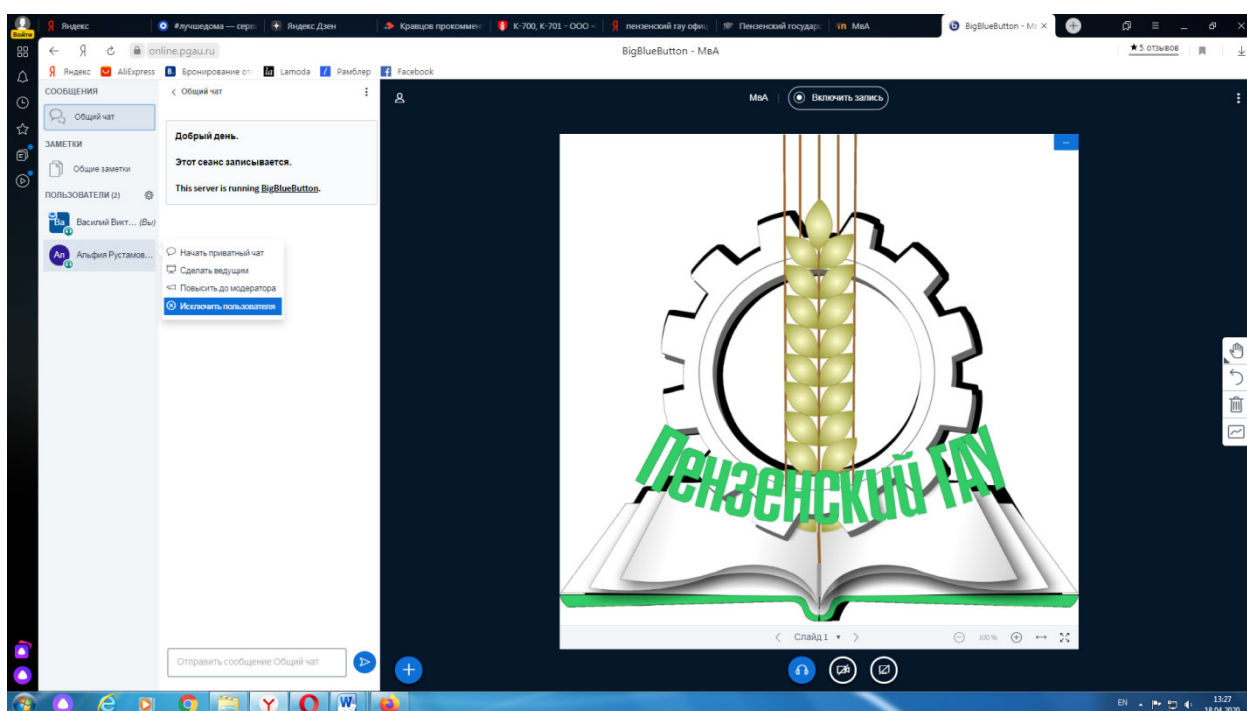
в) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

### ***Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования***

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер доку-

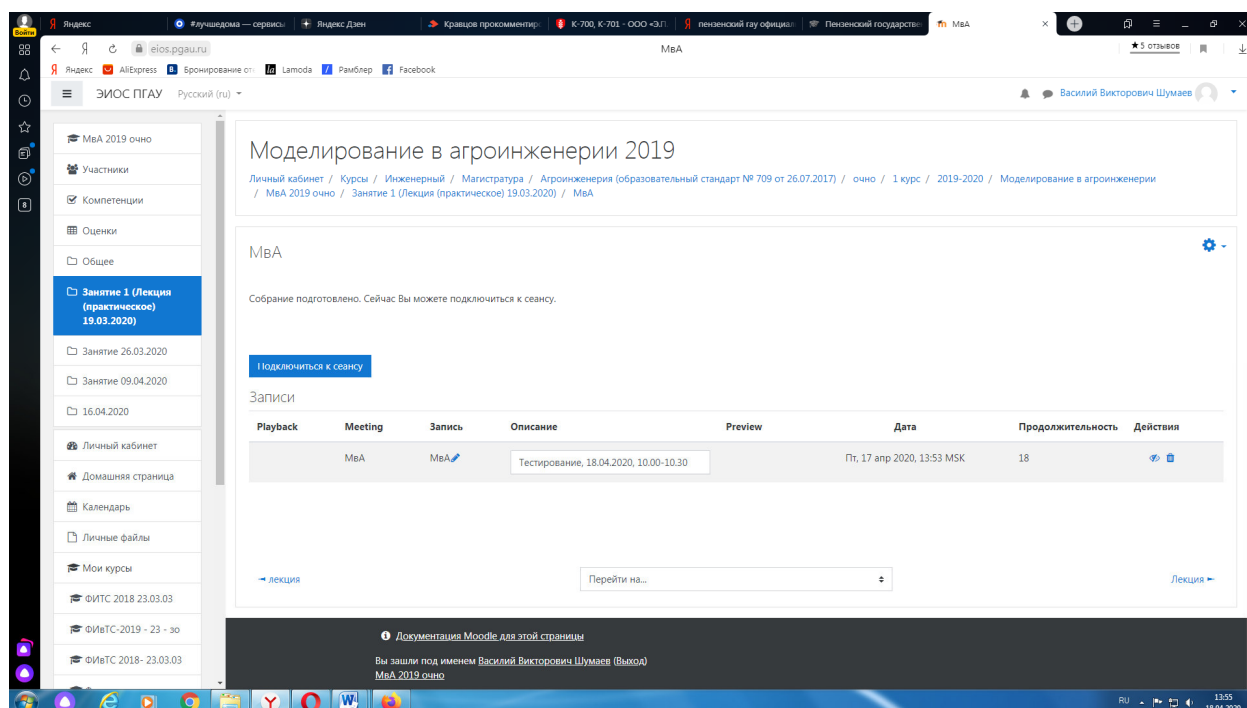
мента должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;

- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

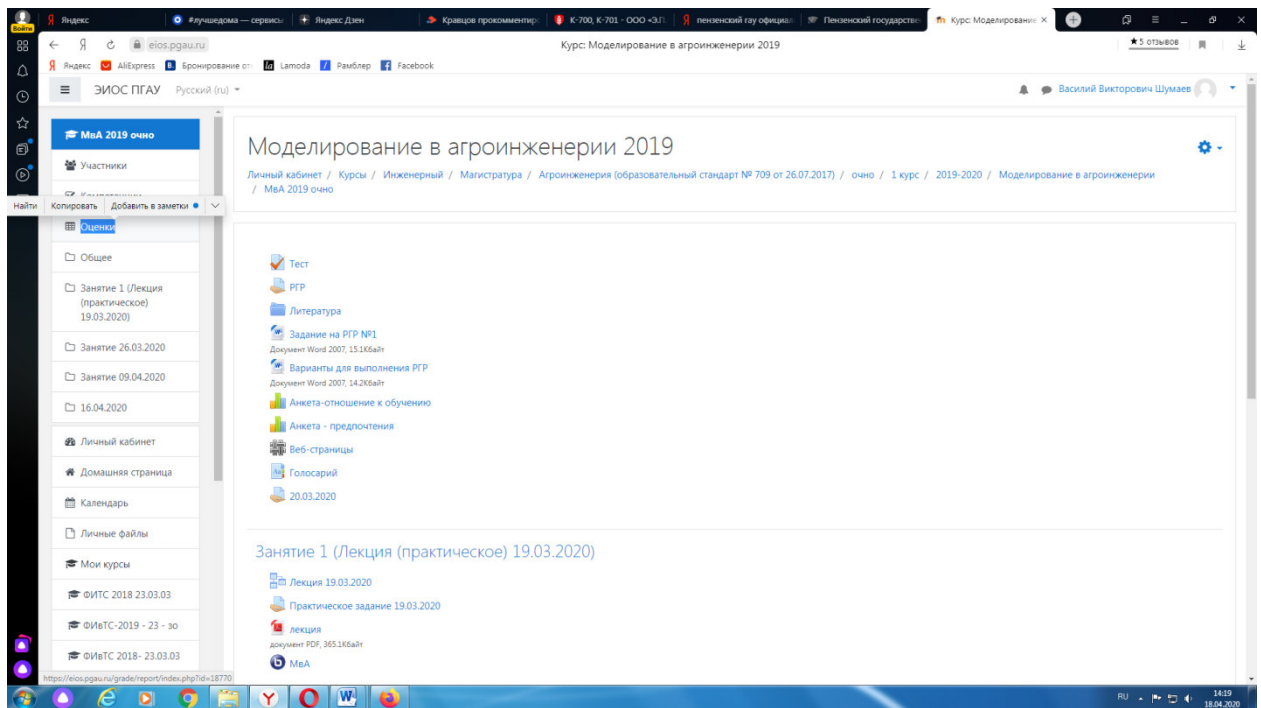
Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточно одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».



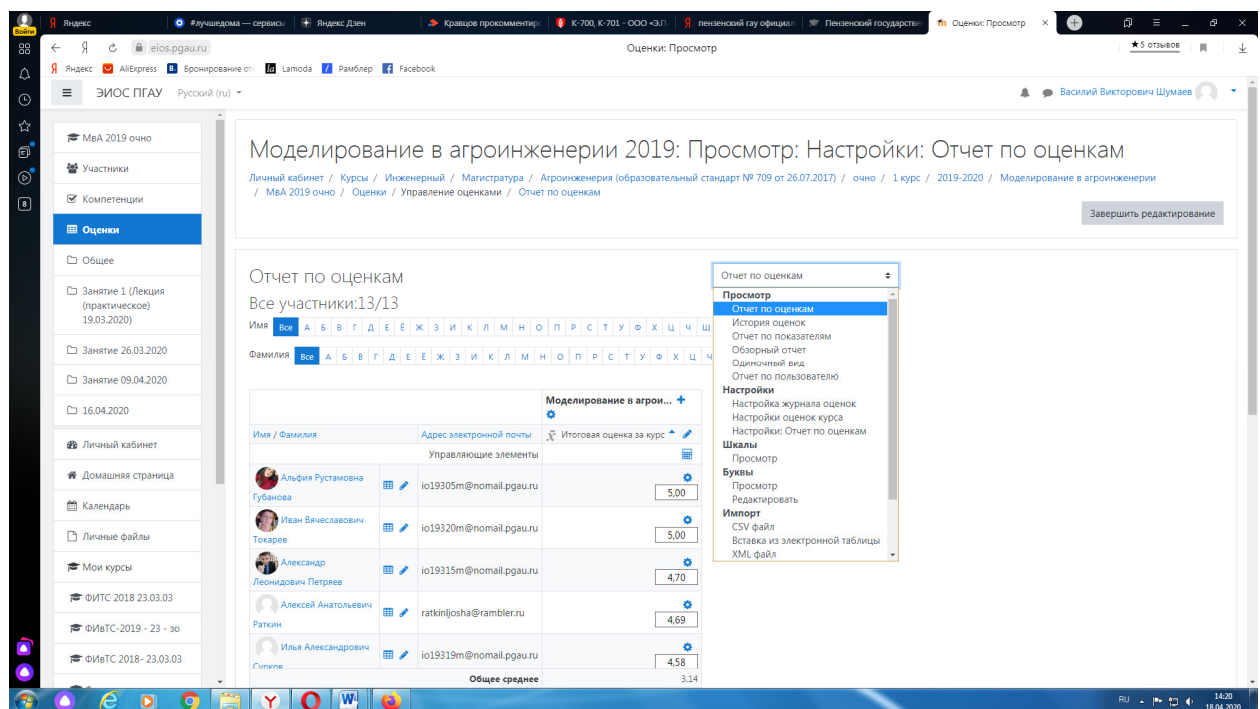
После сохранения видеозаписи педагогический работник может проставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».

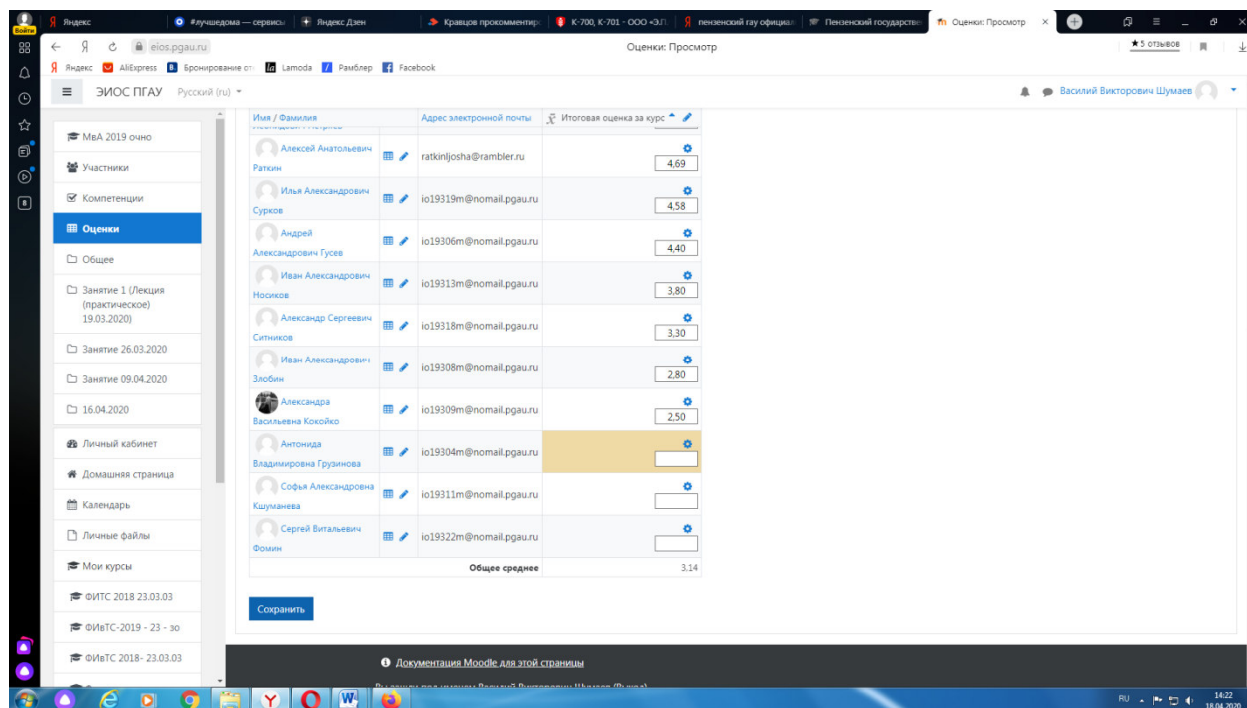




Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу [shumaev.v.v@pgau.ru](mailto:shumaev.v.v@pgau.ru). Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации\_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

### ***Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования***

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В дан-

ном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Внимание! Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

### ***Фиксация результатов промежуточной аттестации***

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

### ***Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации***

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи экзамена или зачета. Оценка за экзамен выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от экзамена, зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамовна Губанова	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токсарева	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петряев	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjosh@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Сурков	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ноосков	io19313m@nomail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@nomail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Засбин	io19308m@nomail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Коккоко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антониде Владимировна Грузина	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кушманова	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич		
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта с оценкой, если средний балл составил:

- с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Обучающийся освобождается от сдачи экзамена, если средний балл составил:

- с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

### ***Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:***

При сдаче зачёта:

- до 3 баллов – незачет;
- от 3 до 5 баллов – зачет.

При сдаче зачёта с оценкой:

- до 3 баллов – 2 (неудовлетворительно);
- с 3 до 3,6 (включительно) – 3 (удовлетворительно);
- с 3,7 до 4,4 (включительно) - 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) - 5 (отлично).

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – 2 (неудовлетворительно);  
с 3 до 3,6 (включительно) – 3 (удовлетворительно);  
с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);  
с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Педагогическим работником данные критерии могут быть скорректированы пропорционально максимальной оценки за тест. Например, если максимальная оценка составляла 10, тогда при сдаче зачёта:

до 6 баллов – незачет;  
от 6 до 10 баллов – зачет.