

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Романчук Иван Сергеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.12.2025 15:23:53
Уникальный программный ключ:
6319edc2b582ffdacea443f01d5779368d0957ac34f5cd074d81181530452479

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Часть 4

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль): Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания
форма обучения: очная, заочная
год набора 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Производственная санитария и гигиена труда
2. Производственный ветеринарный контроль
3. Психология
4. Радиобиология с основами радиационной гигиены
5. Санитарная микробиология
6. Социология
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
8. Теория государства и права
9. Технология первичной переработки продукции животноводства
10. Товароведение и экспертиза товаров
11. Трудовое право
12. Управление качеством продуктов животного и растительного происхождения
13. Управление качеством сырья и готовой продукции
14. Физика

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.В.Романов

«25» мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является
правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает
реализовывать образовательные программы по соответствующим
видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением
всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная санитария и гигиена труда

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Техносферная безопасность от «25» мая 2023г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» мая 2023г. Протокол №7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик :

Литвинов Д.О., доцент кафедры техносферной безопасности, к. с.-х. н.

Директор института:



А.А.Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК -8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности, для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества ,в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 ук-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;	знать: правовые основы обеспечения производственной санитарии; характеристику вредных опасных производственных факторов, их биологическое действие, принципы гигиенического нормирования производственной среды; основные меры профилактики профессиональных заболеваний. уметь: выявлять факторы риска профессиональных заболеваний; проводить изучение факторов производственной среды, оценивать полученные результаты; разрабатывать предложения по улучшению условий труда и профилактике профессиональных заболеваний. владеть: понятийно – терминологическим аппаратом в области гигиены труда навыками пользования приборами контроля факторов производственной среды и напряженности трудового процесса

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части формируемой участниками образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: правоведения. безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, 5 курс 9 семестр по заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы	16	-
Контрольные работы		24
Реферат	8	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1	Физиология труда и обеспечение комфортных условий в производственных помещениях Основы физиологии труда	Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Предмет и задачи гигиены труда. Факторы производственной среды и трудового процесса. Производственные (профессиональные) вредности. Профессиональные заболевания. Понятие труда и работы. Микроклимат производственных помещений
2	Защита от производственных вредностей	Производственное освещение. Защита от электромагнитных излучений и полей. Вредные вещества в промышленности. Средства индивидуальной защиты.
3	Гигиена труда в отдельных отраслях промышленности	Гигиенические характеристики производственных процессов (с учетом профессиональной деятельности). Основные профессиональные вредности - пыль, газы, неблагоприятные метеорологические условия и др. Оздоровительные мероприятия

4	Санитарно –бытовое обеспечение работников	Санитарно- бытовое помещение. Лечебно-профилактические мероприятия.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Физиология труда и обеспечение комфортных условий в производственных помещениях Основы физиологии труда	6	10	20	36
2	Защита от производственных вредностей	12	12	10	34
3	Гигиена труда в отдельных отраслях промышленности	2	2	10	14
4	Санитарно –бытовое обеспечение работников	4	-	20	24
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Физиология труда и обеспечение комфортных условий в производственных помещениях Основы физиологии труда	2	-	24	26
2	Защита от производственных вредностей	-	6	24	30
3	Гигиена труда в отдельных отраслях промышленности	2	-	24	26
4	Санитарно –бытовое обеспечение работников	2	-	24	26
	Итого:	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	2	Гигиенические нормативы воздействия факторов в условиях производственной среды	2	2

2	2	Гигиеническая оценка факторов трудовой среды и рабочего процесс	2	2
3	2	Определение и нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны	2	2
4	3	Исследование запыленности воздуха	2	-
5	2	Определение нормативных значений освещенности для различных видов трудовой деятельности	2	
6	2	Электромагнитное поле и его влияние на организм человека	2	-
7	2	Средства индивидуальной защиты (СИЗ) от воздействия вредных производственных факторов	4	-
8	1	Исследование параметров шума и вибраций в производственных условиях	4	-
9	1	Расчет системы вентиляции и отопления в производственных помещениях	2	-
10	1	Санитария и гигиена рабочих мест	2	-
		Итого:	24	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено ОПОП

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		собеседование
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы	16		защита
Контрольные работы		24	защита
Реферат	8		собеседование
всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Тема: «Физиология труда»

Тема: «Защита от лазерное излучение»

Тема: «Вредные вещества в промышленности»

5.4. Темы рефератов:

- 1.Виды трудовой деятельности.(Энергозатраты. Номенклатура опасностей)
- 2.Классификация опасных и вредных производственных факторов

3. Опасные и вредные виды работ и профессиональные заболевания, связанные с ними.
4. Меры профилактики производственного утомления, оптимизации труда
5. Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование шума
6. Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование вибрации
7. Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование ультразвука и инфразвука
8. Прогнозирование масштабов заражения воздуха при авариях на химически опасных объектах
9. Исследование производственной вибрации и оценка эффективности виброизоляции
10. Роль и значение производственной санитарии и гигиены труда в трудовом процессе
11. Факторы, определяющие токсическое действие вредных веществ
12. Факторы, обусловленные биологическими особенностями организма и состоянием окружающей среды
13. Основные типы радиоактивных излучений
14. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
15. Санитария и гигиена питания
16. Гигиена продуктов питания
17. Солнечная радиация, гигиеническое значение.
18. Особенности питания при умственном и физическом труде.
19. Воздушная среда и ее гигиеническое значение для животноводства
20. Гигиеническое значение питьевой воды и рационального водоснабжения
21. Влияние минерального состава питьевой воды на здоровье населения
22. Качество питьевой воды и здоровье населения
23. Гигиены производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока –
24. Гигиена труда в производстве аммиака и азотной кислоты
25. Гигиена труда пользователей ПЭВМ

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК -8	ИД-1 ук-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в	знать: правовые основы обеспечения производственной санитарии; характеристику вредных	Тест

	т.ч. с помощью средств защиты;	опасных производственных факторов, их биологическое действие, принципы гигиенического нормирования производственной среды; основные меры профилактики профессиональных заболеваний. уметь: выявлять факторы риска профессиональных заболеваний; проводить изучение факторов производственной среды, оценивать полученные результаты; разрабатывать предложения по улучшению условий труда и профилактике профессиональных заболеваний. владеть: понятийно – терминологическим аппаратом в области гигиены труда навыками пользования приборами контроля факторов производственной среды и напряженности трудового процесса	

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-5172-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147315> (дата обращения: 29.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157645> (дата обращения: 29.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Жилияков, Е. В. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Е. В. Жилияков, И. Ю. Томус. — Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2018. — 113 с. — ISBN 978-5-9961-1747-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/83722.html> (дата обращения: 29.06.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

б) дополнительная литература.

1. Иванов, Ю И. Производственная санитария и гигиена труда/ Ю.И. Иванов, Е.А.Попова. - Кемерово : КемГУ, 2014. - 163с. — Текст : электронный// Лань: электронно-библиотечная система.-URL: <https://e.lanbook.com/book/60192> (дата обращения 29.06.2021).- Режим доступа : для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

www.agris.ru (Международная информационная система по сельскому хозяйству смежным ним отраслям).

www.agro-prom.ru (Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке).

www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

<https://www.rjhas.ru/jour> Журнал Gigena i sanitariya Научно-практический журнал "Гигиена и санитария"

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Мелякова О.А. Практикум по безопасности жизнедеятельности/ О.А. Мелякова, Г.В. Кучумова, Е.Н. Летягина.- Тюмень: ---- ,2020.-203 с.

10. Перечень информационных технологий

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2. Microsoft Windows 10 Professional,
3. Google meet (сервис университетской ЭИОС на платформе GOOGLE).
4. Microsoft Office Standard

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Производственная санитария и гигиена труда» используются аудитории оснащенные мультимедийным оборудованием. Практические занятия по дисциплине «Производственная санитария и гигиена труда» проводятся в специальных аудиториях. Специализированные аудитории кафедры Техносферная безопасность по дисциплине «Производственная санитария и гигиена труда» расположены в 4 корпусе на 2 этаже: (аудитория 203 на 40 посадочных мест; аудитория 201 на 40 посадочных мест):

1. Приборы для определения параметров микроклимата:
 - гигрометр психрометрический ВИТ-1
 - гигрометр психрометрический ВИТ-2
 - барометр
 - термоанемометр ВС – 9201
 - психрометр
 - гигрограф
 - погодная станция с терморадидатчиком (модель 02811)
3. Приборы для определения концентрации вредных веществ в рабочей зоне:
 - аспиратор сильфонный АМ-5М
 - газоанализатор УГ-2
4. Прибор для измерения уровня звука (шума) окружающей среды:
 - шумомер СЕМ -ДТ- 805
5. Прибор для измерения освещенности:
 - люксметр «ТКА-Люкс»
 - люксметр «Ю-116»
6. Прибор для измерения радиации:
 - дозиметр-детектор бытовой « Поиск»
 - монитор радиации поисковый ДПП -02СБ (Монрад-06)

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося). В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Производственная санитария и гигиена труда

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, к. с.-х. н., Д.О. Литвинов

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**
Производственная санитария и гигиена труда

1 Вопросы к зачёту

Компетенция	Вопросы
УК -8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности, для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества ,в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1. Дайте понятие работоспособность. Назовите и охарактеризуйте фазы работоспособности. 2. Назовите признаки утомления проявляющиеся в процессе трудовой деятельности. 3. Назовите и кратко опишите основные формы трудовой деятельности. 4. Классификация условий труда. 5. Классификация вредных производственных факторов. 6. Нормирование производственного микроклимата. 7. Нормирование микроклимата на рабочих местах открытых территорий и в закрытых неотапливаемых помещениях. 8. Какие профессиональные заболевания формируются под действием неблагоприятного микроклимата. 9. Назовите и охарактеризуйте виды производственного микроклимата. Опишите механизмы терморегуляции. 10. Мероприятия снижающие воздействие неблагоприятного микроклимата. 11. Дайте понятие производственный шум. Назовите источники шума, биологическое действие и профессиональные заболевания формирующиеся под действием шума. 12. Нормирование и классификация шума 13. Мероприятия снижающие неблагоприятное воздействие производственного шума. 14. Назовите источники инфразвука на производстве. Опишите действие инфразвука на организм человека. Нормирование и классификация инфразвука. 15. Мероприятия по профилактике влияния инфразвука на работающих. 16. Назовите источники ультразвука на производстве. Опишите действие ультразвука на организм человека. Нормирование и классификация ультразвука. 17. Мероприятия по профилактике влияния ультразвука на работающих. 18. Классификация производственной вибрации. Действие локальной вибрации на организм человека. 19. Классификация производственной вибрации. Действие общей вибрации на организм человека. 20. Гигиеническое нормирование вибрации. 21. Производственные факторы биологической природы. 22. Мероприятия по защите от производственной

	вибрации. 23. Ультрафиолетовое излучение; виды, действие на организм человека, гигиеническое нормирование, защита. 24. Классификация и гигиеническое нормирование промышленных аэрозолей. 25. Действие промышленных аэрозолей на организм работника. 26. Защита от промышленных аэрозолей. 27. Классификации вредных веществ. 28. Факторы влияющие на токсическое действие химических веществ. 29. Принципы установления гигиенических нормативов вредных веществ в воздухе рабочей зоны. 30. Гигиеническое нормирование вредных веществ в воздухе рабочей зоны. 31. Защита от промышленных ядов на производстве. 32. Какие документы оговаривают порядок проведения предварительных периодических медицинских осмотров. Назовите цели и периодичность мед. осмотров. 33. Порядок установления диагноза «острое профессиональное заболевание». 34. Порядок установления диагноза «хроническое профессиональное заболевание». 35. Порядок расследования профессионального заболевания (Обязанности работодателя при получении извещения об установлении заключительного диагноза, состав комиссии по расследованию проф. заболеваний, документы анализируемые и оформляемые в процессе расследования). 36. Виды производственного освещения. 37. Гигиеническое нормирование освещения. 38. Естественная вентиляция, виды и условия применения. 39. Искусственная вентиляция, виды и условия применения. 40. Назовите виды компенсаций за вредные условия труда. 41. Назовите виды ионизирующих излучений и кратко их опишите. 42. Гигиеническое нормирование ионизирующих излучений. 43. Мероприятия по защите от ионизирующих излучений. 44. Виды и условия применения местной приточной вентиляции. 45. Виды и условия применения местной вытяжной вентиляции.

Процедура оценивания зачёта:

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, знающие теоретические вопросы курса «Безопасность жизнедеятельности» и основные понятия. Не имеющие задолженности по дисциплине и в полном объеме выполнившие все: практические работы, РГР и реферат. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант. с перечнем тестовых заданий. содержащий 30 тестов с предложенными вариантами ответов. Время на тестирование дается 45 минут. Обучающимся, во время проведения зачета, запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Критерии оценки:

зачтено» выставляется, если студент верно выполнил 51-100% тестовых заданий;

«не зачтено» выставляется, если студент верно выполнил 0 – 50% тестовых заданий.

2 Вопросы для собеседования по темам, выносимые на самостоятельное изучение

ТЕМА: «Физиология труда»

Контрольные вопросы

1. Как различают виды и формы трудовой деятельности
2. Что понимается под работоспособностью
3. Основные фазы трудовой деятельности
4. Факторы трудового процесса, характеризующие тяжесть трудового процесса
5. Факторы трудового процесса, характеризующие напряженности трудового процесса

ТЕМА: «Защита от лазерного излучения»

Контрольные вопросы

1. Основные энергетические параметры лазерного излучения
2. Как классифицируются лазеры по степени опасности
3. Какие коллективные средства защиты существуют от лазерного излучения
4. Перечислите средства индивидуальной защиты от лазерного излучения
5. Какие требования к помещению, где размещаются лазерные установки

ТЕМА: «Вредные вещества в промышленности»

Контрольные вопросы

1. Классификация и гигиеническое нормирование промышленных аэрозолей.
2. Действие промышленных аэрозолей на организм работника
3. Как классифицируются вредные вещества по характеру воздействия на человека
4. Какие основные направления профилактики производственных отравлений

5. Назовите меры профилактики пылевых заболеваний

3 Вопросы для собеседования по проработке материала лекций, подготовки к практическим занятиям

ТЕМА «Гигиенические нормативы воздействия факторов в условиях производственной среды»

Контрольные вопросы

1. Какое влияние оказывает охлаждение и перегрев на самочувствие и работоспособность человека?
2. Как параметры окружающей среды влияют на теплоотдачу организма человека?
3. Каковы механизмы терморегуляции организма человека?
4. Какие мероприятия обеспечивают нормальное воздействие в производственных помещениях?
5. Какое воздействие оказывает влажность и подвижность воздуха на организм человека?

ТЕМА «Гигиеническая оценка факторов трудовой среды и рабочего процесса»

Контрольные вопросы

1. Цель гигиенической оценки условий труда.
2. Классификация условий труда по тяжести труда.
3. Классификация труда по напряженности труда.
4. Учет вредных производственных факторов для получения количественной оценки условий труда на рабочем месте.
5. Динамика работоспособности человека в процессе труда.

ТЕМА «Определение и нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны»

Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятиям: «абсорбция», «метаболизм», «элиминация».
2. Что такое токсикология? Что изучает токсикология?
3. По каким признакам классифицируются вредные вещества?
4. Какие заболевания возникают от воздействия вредных веществ на организм человека?
5. С помощью каких мероприятий обеспечивается безопасность труда при работе с вредными веществами?

ТЕМА «Определение нормативных значений освещенности для различных видов трудовой деятельности»

Контрольные вопросы

1. Нормативные документы, определяющие методы контроля параметров освещения.
2. Как параметры искусственного освещения (яркость, показатель ослепленности, пульсация) влияют на трудовой процесс?
3. Что определяет коэффициент пульсации? Как он влияет на трудовой процесс?
4. Назовите методы, которые используются при расчете искусственного освещения.

5. Что называется светильником. Для чего применяются светильники?

ТЕМА «Средства индивидуальной защиты (СИЗ) от воздействия вредных производственных факторов.

Контрольные вопросы

1. Какую роль в профилактике травматизма и заболеваний играют СИЗ?
2. Назовите нормативные документы, в соответствии с которыми проводится обеспечение работников СИЗ.
3. Каким образом производится обеспечение работников СИЗ?
4. Какими характеристиками должны обладать СИЗ?
5. Какую роль играет личная гигиена на производстве?

ТЕМА «Исследование параметров шума и вибраций в производственных условиях»

Контрольные вопросы

1. Влияние шума на органы и системы организма человека.
2. Минимальные и максимальные уровни звукового давления на органы слуха человека.
3. Источники образования вибрации.
4. Источники шума на производстве.
5. В каких случаях осуществляется вибрационный контроль.

ТЕМА «Исследование запыленности воздуха »

Контрольные вопросы

1. Назовите физико-химические свойства пыли.
2. Что лежит в основе защиты временем от воздействия пыли на производстве?
3. К каким заболеваниям приводит воздействие пыли на организм человека?
4. Назовите приборы и методы, с помощью которых определяется запыленность воздуха на производстве.
5. Какие основные мероприятия проводятся на предприятиях по борьбе с пылью?

ТЕМА: « Электромагнитное поле и его влияние на организм человека»

Контрольные вопросы

1. Какие существуют источники электромагнитного поля?
2. Какое воздействие на организм человека оказывают источники электромагнитного поля?
3. Назовите методы и средства контроля ЭМП.
4. Назовите принципы нормирования ЭМП.
5. Какие системы защиты от ЭМП применяются

ТЕМА «Расчет системы вентиляции и отопления в производственных помещениях.»

Контрольные вопросы

1. В чем заключается назначение вентиляции?
2. Какие виды вентиляционных систем существуют?
3. В чем заключается преимущество кондиционирования по сравнению с другими видами вентиляции?
4. Перечислить системы и виды отопления
5. Требования предъявляемые к системам отопления

ТЕМА «Санитария и гигиена рабочих мест»

Контрольные вопросы

- 1 Основные документы, которые являются правовой основой для проведения СОУТ .
- 2 Цель СОУТ.
- 3 Порядок проведения .СОУТ.
- 4.
- 5 Цель сертификации производственных объектов на соответствие требованиям охраны труда.

Процедура оценивания собеседования

При собеседовании используется индивидуальный опрос. Вопрос предназначен для одного обучающегося. В случае неполного ответа, другой обучающийся по желанию может добавить или указать на неточности в ответе. Другие слушают ответы на вопрос. В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся.

При оценке определяется полнота изложения материала на поставленный вопрос, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные). При необходимости вопрос может быть проиллюстрирован в виде схем, рисунков в тетради или на доске с помощью мела, или продемонстрировано экспонатах и оборудовании, приборах и т.п.

Критерии оценки

Зачтено – ставится, если продемонстрированы знание вопроса и самостоятельность мышления, ответ соответствует требованиям правильности, полноты и аргументированности и излагаемого материала.

Не зачтено - ставится, если студент отвечает неправильно, нечетко и неубедительно, дает неверные формулировки, в ответе отсутствует какое - либо представление о вопросе.

4 Темы рефератов

- 1.Виды трудовой деятельности. (Энергозатраты. Номенклатура опасностей.)
- 2.Классификация опасных и вредных производственных факторов
- 3.Опасные и вредные виды работ и профессиональные заболевания, связанные с ними.
- 4.Меры профилактики производственного утомления, оптимизации труда
- 5.Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование шума
- 6.Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование вибрации
- 7.Основные источники, влияние на организм, гигиеническое нормирование ультразвука и инфразвука
- 8.Прогнозирование масштабов заражения воздуха при авариях на химически опасных объектах
- 9.Исследование производственной вибрации и оценка эффективности виброизоляции
10. Роль и значение производственной санитарии и гигиены труда в трудовом процессе

11. Факторы, определяющие токсическое действие вредных веществ
12. Факторы, обусловленные биологическими особенностями организма и состоянием окружающей среды
13. Основные типы радиоактивных излучений
14. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
15. Санитария и гигиена питания
16. Гигиена продуктов питания
17. Солнечная радиация, гигиеническое значение.
18. Особенности питания при умственном и физическом труде
19. Воздушная среда и ее гигиеническое значение для животноводства
20. Гигиеническое значение питьевой воды и рационального водоснабжения
21. Влияние минерального состава питьевой воды на здоровье населения
22. Качество питьевой воды и здоровье населения
23. Гигиены производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока
24. Гигиена труда в производстве аммиака и азотной кислоты
25. Гигиена труда пользователей ПЭВМ

Процедура оценивания реферата

В рабочей программе дисциплины приводится перечень тем, среди которых обучающийся может выбрать тему реферата. При подготовке реферата обучающийся, обязан руководствоваться методическими указаниями по написанию реферата. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата. Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки:

Реферат оценивается «зачтено» или «не зачтено».

«зачтено», выставляется обучающемуся в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, самостоятельного анализа темы, и соблюдения всех требований к оформлению.

«не зачтено», выставляется студенту, в случае если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также реферат взятый в готовом виде из базы сети Интернет. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы. Рефераты оцененные «зачтено», являются допуском к промежуточной аттестации.

Реферат с оценкой «не зачтено», возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к зачету по дисциплине.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов
«26 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

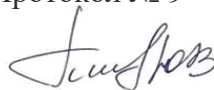
Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчик:

Логинов С.В., преподаватель, к. с.-х. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ИД-6пк-1 Проводит производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.	знать: -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях; уметь: -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях; владеть: -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
ПК-6	Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов	ИД-1 пк-6 Использует современные программные продукты в своей профессиональной деятельности	знать: -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности владеть: -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть образовательной программы. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре – заочной форме обучения

3. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	42	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	28	8
Семинарского типа	14	6
Самостоятельная работа (всего)	66	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	-
Самостоятельное изучение тем	7	70
Контрольные работы		24
Реферат	26	-
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость		
Часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на производстве при переработке мяса крупного и мелкого рогатого скота, свинины, мяса птицы, контроль при промысле и переработке мяса диких промысловых животных.
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, при изготовлении мясных полуфабрикатов, в колбасных цехах, в цехах производящих консервы.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционный ого типа	Семинарс кого типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих Предприятиях	14	6	32	52
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	14	8	34	56
	Итого	28	14	66	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционн ого типа	Семинарс кого типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих Предприятиях	4	2	46	52
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	4	4	48	56
3.	Итого	8	6	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на производстве при переработке мяса крупного и мелкого рогатого скота, свинины, мяса птицы, контроль при промысле и переработке мяса диких промысловых животных.	6	2
2.	2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке	8	4

		субпродуктов, при изготовлении мясных полуфабрикатов, в колбасных цехах, в цехах производящих консервы.		
3.	Итого		14	6

4.4. **Примерная тематика курсовых проектов (работ)** - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	- 70	тестирование или собеседование
Самостоятельное изучение тем	7		тестирование реферат
Контрольные работы	-	24	защита контрольных работ
Реферат	26	-	защита реферата
всего часов:	66	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы «Сущность, объекты и методы ветеринарного надзора» Никонов А.А., Глазунов Ю.В. Тюмень, 2015. – 30 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Оценка качества мяса.
2. Определение качества готовой колбасной продукции.
3. Определение свежести говядины, свинины, баранины.
4. Органолептические методы исследования колбасных изделий.
5. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов.
6. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

5.4. Темы рефератов:

1. Определение свежести говядины, свинины, баранины
2. Определение свежести субпродуктов.
3. Пищевые добавки в колбасном производстве.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
6. Правила по технике безопасности при работе на пищевом производстве.
7. Правила по технике безопасности при работе в экспертной лаборатории.
8. Химические исследования мясных консервов.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-1	ИД-6пк-1 Проводит производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.	знать: -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях; уметь: -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях; владеть: -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	Зачетный билет, тест, вопросы к защите реферата
ПК-6	ИД-1 пк-6 Использует современные программные продукты в своей профессиональной деятельности	знать: -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности владеть: -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Зачетный билет, тест, вопросы к защите реферата

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

б) дополнительная литература

1. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с. (25 экз.).

2. Государственный контроль таможенными органами в пунктах пропуска [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Н. Афонин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 336 с. — 978-5-4377-0031-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40945.html>.
3. Иванова Е.В. Предпринимательское право / Е.В. Иванова. - М.: Издательство Юрайт, 2013. - 267 с. - Серия: Бакалавр. Базовый курс. (15 экз.).
4. Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела: Учебное пособие.-СПб.: Лань, 2013.- 288с. (5 экз.).
5. Никитин И.Н. Практикум по организации ветеринарного дела и предпринимательству: учебное пособие.- М.: КолосС, 2007.-311с. (30 экз.).
6. Никитин И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник/ Никитин И.Н., Апалькин В.А. – М.: КолосС, 2007.-368с. (29 экз.).
7. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебник / И. Н. Никитин. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 288 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5847#book_name.
8. Серёгин И.Г., Уша Б.В. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров: учебное пособие.-СПб.: ООО «Квадро», 2018.-511с. (6 экз.).

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Специальные информационно-поисковые системы:

1. www.e.lanbook.com (Научная электронная библиотека)
2. www.iprbookshop.ru (Научная электронная библиотека)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы «Сущность, объекты и методы ветеринарного надзора» Никонов А.А., Глазунов Ю.В. Тюмень, 2015. – 30 с.

10. Перечень информационных технологий

1. ИСС «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для материально-технического обеспечения дисциплины «История ветеринарии» используется: специализированная аудитория с ПК и компьютерным проектором; набор мультимедийных презентаций, отражающих основные этапы развития ветеринарной деятельности в России и зарубежом; библиотека ГАУ СЗ

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование

версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

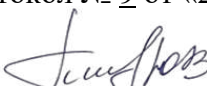
образовательная программа «Биологическая безопасность
сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: преподаватель, канд. с.-х. н. Логинов С.В.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	1.1. <i>знать</i>: -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях; 1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. 2. Система ХАССП. 3. Оценка качества туш убойных животных. 4. Оценка качества тушек птицы. 5. Оценка качества тушек кроликов и нутрий. 6. Определение свежести говядины, свинины, баранины. 7. Определение свежести замороженного мяса при холодильном хранении. 8. Определение свежести мяса птицы и кроликов. 9. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве. 10. Органолептические методы исследования колбасных изделий. 11. Химические методы исследования колбасных изделий. 12. Биохимические методы исследования колбасных изделий. 13. Исследование рассолов. 14. Дефекты и пороки колбасных изделий. 15. Требования к сырью, таре и готовой продукции в консервном производстве. 16. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов. 17. Определение состояния тары. 18. Органолептические исследования мясных консервов. 19. Химические исследования мясных консервов. 20. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории 21. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 1.2. <i>уметь</i>: - проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях; 1.3. <i>владеть</i>: - методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях 20. Оформление документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям 21. Оформление документов об обезвреживании (обеззараживании) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 22. Оформление документов об утилизации или уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

	Задание 1. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией. Задание 2. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела. Задание 3. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек. Задание 4. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции. Задание 5. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, что несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса.
ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов	знать: -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы 1. ФГИС Меркурий. Хозяйствующий субъект. 2. ФГИС Меркурий. Транзакция. ВСД. 3. ФГИС Меркурий. Общий алгоритм работы в системе. 4. Подсистемы ФГИС Аргус. 5. Подсистема Хозяйствующего субъекта. Общие сведения. 6. Программа ОТТ, основные функции. 7. Программный комплекс Племенной учет в хозяйствах (свиноводство), основные функции. 8. Селекционно-информационный фильтр. 9. Программный комплекс Porcitec Studio. 10. Программный комплекс WinPig. уметь: -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности 1. Подсистема Ветеринарного управления. Общие сведения. 2. Подсистема Управления ветеринарного надзора. Общие сведения. 3. Подсистема Главного управления ветеринарии страны СНГ. Общие сведения. 4. Подсистема Территориального управления. Общие сведения. 5. Подсистема Пограничного ветеринарного контрольного пункта. владеть: -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы

	Задача 1. Груз с продукцией животного происхождения из республики Беларусь поступил на границу РФ. Какой программный комплекс нужен для оформления груза и какие дальнейшие действия. Задача 2. Мясоперерабатывающее предприятие отправляет груз покупателю. Какой компонент ВеТИСа необходимо использовать для оформления ВСД. Задача 3. ООО «Дружба» открывает площадку под реализацию продукции животного происхождения. Какой компонент необходимо использовать для создания поднадзорного объекта и какие их дальнейшие действия.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней животных

Учебная дисциплина: «**Производственный ветеринарный контроль**»

По направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Зачетный билет № 1

1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
2. Оценка качества тушек птицы.
3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией.

Составил: Логинов С.В./_____/ «____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н./_____/ «____» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.

не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

2.1. знать:- -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях;

1. Мясо с DFD-пороком имеет рН.
2. Для лабораторных анализов берут среднюю пробу жира массой.
3. Герметичность банок проверяют погружая консервы в горячую (80 – 85 °С) воду.
4. Температуру в толще мышц бедренной части туши измеряют на глубине.
5. Для органолептических испытаний колбасных изделий берут разовые пробы общей массой.
6. Для химических исследований колбасных изделий берут разовые пробы общей массой.
7. Для микробиологических исследований колбасных изделий отбирают не менее.
8. Для контроля внешнего вида колбасного изделия формируют выборку в размере.
9. Органолептический контроль колбасных изделий осуществляется в соответствии с.
10. Определение показателей качества разрезанного продукта проводят в следующей последовательности.
11. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь консистенцию.
12. Сырокопченые и сыровяленые колбасы должны иметь консистенцию.

2.2. уметь: -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях;

1. Степень свежести субпродуктов определяют.
2. Печень в начальной стадии порчи приобретает.

3. Испорченная печень имеет.
4. Почка подозрительной свежести имеет.
5. У несвежих почек цвет.
6. Мозги в начальной стадии порчи приобретают цвет.
7. Испорченные мозги на разрезе.
8. Вымя подозрительной свежести покрыто.
9. У испорченного вымени цвет поверхностной корочки.
10. Рубцы в начальной стадии порчи.
11. Легкие подозрительной свежести имеют.
12. Цвет у несвежих легких.
13. Субпродукты быстро портятся при.
14. Субпродукты, оставленные на сутки в необработанном виде.
15. Объектами входного контроля являются.
16. Мясо PSE со значением pH 5,5 включительно имеет цвет.
17. документы о соответствии мяса ветеринарно-санитарным требованиям включают

2.3. владеть: -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

1. От всей поверхности туши общая площадь забеловки, в зависимости от упитанности, для крупного рогатого скота составляет.
2. Продолжительность обескровливания свиней.
3. Дезинфекцию на скотобазе и в цехе предубойной выдержки животных проводят.
4. При обработке свиных туш без съемки шкур температуру шпарки составляет
5. Извлечение внутренних органов после обескровливания туш свиней и мелкого рогатого скота должна производиться не позднее, чем.
6. Убойный выход субпродуктов по отношению к массе туши в среднем составляет у крупного рогатого скота около
7. Журнал ветеринарного осмотра животных на скотобазе мясокомбината.
8. Для лабораторных анализов берут среднюю пробу жира массой.
9. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки.
10. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на.

11. При отсутствии санитарной бойни (камеры) убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота.
12. В состав базы предубойного содержания скота не входит.

ПК-6 *Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов:*

1. Что входит в общий алгоритм работы в ФГИС «Меркурий»
2. Какой подсистемы нет в компоненте Аргус
3. Какие основные действия хозяйствующий субъект может выполнять в системе ВетИС.Паспорт
4. Реестром хозяйствующих субъектов и площадок является
5. Регистрация в системе «Цербер» обязательна для
6. Программное обеспечение для регистрации и управления базами данных по свиньям, созданное в Великобритании.
7. Программа, позволяющая рассчитывать и анализировать степень инбридинга каждого животного.
8. Программа, позволяющая проводить разносторонний анализ данных накопленных в базах данных программ «СЕЛЭКС», «Картотека Быков», «БУСП», «ОТТ».
9. В какой программе основным выходным документом является экстерьерный профиль быка-производителя.
10. Программный продукт, используемый в ветеринарии.

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

3.1 Комплект заданий для контрольной работы

Вариант 1

Задание 1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 2. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках

Задание 3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

Вариант 2

Задание 1. Система ХАССП

Задание 2. Нормативно-техническая документация при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля

Задание 3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

Вариант 3

Задание 1. Оценка качества туш убойных животных

Задание 2. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках

Задание 3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

Вариант 4

Задание 1. Определение свежести говядины, свинины, баранины

Задание 2. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 3. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?

Вариант 5

Задание 1. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве

Задание 2. Оценка качества тушек кроликов и нутрий.

Задание 3. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Вариант 6

Задание 1. Биохимические методы исследования колбасных изделий

Задание 2. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 3. На многих боенских предприятиях используют метод быстрого замораживания мяса. Для чего это делается?

Вариант 7

Задание 1. Дефекты и пороки колбасных изделий

Задание 2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях

Задание 3. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината авто- транспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?

Вариант 8

Задание 1. Требования к сырью, таре и готовой продукции в консервном производстве

Задание 2. Химические методы исследования колбасных изделий.

Задание 3. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?

Вариант 9

Задание 1. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов

Задание 2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных

Задание 3. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Вариант 10

Задание 1. Органолептические исследования мясных консервов

Задание 2. Химические методы исследования колбасных изделий.

Задание 3. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Вариант 11

Задание 1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 2. Бихимические методы исследования колбасных изделий

Задание 3. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справ- ка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?

Вопросы к защите контрольной работы

1. Что понимают под производственным ветеринарно-санитарным надзором?
2. Дефекты и пороки колбасных изделий.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
4. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Студент самостоятельно выбирает номер варианта контрольной работы, в котором содержится 3 вопроса по разным разделам и темам дисциплины.

В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи, требующие, например, графического описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической 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 анализировать и обобщать материал;

- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки:

- **оценка «Зачёт»** выставляется студенту, в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе. Студент владеет знаниями по изучаемой дисциплине: Закон РФ «О ветеринарии», организацию ветеринарного дела, ветеринарный учет и отчетность, ветеринарное делопроизводство, ветеринарный надзор, оформление ветеринарных сопроводительных документов, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

- **оценка «Незачёт»** выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. Также, если обучающийся не имеет даже частичного представления о Законе РФ «О ветеринарии», организации ветеринарного дела, ветеринарном учет и отчетности, ветеринарном делопроизводстве, ветеринарном надзоре, оформлении ветеринарных сопроводительных документов, ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.

3.2 Темы рефератов

1. Определение свежести говядины, свинины, баранины
2. Определение свежести субпродуктов.
3. Пищевые добавки в колбасном производстве.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
6. Правила по технике безопасности при работе на пищевом производстве.
7. Правила по технике безопасности при работе в экспертной лаборатории.
8. Химические исследования мясных консервов.

Вопросы к защите реферата

1. Показатели свежести мяса.
2. Признаки недоброкачественного мяса .
3. Виды пищевых добавок в колбасном производстве.
4. Виды брака консервов.

Процедура оценивания реферата.

Тема реферата выбирается каждым обучающимся самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Обучающийся готовит реферат и его презентацию.

Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

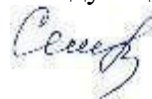
1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Кафедра Философии и социально-гуманитарных наук

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.Н. Семенкова

« 21 » « июня » 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПСИХОЛОГИЯ

для направления подготовки 36.03.01 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА**

профиль Биологическая безопасность сырья и продуктов питания

Уровень высшего образования – бакалавриат

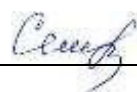
Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры философии и социально-гуманитарных наук АТИ ГАУ Северного Зауралья от «06» июня 2023 г. Протокол № 9.

Заведующий кафедрой Философии
и социально-гуманитарных наук, к.п.н, доцент  С.Н. Семенкова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Агротехнологического института ГАУ Северного Зауралья от «20» июня 2023 г. Протокол № 9.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчик:
Семенкова С.Н., зав. кафедрой философии и социально-гуманитарных наук, к.п.н., доцент

Директор института:  А.А. Бахарев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1ук-3 Учитывает свои личностные характеристики и особенности поведения при реализации своей роли в команде для достижения поставленных целей;	знать: - индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения свойственные человеку; уметь: - определять индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для эффективной реализации командной работы; владеть: - способностью анализировать индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для достижения эффективных результатов командной работы.
		ИД-2ук-3 Учитывает личностные характеристики и особенности поведения других членов команды или других групп людей, используя стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели;	знать: - психологические основы взаимодействия в коллективе; уметь: - толерантно воспринимать психологические, социальные и культурные различия членов команды для достижения поставленной цели; владеть: - способностью анализировать процессы и явления, происходящие в коллективе
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1ук-6 Понимает важность постановки перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей и особенностей в процессе реализации траектории саморазвития;	знать: - условия, средства, личностные характеристики, возможности и особенности человека уметь: - определить перспективные цели собственной деятельности для получения эффективного результата деятельности; владеть: - способностью строить траекторию саморазвития и выбирать пути достижения поставленных целей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.

Знания отношения человека к природе и обществу, основных научных понятий и категорий, закономерностей развития природы, общества, умение аргументированно строить устную и письменную речь, анализировать научные результаты будут способствовать лучшему усвоению дисциплины «Психология».

«Психология» является предшествующей дисциплиной для дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Менеджмент и маркетинг».

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
В том числе:	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	60	96
В том числе:	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	8	
Реферат	22	-
Контрольная работа	-	24
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость: часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Основы общей психологии	Характеристика психологии как науки. История становления взглядов на предмет психологии. Соотношение житейских и научных психологических знаний. Современная психология, её задачи. Специфика предмета и объекта психологии. Основные отрасли психологической науки. Понятие метода и методологии в современной психологии. Значение изучения курса психологии в усвоении закономерностей формирования психики человека. Историческое наследие психологической науки. Исторические направления развития психологии. Понятия человек, индивид, индивидуальность, личность и их соотношение. Соотношение

		биологического и социального в человеке. Социализация. Этапы социализации. Процессы социализации: десоциализация и ресоциализация. Характеристика успешно социализированной личности. Стадии социализации.
2.	Основы психологии личности	Темперамент – биологический фундамент личности. Типы темперамента: сангвинический, холерический, флегматический, меланхолический. Характеристика типов темперамента. Направленность личности. Связь направленности личности и основных человеческих потребностей. Иерархия потребностей по А. Маслоу. Характер – как социально сформированная поведенческая схема личности. Отношения, в которых проявляется характер: к себе, к другим людям, к порученному делу, волевые качества. Связь темперамента и характера. Понятие эмоций. Основные функции эмоций. Двувалентный характер эмоций. Чувства – как высшие эмоции. Четыре исходные эмоции: радость, страх, гнев и удивление. Эмоциональные типы личности. Закономерности эмоций и чувств. Понятие воли. Сознательный характер волевых действий. Волевые действия простые и сложные. Этапы реализации сложного волевого действия. Система волевых психических состояний: инициативность, целеустремленность, уверенность, решительность, настойчивость. Волевые качества личности. Когнитивные процессы. Ощущения. Свойства и виды ощущений. Пороги чувствительности. Восприятие: определение, виды и свойства. Внимание: определение, функции, формы, свойства. Память: определение, процессы, классификация. Представление: определение и его характеристика. Воображение: определение, классификация, механизмы. Мышление: определение и формы. Функции и свойства речи. Психические свойства и состояния, их характеристика. Понятие потребности. Пирамида потребностей Маслоу. Понятие мотивация. Виды и способы мотивации. Понятие манипуляции в межличностных отношениях, виды. Способы профилактики и противостояния манипуляциям.
3.	Основы социальной психологии	Понятие социальной общности. Виды общностей: массовые и групповые. Понятие групповой общности или группы. Классификация групп. Основные признаки групп. Понятие малой группы. Характеристика малой группы, ее виды. Понятие коллектива. Понятие общения. Необходимость общения. Связь общения и деятельности. Основные структурные компоненты процесса общения: коммуникативный, перцептивный, интерактивный.

		Понятие коммуникации. Основные характеристики коммуникативного компонента общения. Вербальная (устная и письменная речь) и невербальная (жесты, мимика, праксемика, пантомимика) коммуникация. Сущность перцептивного компонента общения. Основные процессы, осуществляемые в ходе перцепции: идентификация, эмпатия, рефлексия. Ошибки перцепции. Сущность аттракции и ее приемы. Интерактивная сторона общения и ее значение. Виды взаимодействия: позитивные и негативные. Функции общения. Понятие лидерства. Стили лидерства. Виды лидеров: эмоциональный, интеллектуальный, организационный. Авторитет и его значение. Конфликтные ситуации, причины их возникновения. Виды конфликтов: внутриличностные, межличностные и межгрупповые. Классификация конфликтов: по длительности, по содержанию, по объему, по силе воздействия, по причинам возникновения. Пути предупреждения и разрешения конфликтов.

4.2. Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Основы общей психологии	8	4	12	24
2.	Основы психологии личности	12	8	26	46
3.	Основы социальной психологии	12	4	22	38
Итого:		32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Основы общей психологии	4	-	18	22
2.	Основы психологии личности	2	2	36	40
3.	Основы социальной психологии	2	2	42	46
Итого:		8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час.)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Психология научная и бытовая.	2	-
2.		Становление психологической науки	2	-

3.	2	Типы темперамента человека и его выявление.	2	2
		Классификация черт характера человека.	2	-
		Развитие познавательных способностей человека	2	-
4.		Направленность личности.	2	-
5.	3	Значение общности в жизни человека.	2	2
6.		Компоненты процесса общения.	2	-
Итого:			16	4

4.4. **Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено ОПОП**

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и ее контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	дискуссия тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		собеседование
Реферат	22	-	защита
Контрольная работа	-	24	защита
всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Лихачева Э.В. Общая психология : учебно-методическое пособие / Лихачева Э.В.. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 85 с. — ISBN 978-5-4487-0702-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93995.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 1. Основы общей психологии

Тема № 1.2. Становление и развитие психологической науки.

Раздел 2. Основы психологии личности.

Тема № 2.2. Характер как социальная основа личности.

Тема № 2.3. Познавательные процессы человека.

Раздел 3. Основы социальной психологии.

Тема № 3.3. Пути предупреждения и разрешения конфликтов.

5.4. Темы рефератов

1. Роль и виды чувствительности (ощущений) у человека.
2. Виды и свойства восприятия.
3. Индивидуальные особенности памяти и способностей человека.
4. Творческое мышление и условия его продуктивности.
5. Устойчивость и изменчивость отдельных личностных свойств.
6. Положительное воздействие группы на индивида.
7. Отрицательное влияние группы на личность.
8. Психологические условия возникновения толпы.

9. Особенности проявления психологии одиночества.
10. Значение авторитетности и лидерства для человека.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК-3	ИД-1ук-3 Учитывает свои личностные характеристики и особенности поведения при реализации своей роли в команде для достижения поставленных целей;	знать: - индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения свойственные человеку; уметь: - определять индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для эффективной реализации командной работы; владеть: - способностью анализировать индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для достижения эффективных результатов командной работы.	Зачетный билет Тестовые задания
	ИД-2ук-3 Учитывает личностные характеристики и особенности поведения других членов команды или других групп людей, используя стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели;	знать: - психологические основы взаимодействия в коллективе; уметь: - толерантно воспринимать психологические, социальные и культурные различия членов команды для достижения поставленной цели; владеть: - способностью анализировать процессы и явления, происходящие в коллективе	Зачетный билет Тестовые задания

УК-6	ИД-1ук-6 Понимает важность постановки перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей и особенностей в процессе реализации траектории саморазвития;	знать: - условия, средства, личностные характеристики, возможности и особенности человека уметь: - определить перспективные цели собственной деятельности для получения эффективного результата деятельности; владеть: - способностью строить траекторию саморазвития и выбирать пути достижения поставленных целей.	Зачетный билет Тестовые задания

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Обучающийся знает и определяет индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения свойственные человеку, а также психологические основы взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает психологические, социальные и культурные различия членов команды для достижения поставленной цели, анализирует индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для достижения эффективных результатов командной работы, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков способен определять перспективные цели собственной деятельности и строить траекторию саморазвития.
Не зачтено	Обучающийся не знает индивидуальных личностных характеристик и особенностей поведения свойственные человеку, а также психологических основ взаимодействия в коллективе, присутствуют трудности толерантного восприятия психологических, социальных и культурных различий членов команды для достижения поставленной цели, затрудняется при анализе индивидуальных личностных характеристик и особенностей поведения для достижения эффективных результатов командной работы, не может определить перспективные цели собственной деятельности и построить траекторию саморазвития.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература:

1. Лихачева Э.В. Общая психология : учебно-методическое пособие / Лихачева Э.В.. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 85 с. — ISBN 978-5-4487-0702-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93995.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература:

1. Резепов И.Ш. Общая психология : учебное пособие / Резепов И.Ш.. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 110 с. — ISBN 978-5-4486-0427-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79807.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Дмитриева Н.Ю. Общая психология : учебное пособие / Дмитриева Н.Ю.. — Саратов : Научная книга, 2019. — 127 с. — ISBN 978-5-9758-1808-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81074.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.emanual.ru> - учебники в электронном виде.
2. <http://www.e.lanbook.com> - электронно-библиотечная система издательства «Лань»
3. <http://www.iprbookshop.ru> – электронная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Кочетков, М.В. Психология и педагогика [Электронный ресурс]: методические рекомендации к лекционному курсу, практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов очной формы обучения всех специальностей и направлений/ Кочетков М.В.— Электрон. текстовые данные. — Красноярск: Красноярский институт железнодорожного транспорта - филиал Иркутского государственного университета путей сообщения, 2015. — 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/29287>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины: оснащение переносным мультимедийным оборудованием.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных

занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Кафедра Философии и социально-гуманитарных наук

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **ПСИХОЛОГИЯ**

для направления подготовки 36.03.01 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

зав. кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.п.н., доцент С.Н. Семенкова

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 9 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой  С.Н. Семенкова

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений,
навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования
компетенций в процессе освоения дисциплины**
ПСИХОЛОГИЯ

**1. Тестовые задания для промежуточной аттестации
(зачет в форме тестирования)**

1. Философ, который ввел I метод психологической науки – индукцию это...
2. Психолог, выделивший помимо личного бессознательного, коллективное бессознательное, состоящее из опыта развития всего человечества...
3. Психологические защиты, по мнению гештальтпсихологов, которые человек применяет для переложения ответственности на другого называются...
4. Предметом психологии являются...
5. Психолог, разделивший людей на экстравертов и интровертов...
6. Психологическое направление, использующее метод систематической десенсибилизации, иммерсии, наводнения, парадоксальной интенции, оперантного обуславливания...
7. Психолог, считающий, что «...человек встал на сторону социального, но не оторвался от биологического, он стоит на двух берегах, между которыми пропасть, в результате человек постоянно находится перед выбором...» ...
8. Психологи этого направления особое внимание уделяют феномену «выученной беспомощности» ...
9. Смысл принципа детерминации в психологии заключается в ...
10. Философ, отстаивавший идею о существовании мирового разума как царства идей...
11. Врожденные структуры в личности (по Зигмунду Фрейду) ...
12. Структура личности, которая является вместилищем высших нравственных принципов (по Зигмунду Фрейду) ...
13. Психологическая защита, которую Зигмунд Фрейд считал самой неэффективной формой...
14. Психолог, разработавший учение о двух видах бессознательного (личного и коллективного) ...
15. Психологическое направление, рассматривавшее мозг животного и человека как «черный ящик» ...
16. Психологическая школа, исследования которой показали, что психику человека нельзя объяснить только внешней детерминацией...
17. Конфликт между этими структурами личности делает человека невротиком (по Зигмунду Фрейду) ...
18. Психолог, говоривший о наличии в структуре личности человека постоянно противоборствующих инстинктов жизни и смерти...
19. Коллективное бессознательное состоит из (по Карлу Густаву Юнгу) ...
20. Психолог, выступивший против постулата Зигмунда Фрейда об определяющей роли сексуальных влечений в психической регуляции жизнедеятельности индивида...
21. Психолог, считавший, что патология личности – это ее неспособность к социальной кооперации...
22. Психологическое направление, игнорировавшее мотивацию и психические образы действий...

23. Психологическая защита в гештальтпсихологии, заключающаяся в том, что человек делает себе то, что хотел бы сделать другим, берет вину на себя...
24. Философ считавший, что мы познаем мир тогда, когда пленки предметов соприкасаются с нашей душой...
25. Механизм защиты от нежелательной ситуации, заключающийся в трансформации чрезмерного психического напряжения в деятельность, творчество, труд, спорт (по Зигмунду Фрейду) ...
26. Психолог, выступивший против отождествления личности только с ее сознанием...
27. Психологическая защита, заключающаяся в придании инстинктивным стремлениям добропорядочной видимости (по Зигмунду Фрейду) ...
28. Философ, которому принадлежат слова «Я мыслю, значит, я существую» ...
29. Психолог, считавший человека единственным животным, для которого собственное существование – проблема...
30. Метод бихевиоризма, который заключается в том, что если постоянно пугать, то страх исчезнет...
31. В структуру психики входят...
32. Психическая саморегуляция человека на основе отражения действительности в социально выработанных формах – понятиях и оценочных суждениях – это...
33. Личностные качества, предопределённые, главным образом, социальными факторами – это ...
34. Степень трудности тех целей, к которым стремится человек и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует ...
35. Поощряет коммуникатора к продолжению разговора ...
36. Степень трудности тех целей, к которым стремится человек и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует ...
37. Эмоционально-положительный образ восприятия индивида (или компании и т.д.) в сознании окружающих (коллег, партнёров, конкурентов, массовом сознании) – это ...
38. Золотое правило этики общения в отношении руководителя к подчинённому можно сформулировать ...
39. Стресс – это ...
40. Основной причиной синдрома эмоционального выгорания является ...
41. Манипулятивное взаимодействие характеризуется как...
42. Желаемый результат, который должен быть получен после осуществления действий управления ...
43. Контроль не предусматривает требования ...
44. Устойчивая система способов, методов и форм, используемая в практической деятельности конкретным руководителем – это ...
45. Личное влияние человека на коллектив, которое он приобретает своим трудом, профессиональными знаниями, организаторскими способностями и т.п. называется ...
46. «Фундамент» пирамиды потребностей А. Маслоу составляют ...
47. Переживаемое человеком состояние нужды в чем-либо – это ...
48. Мотивы, опредмечивающие сильные и длительные потребности, проявляются в ...

49. В темпераменте личность проявляется со стороны её ...
50. Высокая степень работоспособности, умение спокойно находить выход в трудных ситуациях выявляют такие показатели нервной системы называется ...
51. Внешнее согласие с мнением большинства при внутреннем личном несогласии, пассивное принятие существующего порядка вещей называется ...
52. Самыми древними теориями личности являются ...
53. Носителя биологических и половозрастных характеристик (пол, возраст, темперамент, комплекция тела, цвет кожи, глаз, волос и т.д.), которые передаются ему по наследству от его предков и на проявление которых он практически никак не влияет, называют ...
54. Теории личности, в которых особое внимание уделяется особенностям строения тела человека называются ...
55. Разнообразные патопсихологические признаки положены в основу ...
56. Тип личности, характеризующийся внутренней оторванностью от внешнего мира, отсутствием внутренней последовательности во всей психике называется ...
57. Тип личности, характеризующийся многократной сменой периодов полного расцвета сил и периодов депрессии, называется ...
58. Тип личности, характеризующийся постоянным весельем, беспечностью, повышенной активностью, энергичностью, которые могут быть направлены на удовлетворение неадекватных целей (алкоголизм, наркотики, сексуальные связи и т.д.), называется ...
59. Тип личности, характеризующийся постоянным пониженным настроением, пессимистичностью, физической усталостью и унынием, называется ...
60. Тип личности, характеризующийся крайней нерешительностью, боязливостью, суеверием, называется ...
61. Тип личности, характеризующийся крайней раздражительностью, тиранией, легким впадением в гнев, потерей контроля за собственными действиями до полной невменяемости, называется ...
62. Тип личности, характеризующийся наличием стремления во что бы то ни стало обратить на себя внимание, добиться своего любыми средствами (ложь, демонстративные сцены, обмороки, болезни и т.п., называется ...
63. Тип личности, характеризующийся "застреванием" каких-то чувств, мыслей, идей ("мания ревности или преследования" и т.п.), мнительностью, подозрительностью, злопамятностью, называется ...
64. Тип личности, характеризующийся стремлением подражать другим, не имея при этом собственных позиций, называется ...
65. Факторы, способствующие социализации человека ...
66. Данный уровень социализации проходит в сфере межличностных отношений в малых группах ...
67. Данный уровень социализации осуществляется на уровне больших социальных групп и институтов ...
68. Низшим уровнем личности является биологически обусловленная подструктура, в состав которой входят ...
69. Индивидуальный социальный опыт человека состоит из ...
70. Эта подструктура личности формируется преимущественно в процессе обучения и имеет социальный характер ...

71. Подструктура личности, которая в построении жизненных планов исходит из реальных возможностей человека, называется ...
72. Наиболее спокойным и невозмутимым можно считать ...
73. Личность человека представляет собой ...
74. Тип конституции телосложения, которому принадлежит крепкий скелет, выраженная мускулатура, крепкое телосложение, широкий плечевой пояс ...
75. Эмоциональная аномалия – асинтонность – это ...
76. Сентиментальные люди – это ...
77. Характер и темперамент соотносятся ...
78. Типология личности, разделяющая людей на визуалов, аудиалов и кинестетиков ...
79. Процесс социализации человека представляет собой процесс ...
80. Признак личности, лежащий в основе морфологических теорий личности ...
81. Типология личности, делившая людей на визуалов, аудиалов, кинестетиков ...
82. Стадия социализации человека, на которой происходит не только освоение, но и воспроизводство опыта за счет активного воздействия человека на среду через свою деятельность ...
83. Познавательный процесс, считающийся самым простым ...
84. Вопрос, на который отвечает каждый исследователь при изучении характера человека (по Рубинштейну) ...
85. Основная функция памяти человека ...
86. Вид мышления «...непосредственно связанный с восприятием мыслящим человеком окружающей действительности, и без нее совершаться не может» ...
87. Фундаментальные качества личности, определяющиеся отношением человека к обществу, другим людям ...
88. Система отношений к другим людям, для которой характерна доброжелательность, высокая социальная коммуникативность, жизнерадостность, адекватный уровень притязаний, психическая устойчивость в трудных ситуациях ...
89. Признак личности, лежащий в основе психиатрических типологий личности ...
90. Стадия социализации, когда у человека появляется желание найти свое место в обществе, «вписаться» в него ...
91. Познавательный процесс, с которым напрямую связаны чувства ...
92. Вид мышления, при котором «...процесс мышления представляет собой практическую преобразовательную деятельность, осуществляемую человеком с реальными предметами» ...
93. Система отношений к другим людям, для которой характерен завышенный уровень притязаний ...
94. Стадия социализации человека, заключающаяся в усвоении социального опыта некритически, адаптации, приспособлении, подражании ...
95. Система отношений к другим людям, для которой характерен пониженный уровень притязаний, нерешительность, постоянные сомнения в своих возможностях ...
96. Стадия социализации, когда у человека появляется желание выделить себя среди других, критически относиться к общественным нормам поведения ...
97. Вид мышления, при котором «...материалом для решения поставленных задач являются образы» ...

98. Тип темперамента, при котором люди очень подвижны, быстро и сильно возбуждаются, часто агрессивны, повышено впечатлительны, имеют резкие и порывистые движения ...
99. Направленность личности во многом зависит от ...
100. Отражение в сознании человека отдельных свойств, качеств, предметов и явлений, непосредственно воздействующих на наши органы чувств – это ...
101. Отражение предметов и явлений в совокупности их свойств и частей при непосредственном воздействии их на органы чувств – это ...
102. Во множестве эмоциональных проявлений выделяются четыре исходные эмоции ...
103. Эмоции, в зависимости от качества, могут быть ...
104. Конфликтное эмоциональное состояние, при котором человек испытывает нервно-психическое перенапряжение, происходит тотальная мобилизация сил на поиск выхода из очень трудного, опасного положения ...
105. Эмоции – это ...
106. Внезапно возникающее в острой конфликтной ситуации чрезмерное нервно-психическое перевозбуждение, проявляющееся во временной дезорганизации сознания (его сужении) и крайней активизации импульсивных реакций – это ...
107. Идиосинкразия представляет собой ...
108. Нравственными чувствами являются ...
109. Тип людей, при котором эмоциональные проявления минимальны, отсутствует способность проникаться эмоциональными состояниями других людей ...
110. Факторы, под воздействием которых формируется волевая регуляция поведения ...
111. Чувства, возникающие в практической деятельности, называются ...
112. Закономерность чувств, которая заключается в том, что даже самая любимая песня надоедает, если ее постоянно и всюду слышишь ...
113. Волевое состояние, характеризующееся активной переработкой поступающей информации, определением первоочередных проблем, постановкой наиболее значимых целей и путей их достижения ...
114. Состояние, при котором происходит значительное нарушение сознательной регуляции действий человека, нарушается избирательность в выборе поведенческого акта ...
115. Чувства, заключающиеся в способности воспринимать и оценивать красоту ...
116. Закономерность чувств, заключающаяся в том, что чувство досады от неэтического поступка одного лица усиливается, если оно противопоставляется благородному поступку другого лица в той же ситуации ...
117. Волевое состояние, характеризующееся неспособностью быстро принимать решения ...
118. Закономерность чувств, заключающаяся в явлении «возмещение зла на слабом» ...
119. Волевое состояние, характеризующееся высоковероятностным ожиданием запланированного результата деятельности на основе учета исходных условий ...
120. Волю формируют и укрепляют ...

121. Болельщики спортивных команд, пришедшие на матч, являются общностью ...
122. Асинтонность – это ...
123. Система в организме человека непосредственно связанная с эмоциями ...
124. Чувства, возникающие как отклик на соответствие или несоответствие социальным нормам ...
125. Волевое состояние, характеризующееся длительным преодолением трудностей, контролем действия и направленности его на достижение цели ...
126. Конфликтное отрицательно-эмоциональное состояние, при котором происходит крах надежд, являющееся непреодолимым препятствием на пути достижения целей – это ...
127. Вид эмоций, который ситуативно обуславливает устойчивое эмоциональное состояние, усиливающее или ослабляющее психическую деятельность – это ...
128. Подготовительный этап адаптации характеризуется тем, что ...
129. Факторы, способствующие развитию отклоняющегося поведения ...
130. Вид поведения, который можно назвать девиантным ...
131. Компоненты, от наличия которых зависит появление у человека алкоголизма, наркомании, токсикомании ...
132. Личностные характеристики, способствующие развитию у человека алкоголизма ...
133. К внутренним формам суицидального поведения относятся ...
134. К внешним формам суицидального поведения относятся ...
135. Поведение, характеризующееся устойчивостью, целенаправленностью действий, связанных с осознанностью желания лишить себя жизни является ...
136. Поведение, характеризующееся оказанием психологического давления на окружающих значимых лиц, с целью изменения ситуации в благоприятную для суицидента сторону ...
137. Поведение, обусловленное необычайно сильным эмоциональным переживанием и сопровождающееся дезорганизацией и сужением сознания ...
138. Поведение, отклоняющееся от установленных обществом норм и стандартов принято называть ...
139. Девиантное поведение трудно определить, потому что ...
140. Вид поведения, который можно назвать деликвентным – это ...
141. Причиной, предопределяющей проявление девиантного поведения, является ...
142. Подготовительный этап адаптации характеризуется тем, что ...
143. Деликвентное поведение отличается от девиантного наличием ...
144. Факторы, способствующие проявлению девиантного поведения ...
145. Этап стартового психического напряжения характеризуется ...
146. Поведение, характеризующееся устойчивостью, целенаправленностью действий, связанных с осознанностью желания лишить себя жизни ...
147. Этап острых психических реакций характеризуется ...
148. Компоненты, предопределяющие проявление преступности ...
149. Этап острых психических реакций характеризуется ...
150. Компонент, способствующий девиации и состоящий из совокупности индивидуально-психологических элементов: направленности личности, ее ценностных ориентаций, нравственных принципов, правосознания и др., называется ...

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценки:

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
менее 50	не зачтено

2. Комплект заданий для контрольной работы

Вариант № 1.

1. Особенности проявления бессознательного в поведении, психических процессах, свойствах и состояниях человека.
2. Факторы, влияющие на формирование образов.

Вариант № 2.

1. Факторы, влияющие на развитие памяти.
2. Связь между коэффициентом интеллекта и жизненными успехами у человека.

Вариант № 3.

1. Связь способностей с успешностью выполнения деятельности.
2. Связь стиля общения и темперамента человека.

Вариант № 4.

1. Соотношение мотивации достижения успехов и мотивации избегания неудач.
2. Связь мотивации достижения и тревожность.

Вариант № 5.

1. Связь различных видов общения и интеллектуального развития человека.
2. Критерии эффективной групповой деятельности.

Вариант № 6.

1. Влияние пренатальных матриц на жизнь человека.
2. Понятие нормы и отклонения в поведении человека.

Вариант № 7.

1. Место индивидуальных и коллективных архетипов в структуре личности человека.
2. Биологическое в человеке. Темперамент.

Вариант № 8.

1. Социальное в человеке. Характер.
2. Принцип детерминации в психологии.

Вариант № 9.

1. Сущность комплекса Электры.

2. Сущность Эдипова комплекса.

Вариант № 10.

1. Проявление сублимации в жизни человека.
2. Значение вытеснения в жизни человека.

Вариант № 11.

1. Проявление комплекса неполноценности у личности.
2. Формулы человеческого бытия (быть-иметь, быть-казаться, хочу-могу).

Вариант № 12.

1. Особенности проявления патологического слияния.
2. Коммуникация, перцепция и интеракция в человеческом общении.

Вариант № 13.

1. Значение конфликтов в общении людей.
2. Семья как институт социализации.

Вариант № 14.

1. Условия успешной социализации.
2. Направленность личности и успешность человека.

Вариант № 15.

1. Социальное пространство воспитательного процесса.
2. Связь методов и средств воспитания.

Вариант № 16.

1. Связь общих закономерностей и принципов воспитания.
2. Семья как субъект воспитания.

Вариант № 17.

1. Связь принципов и методов воспитания.
2. Соотношение обучающей, развивающей и воспитательной целей обучения.

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена обучающимся по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, приведены требующие пояснения по работе.

- «не зачтено» выставляется в том случае, если контрольная работа обучающимся выполнена не по своему варианту, допущено по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу.

3. Перечень проблемных ситуаций для дискуссии

БЛОК № 1.

Ситуация 1

Учительница: «А теперь, чтобы вы лучше запомнили, какими бывают обстоятельства, составим таблицу». Из класса раздалось недовольное нытье: «Ну зачем», «Вот еще!», «Давайте не будем», «Мы и так запомним». Учительница (озадаченно помолчав): «Ну,

хорошо, таблицу мы делать не будем, сделаем только памятку». Опять недовольные выкрики из класса: «Зачем?» «Давайте, лучше таблицу!» и т. д. Учительница: «Ну уж нет, не захотели таблицу, будем делать памятку, сразу нужно было думать».

Оценка

Учитель демонстрирует ученикам свое слабование, неуверенность в себе и некоторый страх перед самими учениками. Может это еще и не осознается ребятами в полной мере, но любой из них способен это почувствовать.

Прогнозирование

Если подобные ситуации будут повторяться, ни о какой дисциплине в классе речи уже не будет, как нельзя будет говорить и об уважении к учителю. Такое открытое потакание желаниям ребят неоправданно и, в конце концов, скажется на самом учебном процессе, качестве обучения и отношении учеников к своему учителю.

Решение

Планируя работу на уроке, учитель должен изначально решать, какой вид задания лучше подойдет для закрепления материала. И если уж он отступает от запланированного, то это решение должно быть мотивировано не страхом, что ученикам не понравится урок и учитель. В данной ситуации, если учитель по ходу урока вдруг решил заменить одно задание на другое, то детям необходимо объяснить причину этой перемены. Напр., слова: «Да, вы правы, таблицу мы уже не успеем составить, сделаем просто памятку», – дали бы понять ребятам, что смена заданий мотивирована, и поступками учителя управляют не их или его капризы. Кроме того, как мне кажется, учитель должен дать понять своим ученикам, что нытье и подобный тон недопустимы на уроке.

Ситуация 2

Урок немецкого языка. Перед учителем не только его группа, но и группа заболевшего учителя.

Ребята ведут себя отвратительно: говорят в полный голос, ругаются, перекидываются записками, самолетиками и т. д., хамят учителю (но осторожно, не впрямую).

Особенно выделяется один мальчик.

Учитель, стараясь не обращать внимания, ведет урок, время от времени грозя всей галерке двойками, директором и родителями.

Очередное задание – подготовить пересказ текста.

Через какое-то время учительница спрашивает самого шумного ученика, готов ли он к пересказу. Тот отвечает, что может пересказать только первое предложение.

Учитель: «Значит, я ставлю тебе два».

Ученик: «Нет, в таком случае я перескажу».

Учитель: «Поздно. Раньше надо было думать»

Ученик: «Да я перескажу».

Такая перепалка продолжается еще несколько минут, в результате учительница ставит двойку, а ученик, обругав ее матом, хлопает дверью.

Учитель, ничего не сказав, продолжает урок.

Оценка

Здесь имеет место целый букет педагогических ситуаций, причем видно, что отношения между учителем и учениками второй группы давно запущены. Но если говорить о последней, то учитель откровенно сорвал свою злость.

Несправедливость такого поступка заключается еще и в том, что вместо того, чтобы поставить «два» за поведение (что было бы, по крайней мере, честно), учитель предпочел поставить «два» за знания (вернее, за незнание), не дав ученику возможности даже ответить.

Наказание справедливо только тогда, когда, по крайней мере, является наказанием за реальный проступок. Учительница дала понять ученику, да и классу, что если она в чем-то

и бессильна, то способна отыгаться в другой ситуации, воспользовавшись своим положением.

Мальчишка ушел униженный, с чувством глубокой несправедливости, злясь на собственное бессилие и до глубины души ненавидя учителя. Урок всему классу: месть вполне приемлема и в ней хороши все средства.

Прогнозирование

Обоюдная ненависть учителя и данного ученика усилится еще больше. Такие ситуации будут повторяться и дальше. Уважения к учителю не будет ни у этого мальчика, ни у всего класса.

Решение

Учитель должен был спросить пересказ, если уж ученик решил попробовать. Успокоить же сильно мешающего уроку ученика можно, дав ему какое-нибудь достаточно сложное для него задание, за которое в конце урока он получит оценку.

Ситуация 3

Урок немецкого языка в 5 классе. Учитель просит тянущего руку ученика начать чтение текста. Мальчик заикается, и, чем больше он волнуется, тем сильнее. Возникает заминка. Учитель ждет некоторое время, наблюдая за попытками мальчика преодолеть первое слово, а затем начинает кричать, что он наверняка опять не сделал домашнее задание, что ей, учительнице, такое разгильдяйство надоело и она, скорее всего, вызовет родителей. В классе кто-то начинает посмеиваться, кто-то опускает глаза. Мальчик испуганно «прожевывает» трудное слово и пытается читать дальше.

Оценка

Повышенный тон учителя всегда недопустим, а в этой ситуации особенно, тем более что о заикании этого ученика известно всем.

Прогнозирование

Этот ученик на уроках всегда активен, но заикание, естественно, смущает его самого. Каждый раз, когда он так «затягивает» ответ, он сам считает себя слегка виноватым.

В результате этого случая (и подобных ему) может еще сильнее развиваться комплекс неполноценности, ученик замкнется в себе, перестанет работать на уроке.

Кроме того, так как в отношении него допущена явная несправедливость, это скажется и на отношениях учитель-ученик. Ребята из класса, присутствующие при этом, хоть и чувствуют, что учитель поступает несправедливо, воспринимают этот стиль общения с их одноклассником как норму. Детям вообще свойственно смеяться над человеком, который выбивается из их группы, а если еще и учитель позволяет себе смеяться над таким человеком, то в классе 7–8 может начаться настоящая травля.

Решение

Если первое слово вызывает такие трудности, то учителю лучше было самому прочитать его, не заостряя на этом внимания. Если спокоен учитель, успокоится и ученик, и чтение пойдет лучше.

Ситуация 4

На уроке с конца ряда передается записка. Ученики молча читают ее, смотрят на потолок и хихикают, после чего передают записку дальше, не особо скрывая ее от учителя. Учитель видит записку, забирает ее, разворачивает и видит сообщение «*посмотри на потолок*». Он смотрит на потолок, в это время класс разражается взрывом хохота. Учитель выходит из себя. Пытается узнать, кто был инициатором этой идеи, грозит поставить плохие отметки и вызвать родителей в школу.

Прогнозирование

В данной ситуации, учащиеся стараются протестировать учителя и увидеть, какие эмоции, действия он будет совершать. Если преподаватель начинает паниковать/ кричать / грозить директором, это вызовет протест и негативное отношение со стороны учащихся. Учитель

потеряет доверие и уважение учеников, так как он поддался на провокацию, а дети, ещё не осознавая, но чувствуя, что учителя можно легко спровоцировать, будут продолжать в том же духе.

Решение

Учитель мог бы отнестись к этому с юмором, улыбнуться и выразить своё отношение к ситуации, останавливаясь на положительных и отрицательных моментах. Возможные фразы: «Мне нравится, что такая ситуация показывает, что вы как класс являетесь сплочёнными, верными идее, с таким искромётным чувством юмора» или же: «Не буду спрашивать, искать того, кто это придумал – что сделано, то сделано – давайте извлечём для себя полезные моменты из этого, – попытаемся не следовать «стадному чувству», а будем следить каждый за собой»

Ещё как вариант (если позволяет обстановка на уроке), можно рассмотреть и такое продолжение ситуации, в котором можно проследить быстроту реакции и смекалку педагога. Например, учитель может в ответ невинно подшутить над учениками и посмеяться вместе с ними. Это укрепит отношения между детьми и учителем.

Ситуация 5

Учительница английского языка заходит в 9 класс и видит, что ученицы повесили все плакаты с грамматическими схемами на новые грамматические правила вверх ногами. Девочки решили пошутить в расчете на то, что учитель потратит несколько минут урока на перевешивание плакатов, и можно будет еще некоторое время заниматься своими делами.

Учительница начала ругать детей, обвинять их в неуважении к себе, заставила их перевесить плакаты, и в итоге они получили бы то, чего добивались.

Прогнозирование

Руганью и угрозами учитель не добьётся уважения девочек, а только потеряет авторитет. Так как дети, совершая такие поступки, ожидают от учителя именно такой реакции. Она послужит для них стимулом для продолжения издевательств. В конце концов, любому преподавателю грозит нервный срыв, если он будет продолжать реагировать таким же способом.

Решение

Вариант проведения урока. Как ни в чем не бывало, учитель начинает урок и приступает к объяснению материала. Правила очень сложные, в учебниках их нет, а списывать неудобно. Многие ученицы не успевают переписать схемы себе в тетради. В конце урока учительница дает десятиминутную проверочную работу на первичное закрепление только что пройденного, при этом сняв схемы. Реакция педагога оказалась непредсказуемой, но при этом обоснованной и логичной. Во-первых, ученицы сами создали напряжение в течение всех сорока минут занятия, в результате чего ерзали и беспокоились во время объяснения материала, тогда как можно было записать правила со слов учителя и написать самостоятельную работу без использования плаката. Во-вторых, учительница очень грамотно продемонстрировала, кто на уроке главный, и по чьему сценарию разворачивается действие занятия: она не стала ругаться, кричать, а молча пристыдила учениц, показав им их поступок с точки зрения умного и спокойного человека.

Ситуация 6

На перемене двое пятиклассников – мальчик и девочка – громко спорят.

Подошедшая учительница узнает, что мальчик разбил новый плеер девочки, который она принесла в школу. Мальчик уверяет, что это вышло случайно. А девочка требует деньги за разбитую вещь или же новый плеер.

Учительница отчитала девочку за то, что она принесла в школу дорогую вещь, дала ее однокласснику, а теперь его же и обвиняет.

Прогнозирование

Психологически-комфортная обстановка в классе во многом зависит от поведения учителя, задачей которого является не только привить детям знания в рамках образовательной программы, но и научить их быть более терпимыми друг другу, стараться идти на компромисс. Авторитарное поведение учителя в подобной ситуации, вряд ли, станет хорошим примером для учеников, более того в классе возрастет количество межличностных конфликтов, которое может привести к конфронтации между учениками или между учительницей и учеником.

Решение

Учительница могла бы доверительно поговорить с детьми, убедить их в том, что лучше выяснять отношения спокойно, а не затевая ссор и найти решение проблемы, которое удовлетворяло бы всех, например, постараться найти человека, который смог бы починить плеер. На мой взгляд, оптимальный вариант решения проблемы склонить детей к примирению без всяких условий и компенсаций, но если такой вариант не устраивает родителей девочки, то следует поговорить с родителями обоих учеников, для чтобы они решили вопрос о компенсации на тех условиях, которые устраивали бы обе стороны.

Ситуация 7

Урок алгебры. Примерно за 10 минут до конца урока, учитель вызывает к доске Васю. Он должен решить пример, используя формулы, изученные на уроке.

Звенит звонок. Учитель просит всех выйти из класса, а Васю остаться и решить пример.

Но ученики не уходят, а обступают Васю, который стоит у доски. Звучат реплики: «Да ты же совсем тупой», «Это же элементарно» и т. д. В результате это начинает раздражать Васю, и он просит учителя, что бы она попросила остальных выйти из класса.

Учитель подходит к толпе и смотрит на доску: «Ай-ай-ай Вася. Ты даже пример не можешь правильно из учебника переписать». Ученики начинают смеяться, а Вася хватается за портфель и выбегает из класса.

Прогнозирование

Вася надеялся на помощь учителя, а она поступила так же, как остальные, то есть посмеялась над ним. Скорее всего, она не хотела обидеть мальчика и сказала это не со зла. Но, зная взрывной характер Васи, она могла бы предположить финал данной ситуации.

Вася обиделся на учителя и своих одноклассников, так как они не помогли ему в трудной ситуации. На следующем уроке никто не вспомнил об этом инциденте. Но возможно Вася не поможет своему однокласснику в такой же ситуации, а посмеется вместе с остальными.

Решение

На месте учителя можно попросить других учеников выйти из класса и осталась бы с Васей один на один. Попросить его успокоиться, сосредоточиться, найти ошибку и решить пример или попросила бы его остаться в кабинете, чтобы помочь стереть с доски, разложить тетради (например), что бы он немного успокоился. Так как он мог бы затеять драку с обидчиками.

Ситуация 8

Ученик отвечает урок. Материал он знает, но не может его подать; веселит своим ответом остальную группу и учителя. Мальчик доволен собой и продолжает в том же духе. Когда ему ставят «4», он не понимает за что: он отвечал, учительница ему улыбалась, – значит, ей нравился ответ.

На его недоумение учитель отвечает, что он допустил много ошибок. Ребята заступились за него и попросили поставить «5», но учитель остался при своем мнении. Ребенок обиделся.

Прогнозирование

На отношение к нему других учеников сложившаяся ситуация не повлияет (ребята не изменят своего хорошего отношения к нему). А мальчик решит, что учитель

несправедливо придирается к нему, и его доверие, хорошее отношение к учителю пошатнется.

Решение

Данная ситуация возникла из-за того, что личные отношения учителя и ребенка столкнулись с деловыми. Учительница не указала на конкретные ошибки по ходу ответа ученика и после него. Он же рассчитывал, что отвечает хорошо и получит высокую оценку. Нужно назвать те ошибки, которые он допустил, озвучить их, чтобы не возникло ощущения, что учитель необъективен. При ответе он использовал специально подготовленные иллюстрации, поэтому можно задать дополнительные вопросы, дать возможность получить хорошую отметку.

Ситуация 9

Уважаемый учитель с большим опытом работы входит в класс и видит на доске карикатуру на себя. Она выразительная, смешная, точная. Класс молча ждет реакции учителя.

Учитель с интересом рассматривает карикатуру и говорит:

– Поскольку нарисовано очень хорошо, мне жаль это стирать. Пусть художник сначала перенесет это на бумагу. Я хвалю талантливого карикатуриста.

Прогнозирование

В этой ситуации учитель продемонстрировал свою зрелость. Он не воспринял эту язвительную карикатуру как свою личную обиду. Он не стал обижаться на детскую выходку. Он не искал виновника и не пытался пристыдить его. Он избежал бесплодных поучений и морализаторства. Вместо этого он одобрил творческую инициативу и показал уважение к искусству. Такая реакция учителя позволила детям увидеть силу учителя, его самоуважение, сдержанность. Они увидели, что не владеют силой влияния на эмоциональный настрой педагога, и в следующий раз у них не возникнет желания так поступать.

Решение

Талантливый и мудрый учитель никогда не вызывал отрицательных эмоций у своих учеников. Всегда был вежлив и откровенен с ними. Эта ситуация могла бы возникнуть из-за общего настроения класса (класс устал, класс хотел побезобразничать, хотели проявить себя, привлечь внимание), который не мог найти иной выход своим эмоциям, не мог найти другой способ самореализации. К учителю напрямую никаких претензий не предъявлялось. Такое поведение педагога (спокойный интерес, заинтересованное спокойствие) обезоруживает, приятно поражает детей. На положительном примере они учатся в дальнейшем реагировать на жизненные ситуации, учатся уважать других людей, труд и старание других людей.

Ситуация 10

Учитель рисования показал два рисунка своим ученикам и попросил сказать, какой им больше нравится. Алеша, двенадцати лет, долго колебался, прежде чем ответить.

Учитель говорит:

– У нас мало времени. Напряги свой ум, если он у тебя есть.

Посадив мальчика, который залился краской от стыда, учитель продолжил урок под дружное хихиканье одноклассников.

Прогнозирование

Выставлять ученика на посмешище непедагогично. Медлительного ученика не исправит сарказмом, а умственную деятельность не простимулируешь издевкой. Такого рода ситуации порождают ненависть и побуждают к мести. Такой эгоистичный учитель никогда не сможет создать на уроке атмосферу доброго сотрудничества, приятного творчества, что особенно важно на уроках изобразительного искусства.

Решение

Ребенок не виноват, если строение его мозга не позволяет делать быстрые выводы, быстро и четко реагировать на поставленный вопрос, ситуацию.

Это особенности строения организма ребенка, а не его недостаток.

Учитель проявил свою бестактность, проявил свою силу над детьми.

Мудрый педагог знает и учитывает (старается учитывать) особенности своих учеников, направляя течение урока в нужное русло. Колеблющемся и сомневающемуся ребёнку можно было бы сказать:

– Да, решить действительно нелегко. Трудно сделать выбор. В обоих рисунках, видимо, есть что-то, что тебе нравится. Выбирай то, что подсказывает тебе сердце.

Такой ответ дал бы время ребёнку подумать, выбрать то, что ему действительно понравилось. И его бы решение шло от самого сердца, было бы искренним. Учитель, видимо, забыл, что эстетический вкус нельзя прививать не эстетично.

Ситуация 11

Идет урок, преподаватель рассказывает новую тему, а ученик не слушает его и играет в телефон.

Эту проблему можно решить так:

«Илья (или как зовут ребенка), давай договоримся. Ты сейчас уберешь телефон, так как мне надо продолжить новую тему, на следующем уроке ты будешь вместе со всеми писать по ней контрольную, и я не думаю, что ты напишешь на хорошую отметку, если ты сейчас ее прослушаешь. А мне бы очень хотелось, чтобы у тебя была отличная оценка по моему предмету, да и твоим родителям было бы очень приятно видеть тебя счастливым. А ты как считаешь?»

Ситуация 12

Несколько учеников опоздали на урок на 15 минут...

Решение

Выходов и подходов много. Если это произошло один раз, то можно сказать так: «Мне не очень приятно, что вы опаздываете на мой урок. Давайте так. Вы дождитесь, пожалуйста, булочку в коридоре, а потом зайдете. Но пусть это будет первый и последний раз. Договорились?».

Если же это уже вошло в систему, то нужно определить свод правил, в котором говорится, что если учащиеся опаздывают, то они получают дополнительное домашнее задание.

Ситуация 13

В самом начале занятия или уже после того, как вы провели несколько занятий, учащийся заявляет вам: «Я не думаю, что вы, как педагог, сможете нас чему-то научить».

Решение

Нужно узнать у ученика почему он так думает и поговорить с ним на эту тему.

Ситуация 14

Учитель дает учащемуся задание, а тот не хочет его выполнять и при этом заявляет: «Я не хочу это делать!»

Решение

Учитель должен спросить у ученика почему, выслушать его и попробовать доказать, что это задание ему необходимо сделать.

Ситуация 15

Учащийся разочарован своими учебными успехами, сомневается в своих способностях и в том, что ему когда-либо удастся как следует понять и усвоить материал, и говорит учителю: «Как вы думаете, удастся ли мне когда-нибудь учиться на отлично и не отставать от остальных ребят в классе?»

Решение

Учитель должен выяснить, почему ученик сомневается в себе. Если потребуется провести дополнительную беседу с родителями.

Ситуация 16

Ученик говорит о том, что данный предмет (математика) ему в жизни не пригодится и учить он его не хочет.

Решение

Можно попробовать на жизненных примерах объяснить ему, что математика необходима и без нее, по крайней мере на сегодняшний день, он просто не получит аттестат. Также выяснить, возможно учитель математики предвзято относится к ученику, и поэтому он не хочет учить его предмет.

Ситуация 17

Ученик посещает школу хорошо, за исключением одного урока. Говорит, что ему там неинтересно.

Решение

Во-первых, нужно поговорить с ребенком и выяснить настоящую причину, почему он туда не ходит. Во-вторых, нужно поговорить с классным руководителем и учителем, который ведет этот предмет.

Ситуация 18

Учащийся говорит учителю: «Я снова забыл принести тетрадь»

Решение

Учителю следует серьезно поговорить с учеником, выяснить, специально он не берет тетрадь, потому что не сделал домашнее задание, или же по рассеянности. Также поговорить с родителями, чтобы они следили за тем, что ученик взял все учебники и тетради.

БЛОК № 2.

Ситуация 1

Третьеклассники активны: каждый стремится заметить ошибку товарища и исправить ее. В своем усердии кое-кто даже начинает фантазировать: видеть ошибку там, где ее и не было вовсе. Одна из девочек придирчиво следит за Ирой, которая читает у доски, и настойчиво машет рукой, желая исправить ошибку. Ее не заботит, чтобы Ира лучше читала, – есть лишь желание заявить о себе, продемонстрировать, что она может лучше, чем Ира, и заслужить похвалу учительницы.

Вопросы и задания

1. Чем объяснить подобное отношение учащихся к своим одноклассникам?
2. Какой стиль отношений между учащимися формируется в таких условиях?
3. Какие выводы должен сделать учитель?
4. Что может чувствовать Ира в такой атмосфере?

Ситуация 2

– Учитель тогда учитель, когда он блестяще знает свой предмет, ибо с этого, с его научного багажа, и начинается признание учеников, а потом и родителей.

– Поскольку душа ребенка раскрывается полнее не на уроке, а в каких-то внеурочных делах и в процессе общения, то только тот учитель – мастер, кто свободно владеет приемами общения, умеет сделать жизнь школьника интересной.

– Надо научить ребенка учиться всю жизнь и постоянно работать над собой, обогащая себя и духовно, – это главное для учителя.

– Культура, кругозор и интеллигентность – вот важные показатели качества человека как учителя.

Вдруг Наталья Михайловна сняла очки и тоном, свидетельствующим, что высказывания учителей чем-то задели ее самолюбие, громко сказала:

– А я считала и считаю, что главное в учителе – это добросовестность. – И после маленькой паузы продолжала. – Я вот уже двадцать пять лет первая прихожу в школу, и последняя ухожу. Я всю себя отдаю детям. Нужно всего себя отдавать детям – вот что делает учителя Учителем!

– Но ведь еще нужно, чтобы было, что отдавать детям, – добавил кто-то из педагогов.

– Вот я – конечно, вместе с коллегами – выпустила в жизнь несколько сотен мальчишек и девчонок. Из них выросли двое академиков, трое докторов и пять кандидатов наук, а уж инженеров, врачей, учителей и не счесть, – вмешалась в разговор Галина Аркадьевна.

– Галина Аркадьевна, а скольких вы не спасли? – задал ей вопрос молодой биолог.

– Что значит – не спасла, от чего или от кого не спасла? – не сразу поняла вопрос коллега.

– Ну, сколько среди этих тысяч выпускников тех, кто спился, или оказался на скамье подсудимых, или хотя преступления и не совершил, но стал плохим человеком? – не унимался биолог.

– Да, вы правы, Толя. Я никогда не считала тех, кому не могла помочь. Мне, как и другим, всегда приятно было работать с сильными, способными, яркими ребятами, которые сами хотели учиться.

Вопросы и задания

Кто собеседников, по Вашему мнению, прав? Аргументируйте свой ответ.

Ситуация 3

– Арифметику не знаешь. Сократи, – говорит учитель ученику, решающему пример у доски.

– Вы же сказали, можно не сокращать! – реплика из класса.

– Пиши.

Ученик у доски стоит, ждет и не пишет.

– Пиши, – еще раз требует учитель.

– Чего пиши? – огрызается озлобленно. В классе – смех.

– Кто пойдет напишет? – обращается учитель к классу – Шувалов к доске. Разговоры!

Вопросы и задания

1. Охарактеризуйте действия учителя и учеников.

2. Назовите ошибки в действиях учителя.

3. Предложите пути решения данной проблемы.

Ситуация 4

В школе, где училась Марина, многие ребята носили красивую одежду и могли похвастаться множеством дорогих вещей. Их родители сумели приспособиться к новым условиям рынка и зарабатывали большие деньги, поэтому эти ребята хоть каждый день могли приходить в школу в обновках и позволить себе дорогие развлечения. Марине же приходилось носить старые платья, сшитые мамой или бабушкой, в которых она сама себе казалась старомодной. Отчего у других были такие красивые вещи, а у нее – почти ничего? Некоторые ее подруги приносили в школу большие деньги и по дороге домой останавливались у киосков, чтобы купить шоколад. Ее лучшая школьная подруга теперь с ней почти не разговаривала. Она общалась только с «избранными». Иногда Марине даже не хотелось идти в школу. Что случилось с ее родителями? Почему они не могут заниматься тем же, чем и родители ее подруг? Может, они недостаточно умны или слишком ленивы?

Однажды вечером, когда их семья собиралась пойти в гости, напряжение достигло предела. Все ждали, когда старшая дочь оденется. Она пробыла в своей комнате больше часа, примеряя одежду и глядя на себя в зеркало.

Боясь, что они опоздают, ее отец, наконец, постучал в дверь.

– Что?!! – пронзительно крикнула Марина из-за двери.

– Марина, мы все тебя ждем, ты уже готова? «Мы можем опоздать», – сказал отец.

– Я не иду! – закричала Марина.

– Почему? В чем дело? – спокойно спросил отец.

– Меня достало это барахло. Я в нем как старуха. Я устала от того, что мне нечего носить. Почему вы с мамой никогда ничего мне не покупаете? Я терпеть не могу свою одежду! Я ненавижу ее!

Она начала всхлипывать. Наступила продолжительная пауза. Родители не знали, что сказать. В самом деле, что они могли сказать? Они стремились дать детям самое лучшее, но теперь оказалось, что этого просто недостаточно. Их сердца разрывались от того, что их дочь несчастна. Они чувствовали себя неудачниками, которые ничего больше не могли ей дать, и не знали, что делать.

Вопросы и задания

1. Какова роль социально-экономического фактора в воспитании человека?
2. Проанализируйте поведение родителей и Марины.
3. Как разрешить данный конфликт? Каковы наиболее целесообразные действия родителей в такой ситуации?

Ситуация 5

Уже 11 часов вечера, а дочери все еще нет. Мать очень волнуется, обзвонила всех одноклассников, родственников. Дочери нигде не было. Мать не может найти себе места. Около полуночи Ира веселая и счастливая пришла домой.

– Где ты болталась? Кто разрешил тебе так поздно приходить домой? Если ты в 11-м классе, то решила, что уже взрослая?.. Ты бы лучше училась, чем пропадать неизвестно где! – в сердцах выговаривала мать.

– Мама, что ты так волнуешься, я была с Сережей на дискотеке в его училище, – пыталась защититься девушка.

– С каким еще Сережей? С этим? – она выхватила из дневника Иры фотографию юноши. – Я тебе покажу, как гулять перед выпускными экзаменами! – закричала она и на клочки в гнев порвала фотографию Сергея.

– Как ты смела! – закричала в свою очередь девушка, бросившись собирать разлетевшиеся по комнате кусочки. Подобрав их, со слезами она закрылась в своей комнате.

Вопросы и задания

1. Проанализируйте диалог матери и дочери.
2. Дайте оценку поведению и действиям матери и дочери.
3. Что же делать, чтобы снять напряжение в семье?
4. Как должны относиться родители к появлению у детей (юноши или девушки) первого чувства?

Ситуация 6

Вообще Колька Вирусов человек неплохой и не трус совсем, но он страшно боится контрольных по математике. За последнее время по контрольным, он стал получать двойки. А показывать маме двойки – не очень приятное дело.

В этот день после уроков Тамара Степановна сказала:

– Всем приготовиться. Завтра контрольная... На следующее утро Колька прибежал к обычной своей уловке. Он смял рубашку и повесил ее на место. И... захныкал:

– Мама, у меня рубашка мятая!

– Ну и что?

– Как что, погладь!

Мама взяла утюг и поставила греть.

Но Колька снова захныкал:

– Голова болит!

Мать взяла термометр и поставила Кольке, а сама вышла на кухню. Колька подождал, пока стихнут ее шаги в коридоре. Воровато оглянувшись, он взял со стола полотенце и, завернув в него термометр, приложил к утюгу. Подержав так некоторое время, вынул термометр и сунул себе под мышку. Вернувшись, мама только руками всплеснула от удивления.

– Повышенная! Да где же ты такую простуду поймал? В школу не пойдешь. Быстро ложись. Сейчас вызову врача.

Колька, сдерживая улыбку, полез в постель. Врач выслушал Кольку, осмотрел, смерив ему температуру, и сказал:

– Мальчик совершенно здоров. Температура нормальная. Мама удивилась:

– Полчаса назад была такая высокая температура, а сейчас нет! Пусть уж сегодня он полежит, а завтра пойдет в школу.

Вопросы и задания

1. Какие особенности мальчика проявляются в этой ситуации?
2. Так ли уж это плохо, если мальчик проявляет изобретательность?
3. Какую информацию о школе и родителях дает эта ситуация?
4. Как бы вы вели себя на месте матери?

Ситуация 7

Второклассница Юля в столовой убирала за собой посуду, так как в школе с начальных классов вводили элементы самообслуживания. Но вдруг она споткнулась и вдребезги разбила тарелку и стакан. Девочка от неожиданности и испуга оцепенела, а потом горько заплакала. Юля была потрясена: такое с ней в школе случилось впервые. Кроме того, она боялась возможного наказания. Поймут ли ее? Поверят ли, что это произошло помимо ее воли и желания, нечаянно? Беспокоила ее и мысль, что придется купить новую посуду взамен разбитой. Таковы были порядки в школе. А как отнесется к такому случаю мама, ведь ей и так тяжело одной воспитывать и кормить двух девочек?

Вопросы и задания

1. Как следует поступить педагогу в такой ситуации?
2. Предложите возможные варианты действий педагога в такой ситуации.

Ситуация 8

Таня сидела на краю дивана. Единственное, чего ей хотелось, так это побыстрее уйти. Таня очень хотела попасть на эту вечеринку, все ребята говорили об этом. Она надеялась, что удастся весело провести время в компании, но теперь ей было невыносимо скучно. Комнату заполнил дым, обволакивая лица смеявшихся и шутивших, хотя речь многих казалась невнятной и искаженной. Некоторые из ребят время от времени выходили в дальнюю комнату, иногда с ними уходили девушки. Таня не знала, чем они там занимаются, только все это казалось странным. Другие пили вино и пиво.

– Эй, Таня, – позвала ее однокурсница. – Выпей, расслабься, встряхнись. Таня неохотно взяла из рук Ани банку пива и сделала большой глоток. Пиво защекотало ей горло.

Рядом проходил симпатичный молодой человек. Он уже давно привлекал ее внимание. Он взял ее руку.

– Вы Таня? – спросил он тихо.

– Да! – ответила она, довольная, что ее узнали.

После этой встречи вечеринка стала казаться ей все же неплохой. Вначале они болтали о разных пустяках, а потом Александр пригласил ее в другую комнату.

Польщенная, Таня последовала за Александром. Она чувствовала, что пиво ударило ей в голову, у нее немножко кружилась голова, но ей хотелось быть с Александром. В комнате витал какой-то странный, незнакомый запах. Александр представил Таню своим друзьям. Они, казалось, не замечали девушку, но ее тронула забота парня. Затем ему передали какую-то странного вида сигарету. Она была вдвое меньше обычной. Александр удовлетворенно вздохнул и поблагодарил своего приятеля. Он глубоко затянулся.

– Отлично, – сказал он и протянул Тане сигарету.

– Что это? – спросила она. В комнате раздался смех...

– Ты уверен, что ей здесь место? – спросил один из парней.

– С ней все в порядке, – уверенно ответил Александр. – Ну, попробуй. Это марихуана, не бойся, ты почувствуешь себя отлично.

Таня очень испугалась. Как она могла пойти на это? Она знала, что ей не следует этого делать... но Александр ей очень нравился. Он никогда даже не посмотрит на нее снова, если она не попробует.

– В чем дело? – спросил Александр. – Попробуй хотя бы, все ее курят, не может она быть такой вредной.

– Просто поднеси ее к губам и вдохни, затянись, – посоветовала одна из девушек.

– Давай, попробуй... тебе понравится, – уговаривали ее все в один голос. Таня взяла сигарету и сделала первую затяжку.

Вопросы и задания

1. В чем сила влияния среды на человека?
2. На какого человека среда оказывает сильное воздействие?
3. Дайте оценку поведения Тани.
4. В чем педагогический смысл этой истории?

Ситуация 9

Летом семья Димы переехала в новый микрорайон на другой конец города. Старые друзья были далеко, один-два раза съездил, но как-то не так получалось общение, как раньше. Новых друзей в школе он пока еще не приобрел – до первого сентября оставалось еще две недели. Как-то вечером, гуляя по двору, он познакомился с ребятами намного старше себя, а потом охотно проводил с ними оставшиеся дни каникул.

– Ничего, начнется учеба – у него времени не будет свободного с ними гулять. Да и товарищи появятся, – успокаивал отец встревоженную мать. Однако учебный год начался, а Дима еще больше привязался к своим сомнительным друзьям, стал прогуливать уроки и целые учебные дни и, что самое страшное, приобщаться к курению и спиртным напиткам. На все требования родителей он отвечал:

– Да, я такой! А что я могу с собой сделать? Мне с ними хорошо! Оставьте меня в покое.

Вопросы и задания

1. Проанализируйте поведение родителей Димы.
2. Что бы вы предприняли на месте его родителей?
3. Что и кто может помочь Диме в этой ситуации?

Ситуация 10

Катя отправляется в школу холодным утром, надев лишь жакетик.

– Надень пальто, – говорит мать, – Этот жакет слишком легкий для такой погоды.

– Не хочу! – отвечает дочь.

– Мы ведь обе не хотим, чтобы ты простудилась? Не правда ли? – говорит мать.

– Пойми, я искренне за тебя волнуюсь. Войди, пожалуйста, в мое положение и посоветуй, что делать с таким ребенком?

– Хорошо, давай я надену под жакет свитер.

– Прекрасно, – соглашается мать.

Вопросы и задания

1. Проанализируйте поведение Кати.
2. Что бы вы предприняли на месте ее родителей?
3. Какие методы и приемы воспитания использовала мама Кати?

Ситуация 11

Как-то Василий отказался дежурить, так и сказал:

– Не буду, и все!

Педагог не стал возмущаться и грозить разными наказаниями, а только сказал:

– Давай поспокойней. Садись-ка, поговорим. Ты не хочешь дежурить?

– Не хочу.

– Но ведь в классе ты не один. Еще 23 человека. И все дежурят, потому что обязанность каждого помочь уборщице, которая убирает всю школу. И в любом классе нашей школе ребята дежурят по очереди. Что ж ты за особенный? Все дежурят, а ты – «не буду». Подумай, как ребята на тебя смотреть будут. Да и ты сам: ведь за тебя, значит, кто-то должен лишний раз убирать? Ты подумай еще раз, не спеши, а завтра мы с тобой вернемся к этой проблеме.

На другой день утром Василий подошел к учителю и буркнул под нос:

– Буду дежурить. Только пусть со мной кто-нибудь другой дежурит, не Петрова. А то она все учит и учит, что как делать. Надоело.

Вопросы и задания

1. Проанализируйте поведение Василия.
2. Что бы вы предприняли на месте педагога?
3. Какие методы и приемы воспитания использовал педагог?

Критерии оценки:

- «**зачтено**» выставляется, если обучающийся самостоятельно прорабатывает ситуацию, отбирает главное, решениям свойственна новизна и неординарность, в процессе дискуссии активен, умеет слушать и отстаивать свое мнение, кратко и четко излагает решение сложных ситуаций, наблюдается перспективность и универсальность решений, соблюдается этика дискуссии, качество вопросов и ответов.

- «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся допустил грубые ошибки и не смог применить полученные знания для ответа на поставленные вопросы, а также обосновать применяемые положения, этика ведения дискуссии при этом не соблюдается.

4. Темы рефератов

1. Роль и виды чувствительности (ощущений) у человека.
2. Виды и свойства восприятия.
3. Индивидуальные особенности памяти и способностей человека.
4. Творческое мышление и условия его продуктивности.
5. Устойчивость и изменчивость отдельных личностных свойств.
6. Положительное воздействие группы на индивида.
7. Отрицательное влияние группы на личность.
8. Психологические условия возникновения толпы.
9. Особенности проявления психологии одиночества.
10. Значение авторитетности и лидерства для человека.

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется в случае, если реферат выполнен обучающимся по своей теме, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие пояснения по работе.

- «не зачтено» выставляется в том случае, если реферат выполнен не по теме, допущены несколько существенных ошибок, не приведены рисунки и иллюстрации, а также требующие их пояснения.

5. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1. Темперамент, как биологическая характеристика личности. 2. Характер, как социальная основа личности. 3. Эмоционально-волевая сфера человека 4. Мотивационная сфера человека. 5. Связь направленности личности и основных человеческих потребностей. 6. Социализация личности, как процесс и результат освоения, вхождения и воспроизведения социальных норм и отношений. 7. Общение человека, как процесс обмена информацией, эмоциями и действиями. 8. Структура социально-психологических характеристик коллектива. 9. Развитие группы: превращение группы в коллектив. 10. Факторы сплоченности коллектива. 11. Феномен манипулирования. 12. Сущность и средства манипулирования. 13. Характеристика вербальных и невербальных средств коммуникации 14. Основные коммуникативные барьеры. Задания: 1. Как вы понимаете слова Конфуция: “Кто не может сосредоточиться в себе или увлекается чем-нибудь, то видя не увидит, слыша не услышит, вкушая не различит вкуса. 2. По мнению А. Шопенгауэра “Лицо человека высказывает больше и более интересные вещи, нежели его уста: уста высказывают только мысль человека, лицо мысль природы”. В чем, по вашему мнению, заключается смысл данной фразы.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1. Влияние мотивации достижения на результативность деятельности человека. 2. Влияние мотивации избегания неудач на эффективность профессиональной деятельности. 3. Взаимосвязь мотивации человека и развития его личностных характеристик. 4. Влияние внешней и внутренней мотивации на профессиональное и личностное развитие человека. 5. Цель жизни человека как способ реализации развития личности. 6. Факторы успешности развития личности. 7. Мечты и фантазии человека и их влияние на развитие личности.

	8. Соотношение развития и формирования личности. 9. Взаимосвязь развития и саморазвития личности. Задание: 1. Как вы понимаете этот афоризм: “Истина находится не в словах говорящего, а в ушах слушающего”.

Пример зачетного билета
 ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
 Агротехнологический институт
 Кафедра философии и социально-гуманитарных наук
 Учебная дисциплина: Психология
 Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

БИЛЕТ № 1.

1. Общение человека, как процесс обмена информацией, эмоциями и действиями.
2. Влияние внешней и внутренней мотивации на профессиональное и личностное развитие человека.

Составил: _____ / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценки:

- «зачтено», если обучающийся знает и определяет индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения свойственные человеку, а также психологические основы взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает психологические, социальные и культурные различия членов команды для достижения поставленной цели, анализирует индивидуальные личностные характеристики и особенности поведения для достижения эффективных результатов командной работы, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков способен определять перспективные цели собственной деятельности и строить траекторию саморазвития.
- «не зачтено», если обучающийся не знает индивидуальных личностных характеристик и особенностей поведения свойственные человеку, а также психологических основ взаимодействия в коллективе, присутствуют трудности толерантного восприятия психологических, социальных и культурных различий членов команды для достижения поставленной цели, затрудняется при анализе индивидуальных личностных характеристик и особенностей поведения для достижения эффективных результатов командной работы, не может определить перспективные цели собственной деятельности и построить траекторию саморазвития.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра незаразных болезней животных

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



О.А. Столбова

« 29 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Радиобиология с основами радиационной гигиены

для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

образовательная программа
«Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» 09. 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины Радиобиология с основами радиационной гигиены одобрена на заседании кафедры Незаразных болезней сельскохозяйственных животных от «26» 05. 2023 г. Протокол № 10

Заведующий кафедрой



О.А.Столбова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «29» 05 2023 г. Протокол № 08

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчики:

Окунев А.М., доцент кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных, канд.вет.наук

Директор института:



А.А.Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-11 _{ОПК-4} Обосновывает и решает общепрофессиональные задачи с учетом требований радиационной безопасности	<i>Знать:</i> основы радиационной безопасности и санитарно-гигиенические правила и нормы (НРБ-99, ОСПОРБ-99); Мет. рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды; Федеральный закон «О радиационной безопасности населения». <i>Уметь:</i> нормировать и прогнозировать радиоактивное загрязнение с.-х. сырья и произведенной продукции. <i>Владеть:</i> навыками безопасной работы с РВ и организации радиационного контроля при производстве и переработке с.-х. продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: основы биофизики и биологической химии, анатомии и физиологии животных, кормления с.-х. животных, стандартизации и сертификации кормов и кормовых добавок.

Радиобиология с основами радиационной гигиены является предшествующей дисциплиной для дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства, ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях, безопасность жизнедеятельности, биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях, ветеринарная биотехнология.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной форме обучения и на 3 курсе в 6 семестре заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	10
Практические работы (ПР)	16	4
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	24
Реферат	22	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Введение. Предмет, цели и задачи его изучения.	Краткая история развития вет. радиобиологии. Предмет и задачи этой науки и её роль в защите населения от радиационных воздействий.
2.	Основы радиационной безопасности и организация работы с радиоактивными веществами.	Содержание документов НРБ-99 и ОСПОРБ-99. Санитарно-гигиенические нормативы (СанПиН). Понятия ДЭД, ПДК, ВДУ. Утилизация РАО и способы дезактивации.
3.	Физические и химические основы радиобиологии.	Элементы ядерной физики. Явление радиоактивности и виды распадов. Ядерные излучения, их свойства и взаимодействие с веществом. Химические особенности глобальных радионуклидов..
4.	Дозиметрия и радиометрия ядерных излучений.	Методы и средства обнаружения и регистрации ионизирующих излучений. Виды доз и единицы их измерения. Дозиметрические и радиометрические приборы и их характеристика. Способы определения истинной активности проб.
5.	Биологические основы ветеринарной радиобиологии.	Механизм биологического действия излучений на молекулярном, клеточном, тканевом и организменном уровнях. Радиочувствительность с.-х. животных. Проблема действия малых доз облучения.
6.	Лучевые поражения животных.	Лучевая болезнь и её формы, лучевой ожог и комбинированные патологии. Генетические эффекты и отдаленные последствия облучения животных и человека.

7.	Токсикология радиоактивных веществ.	Факторы, определяющие токсическое действие радионуклидов. Классификация изотопов по их радиотоксичности и закономерности метаболизма в организме животных. Характеристика наиболее опасных глобальных радионуклидов.
8.	Радиационная ветеринарно-санитарная экспертиза с.-х. продукции.	Цели и задачи радиационного мониторинга в аграрном секторе. Правила отбора и пересылки проб. Экспрессные методы определения удельной активности в кормах и продуктах животного происхождения. ПДУ содержания глобальных радионуклидов в с.-х. продукции. Радиохимический анализ, этапы его проведения.
9.	Использование радиационной биотехнологии в зооветеринарной науке и практике.	Радиоиндикационный и радиоиммунный методы исследований. Применение стимулирующего, мутагенного и летального действия радиации в животноводстве.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	ПР	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Введение. Предмет, цели и задачи его изучения.	2	-	1	3
2.	Основы радиационной безопасности и организация работы с радиоактивными веществами.	2	4	8	14
3.	Физические и химические основы радиобиологии.	6	-	4	10
4.	Дозиметрия и радиометрия ядерных излучений.	-	4	8	12
5.	Биологические основы ветеринарной радиобиологии.	6	-	6	12
6.	Лучевые поражения животных.	4	-	10	14
7.	Токсикология радиоактивных веществ.	6	-	8	14
8.	Радиационная ветеринарно-санитарная экспертиза с.-х. продукции.	4	8	7	19
9.	Использование радиационной биотехнологии в зооветеринарной науке и практике.	2	-	8	10
	Итого:	32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	ПР	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Введение. Предмет, цели и задачи его изучения.	1	-	4	5
2.	Основы радиационной безопасности и организация работы с радиоактивными веществами.	1		12	13
3.	Физические основы радиобиологии.	2	-	10	12
4.	Дозиметрия и радиометрия ядерных излучений.	-	2	12	14
5.	Биологические основы ветеринарной радиобиологии.	2	-	10	12
6.	Лучевые поражения животных.	1	-	9	10
7.	Токсикология радиоактивных веществ.	2	-	12	14
8.	Радиационная ветеринарно-санитарная экспертиза с.-х. продукции.	1	2	14	17
9.	Использование радиационной биотехнологии в ветеринарной науке и практике.	-	-	11	11
	Итого:	10	4	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
1	2	3	4
1.	2	Содержание документов НРБ-99/2010 и ОСПОРБ-99/2010. Основные санитарные правила работы с радиоактивными веществами и способы утилизации радиоактивных отходов; методы дезактивации рабочих поверхностей;	4
2.	4	Современные методы обнаружения и регистрации ядерных излучений; дозиметрические и радиометрические приборы и правила их эксплуатации. Виды доз и единицы их измерения; расчет доз от внешних и внутренних источников облучения биологических объектов.	4
3.	8	Радиоактивное загрязнение поверхности растительного и животного сырья, определение плотности потока альфа- и бета-частиц. Правила отбора проб и подготовки их к исследованию на	

		радиоактивность. Экспрессное определение суммарной активности гамма- и бета-излучающих радионуклидов в с.-х. продукции. Сравнительный метод определения радиоактивности проб. Расчет калиевого эталона и определение удельной бета-активности в зольных остатках растительной и животной продукции. Экспрессные методы определения удельной активности глобальных радионуклидов (Sr-90, Cs-137) в пробах с.-х. продукции; контрольные уровни (КУ) содержания радиоизотопов.	8
Итого:			16

заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
1.	4	Виды доз и единицы их измерения; расчет доз от внешних и внутренних источников облучения биологических объектов.	2
2.	8	Экспрессные методы определения удельной активности глобальных радионуклидов (Sr-90, Cs-137) в пробах с.-х. продукции; контрольные уровни (КУ) содержания радиоизотопов.	2
Итого:			4

4.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ). Не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70	тестирование, решение задач
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита контрольной работы
Реферат	22	-	защита реферата
всего часов:	60	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Окунев А.М. Техника радиационной безопасности: Мет. указания к ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. – Тюмень: ИПК ТГСХА, 2002. – 27 с.

2. Окунев А.М. Методы и средства обнаружения и измерения радиоактивных загрязнений в сельском хозяйстве: Методические указания к проведению ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. – Тюмень: ИПК ТГСХА, 2006. – 34 с.
3. Окунев А.М. Экспрессные методы радиометрической экспертизы продукции растениеводства и животноводства: Методические указания к проведению ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. – Тюмень: Изд-во “Ризограф”, 2009. – 64 с.
4. Окунев А.М. Сборник задач и примеров по радиобиологии: Учебное пособие. – Тюмень: Изд-во ГАУСЗ, 2015. – 28 с.
5. Окунев А.М. Методические указания для самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по ветеринарной и с.-х. радиобиологии, радиоэкологии. – Тюмень, 2016. – 23 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Загрязненность окружающей среды радионуклидами в результате ядерных взрывов и аварий на промышленных реакторах.
2. Перспективы применения радиационных технологий в борьбе с вредными насекомыми и клещами в сельском хозяйстве.
3. Виды ионизирующих излучений и дозы радиации, которые используют для консервации продукции растениеводства и животноводства.
4. Радиационная безопасность при работе с радиоактивными веществами.
5. Методы и средства дезактивации продуктов и сырья животного происхождения.
6. Методы оценки генетических эффектов ионизирующей радиации у животных.
7. Характеристика сочетанного радиационного воздействия на животных.
8. Биологическое действие особо опасных радионуклидов.
9. Пути поступления радионуклидов в организм с.-х. животных и птиц.
10. Накопление радионуклидов в организме в зависимости от вида, пола и возраста животного, а также строения желудочно-кишечного тракта.
11. Зоотехнические способы снижения поступления радионуклидов в организм животных и продукцию животноводства.
12. Влияние уровня и источника кальциевого питания животных на переход радиостронция из рациона в продукцию животноводства.
13. Примеры использования радиации для повышения продуктивности животных и улучшения качества продукции.
14. Фактор изменения дозы (ФИД) при использовании радиопротекторов.

5.4. Темы рефератов: Указаны в приложении 1.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-4	ИД-11 _{ОПК-4} Обосновывает и решает общепрофессиональные задачи с учетом требований радиационной безопасности	Знать: основы радиационной безопасности и санитарно-гигиенические правила и нормы (НРБ-99, ОСПОРБ-99); Мет. рекомендации по санитарному контролю за	тест, зачетный билет, вопросы к защите реферата

		содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды; Федеральный закон «О радиационной безопасности населения». Уметь: нормировать и прогнозировать радиоактивное загрязнение с.-х. сырья и произведенной продукции. Владеть: навыками безопасной работы с РВ и организации радиационного контроля при производстве и переработке с.-х. продукции.	

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

Шкала оценивания устного зачета

зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Обладает от глубоких до общих знаний по радиационной безопасности НРБ-99 и основным санитарным правилам ОСПОРБ-99. Обучающийся без особых затруднений способен обосновать и прогнозировать, а также нормировать радиоактивное загрязнение с.-х. продукции. Владеет навыкам радиометрической экспертизы и сертификации с.-х. продукции, без усвоения некоторых положений СанПиН. Основные понятия формулирует с некоторой неточностью, но вопросы разобраны полностью, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала по радиационной безопасности НРБ-99 и основным санитарным правилам ОСПОРБ-99, допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов по прогнозированию и нормированию радиоактивного загрязнения с.-х. продукции. Приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран не верный алгоритм решения.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы: Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература:

1. Лысенко Н.П., Пак В.В., Рогожина Л.В., Кусурова З.Г. Радиобиология: Учебник. – СПб.: Изд-во «Лань», 2016. – 576 с.
2. Сельскохозяйственная радиология [Электронный ресурс]: учебное пособие /. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. — 230 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64780.html>.
3. Фокин, А.Д. Сельскохозяйственная радиология [Электронный ресурс]: учебник/ А.Д. Фокин, А.А. Лурье, С.П. Торшин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2011. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/665>.

б) дополнительная литература:

1. Бекман И. Н. Радиоэкология и экологическая радиохимия: учебник для вузов / И. Н. Бекман. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 497 с.
2. Бударков В.А., Зенкин А.С., Боченков В.Ф. Радиобиология. Радиационная безопасность с.-х. животных. — М.: КолосС, 2008. — 351с.
3. Лысенко Н.П., Пак В.В., Рогожина Л.В. Практикум по радиобиологии: Учебное пособие. — М.: КолосС, 2007. — 399 с.
4. Лысенко Н.П., Пастернак А.Д., Рогожина Л.В., Павлов А.Г. Ведение животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды: Учебное пособие. — СПб.: Изд-во «Лань», 2005. — 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Базы данных:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Окунев А.М. Техника радиационной безопасности: Мет. указания к ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. — Тюмень: ИПК ТГСХА, 2002. — 27 с.
2. Окунев А.М. Методы и средства обнаружения и измерения радиоактивных загрязнений в сельском хозяйстве: Методические указания к проведению ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. —Тюмень: ИПК ТГСХА, 2006.— 34 с.
3. Плющиков В.Г., Семенов О.Г. Учебно-методическое пособие по курсу «Сельскохозяйственная радиоэкология», ч.1 «Физические и биологические основы действия ионизирующих излучений». М.: Изд-во РУДН.- 2006.- 64с.
4. Плющиков В.Г., Семенов О.Г. Учебно-методическое пособие по курсу «Сельскохозяйственная радиоэкология», ч.II «Сельскохозяйственное производство в условиях радионуклидного загрязнения». М.: Изд-во РУДН.- 2006.- 64с.
5. Плющиков В.Г., Семенов О.Г. Учебно-методическое пособие по курсу «Сельскохозяйственная радиоэкология», ч.III «Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в сельскохозяйственной продукции». М.: Изд-во РУДН.- 2006.- 64с.
6. Окунев А.М. Экспрессные методы радиометрической экспертизы продукции растениеводства и животноводства: Методические указания к проведению ЛПЗ по ветеринарной и с.-х. радиологии. — Тюмень: Изд-во «Ризограф», 2009. — 64 с.

10. Перечень информационных технологий - не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийной техникой.

Для проведения лабораторных и практических занятий используются:

1. Аккредитованная учебно-производственная лаборатория радиологии.
2. Комплект бытовых и профессиональных дозиметров.
3. Альфа-, бета- и гамма-радиометры для определения суммарной и удельной активности природных и техногенных радионуклидов.
4. Сигнализаторы радиоактивного загрязнения различных поверхностей и рук бета- и гамма-излучающими нуклидами.
5. Набор закрытых источников ионизирующих излучений (альфа-, бета-, гамма-).
6. Средства индивидуальной защиты, радиационный бокс, защитные щитки, устройства для дистанционной работы.
7. Набор плакатов и рисунков по радиобиологии и радиоэкологии.
8. Видеофильмы по радиоэкологии: «Радиоактивные волки Чернобыля – Radioactive wolves [HD]», «Чернобыль. 20 лет спустя».

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

2. В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра незаразных болезней животных

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Радиобиология с основами радиационной гигиены

для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

образовательная программа

«Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, канд.вет.наук

А.М.Окунев

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 10 от «26» 05. 2023 г.

Заведующий кафедрой

О.А. Столбова

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Радиобиология с основами радиационной гигиены**

1. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

1.1. Комплект заданий для контрольной работы

Тема. Физические основы радиобиологии

Вариант 1. Строение атома

Задание 1. Строение атома и физическая характеристика элементарных частиц, входящих в его состав.

Задание 2. Дефект массы ядра и энергия связи в нем нуклонов.

Задание 3. Эффекты возбуждения и ионизации атомов.

Вариант 2. Изотопия элементов и явление радиоактивности.

Задание 4. Явление изотопии. Стабильные и нестабильные изотопы.

Задание 5. Явление радиоактивности. Естественная и искусственная радиоактивность.

Задание 6. Закон радиоактивного распада. Понятия скорости распада радиоактивного вещества и периода полураспада. Единицы активности.

Вариант 3. Характеристика ядерных излучений.

Задание 7. Происхождение ядерных излучений и основные виды радиоактивного распада.

Задание 8. Виды ядерных излучений и их физические свойства.

Задание 9. Формы потери энергии ядерных излучений при прохождении через вещество-поглотитель и эффекты взаимодействия.

Вариант 4. Дозиметрия и радиометрия ядерных излучений.

Задание 10. Физикохимические процессы, лежащие в основе методов обнаружения и регистрации ионизирующих излучений.

Задание 11. Дозиметрические и радиометрические приборы и их характеристика.

Задание 12. Методы приготовления препаратов для радиометрии.

Тема. Основы сельскохозяйственной радиоэкологии

Вариант 1. Источники радиоактивного загрязнения окружающей среды.

Задание 13. Естественные и искусственные источники радиоактивного загрязнения окружающей среды.

Задание 14. Особенности радиоактивного загрязнения территории Тюменской области.

Задание 15. Роль ТЭКа в радиоактивном загрязнении внешней среды природными нуклидами.

Вариант 2. Закономерности миграции радионуклидов в геобиосфере. Понятие пищевой цепи.

Задание 16. Виды пищевых цепочек в Тюменской области.

Задание 17. Факторы, влияющие на миграцию радионуклидов по звеньям пищевых цепочек.

Задание 18. Биологические особенности растений и животных, определяющие поступление радионуклидов в их организм.

Вариант 3. Мероприятия по снижению поступления радионуклидов в с.-х. продукцию.

Задание 19. Агротехнические и агрохимические способы снижения поступления радионуклидов в растения.

Задание 20. Зоотехнические мероприятия по снижению поступления радионуклидов в

организм животных.

Задание 21. Способы переработки с.-х. продукции, загрязненной радиоактивными веществами.

Вариант 4. Радиационный и санитарно-гигиенический мониторинг радиоактивно загрязненных территорий.

Задание 22. Экологический мониторинг.

Задание 23. Биосферный мониторинг.

Задание 24. Социально-гигиенический мониторинг.

Тема. Биологическое действие ионизирующих излучений

Вариант 1. Механизм биологического действия ядерных излучений.

Задание 25. Современные представления о механизме биологического действия ионизирующих излучений. Основные теории.

Задание 26. Действие радиации на цикл клеточного деления.

Задание 27. Чувствительность различных органов и тканей с.-х. животных к воздействию ядерных излучений.

Вариант 2. Лучевые поражения животных.

Задание 28. Иммунобиологическая реактивность организма животных при воздействии на них ионизирующих излучений.

Задание 29. Влияние ядерных излучений на органы размножения животных, наследственность и их потомство.

Задание 30. Генетическое действие радиации и отдаленные последствия облучения животных.

Вариант 3. Основы радиотоксикологии.

Задание 31. Виды лучевых патологий у животных. Факторы, влияющие на характер и тяжесть лучевых поражений при инкорпорации радионуклидов.

Задание 32. Понятие о радиотоксичности нуклидов. Метаболизм радионуклидов в организме с.-х. животных.

Задание 33. Радиотоксикологическая характеристика наиболее опасных изотопов йода, стронция, цезия и свинца.

Тема. Радиометрическая ветеринарно-санитарная экспертиза с.-х. продукции

Вариант 1. Основы радиометрических исследований.

Задание 34. Способы приготовления препаратов для радиометрии.

Задание 35. Выбор детектора для измерения радиоактивности препарата.

Задание 36. Параметры, влияющие на скорость счета от радиоактивного препарата.

Вариант 2. Цели и задачи проведения радиометрической экспертизы.

Задание 37. Этапы проведения радиометрической ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растениеводства и животноводства.

Задание 38. Радиохимический анализ.

Задание 39. Характеристика лабораторного радиометра «Гамма плюс» и программного обеспечения «Прогресс», используемых при сертификационных исследованиях.

Вариант 3. Использование данных радиометрической экспертизы для прогнозирования и нормирования радиоактивного загрязнения продукции.

Задание 40. Основы нормирования и прогнозирования содержания радиоактивных веществ в кормах и продукции животноводства.

Задание 41. Мероприятия по снижению поступления радионуклидов в с.-х. продукцию.

Задание 42. Принципы ведения животноводства на территории, загрязненной радиоактивными веществами.

Вариант 4. Основы радиационной безопасности.

Задание 43. Содержание документов по радиационной безопасности (НРБ-99/2010, ОСПОРБ-99/2010).

Задание 44. Методы и средства защиты при работе с радиоактивными веществами.

Задание 45. Способы дезактивации продукции растениеводства и животноводства.

Таблица с вариантами контрольных работ

Последняя/предпоследняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 36, 42	2, 35, 43	3, 34, 44	4, 33, 45	5, 32, 20	6, 30, 21	7, 29, 19	8, 28, 18	9, 27, 17	10, 26, 16
1	11, 25, 15	12, 24, 14	13, 23, 44	14, 22, 45	15, 21, 36	16, 20, 37	17, 19, 38	18, 19, 39	1, 37, 20	2, 39, 21
2	38, 20, 13	40, 21, 14	35, 22, 15	6, 23, 16	7, 24, 17	8, 25, 18	9, 26, 19	10, 27, 20	11, 28, 41	12, 29, 42
3	13, 30, 43	14, 31, 44	15, 32, 45	16, 33, 26	17, 34, 27	18, 35, 28	19, 36, 29	37, 20, 30	38, 21, 42	39, 22, 43
4	40, 23, 44	41, 24, 45	15, 25, 36	17, 26, 37	18, 27, 38	9, 28, 39	10, 29, 40	11, 30, 41	12, 31, 42	13, 32, 43
5	14, 33, 44	15, 34, 45	16, 35, 26	17, 36, 27	18, 25, 8	5, 22, 39	6, 23, 30	7, 24, 15	8, 25, 42	9, 26, 43
6	18, 35, 44	19, 36, 45	1, 20, 16	2, 21, 17	37, 22, 8	34, 23, 9	35, 24, 10	36, 25, 11	37, 26, 12	38, 27, 13
7	17, 19, 4	18, 19, 5	1, 18, 26	2, 19, 27	34, 23, 8	35, 24, 9	6, 25, 40	37, 26, 42	8, 27, 43	39, 28, 44
8	7, 24, 45	8, 25, 36	9, 26, 37	10, 27, 38	11, 28, 39	12, 29, 40	36, 23, 1	37, 24, 2	38, 25, 3	39, 26, 4
9	10, 27, 5	11, 28, 6	12, 29, 7	4, 23, 18	5, 24, 39	6, 25, 20	7, 26, 32	8, 27, 34	9, 28, 45	10, 29, 36

Критерии оценки контрольной работы:

-оценка «зачтено» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе, список использованной литературы превышает 5 источников;

-оценка «не зачтено» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу.

1.2. Комплект разноуровневых задач

1.2.1. Задачи репродуктивного уровня

Задача №1. Рассчитать какую дозу получают мягкие ткани руки за 1 час, если мощность экспозиционной дозы гамма-излучения в данном участке составляет 80 Р/мин.

Задача №2. Рассчитать эквивалентную дозу облучения животного от смешанного источника излучения, если поглощенная доза от гамма-излучения составила 3 рада, бета-излучения 10 рад и быстрых нейтронов 20 рад.

Задача №3. На рабочем месте имеется радиоактивный препарат ^{60}Co активностью 10 мг-экв. радия. Какую дозу получит лаборант на расстоянии 0,5 м за 6 дней, если будет работать по 1 часу ежедневно?

Задача №4. Во сколько раз надо увеличить расстояние от точечного источника гамма-излучения, чтобы мощность излучения уменьшилась в 36 раз?

Задача №5. В каком случае будет значительнее падение мощности гамма-излучения: при увеличении расстояния с 1 до 5 или с 5 до 25 см?

Задача №6. Определить безопасное расстояние, на котором можно находиться профессиональному работнику от источника излучения ^{137}Cs активностью 20 мг-экв. радия, работая по 6 часов в день.

Задача №7. Определить расстояние до источника излучения (^{137}Cs), на котором может находиться работник промышленного предприятия, если активность изотопа составляет $3,7 \times 10^5$ Бк.

Задача №8. Требуется определить экспозиционную дозу, создаваемую точечным источником гамма-излучения ^{60}Co активностью 10 мКи ($M = 1,57$ мг-экв.радия) на расстоянии 1 м за 2 часа.

Задача №9. На рабочем месте находится раствор гипсурана, меченный йодом-131, активностью 2 мг-экв. радия на расстоянии 60 см от врача. Какую дозу получит этот человек за 4 часа работы?

Задача №10. Определить дозу внешнего облучения коров средней массой 400 кг, выпасавшихся на открытой местности 9 часов от молодых РПД, выпавших с осадками, если мощность дозы излучения составляла 0,05 Гр/ч, а дозовый коэффициент $\dot{a}=0,64$.

Задача №11. Рассчитать годовую дозу внутреннего облучения человека, если с водой и пищей в его организм за это время поступило 80500 Бк ^{137}Cs и 20400 Бк ^{90}Sr . Сопоставить полученные данные с дозовым пределом для населения (НРБ-99).

Задача №12. Рассчитать дозу внешнего облучения пастуха за 12 часов (за летний сезон, 4 мес.), если плотность загрязнения пастбища радионуклидом ^{137}Cs составляет 10 Ки/км².

Задача №13. Рассчитать толщину защитного экрана из алюминия при работе с радиоактивным фосфором (^{32}P), если плотность металла составляет 460 мг/см³, а слой половинного ослабления бета-излучения в нем – 115 мг/см².

Задача №14. Рассчитать толщину стенки контейнера из свинца для перевозки радиоактивного кобальта (^{60}Co) с мощностью излучения 5 мР/ч, если слой половинного ослабления гамма-излучения составляет 100 мг/см², а плотность свинца равна 800 мг/см³.

Задача №15. Лаборант производит приготовление препаратов ^{60}Co (энергия гамма-излучения кобальта-60 равна 1,25 МэВ) общей активностью 300мг-экв.радия в течение одного часа за смену. Расстояние от его груди до источников излучения составляет 40 см.

Какой толщины экран из свинца необходим для защиты его от переоблучения?

Задача №16. Рассчитать активность ^{90}Sr в костях северного оленя сравнительным методом, если в пробе золы массой 50 г (толстослойный препарат) No составила 40. с. Скорость счета импульсов от эталона, активностью 1,6 кБк, была равна 800 с⁻¹.

Задача №17. Радиационный фон в лаборатории ($N_{\text{ф}}$) составил 60 имп./мин.(мин⁻¹), а скорость счета от пробы (N) – 240 мин⁻¹. Сколько минут надо производить измерения пробы, чтобы величина относительной ошибки не превысила 10% (при $n=5$, $P=0,95$)?

Задача №18. Радиационный фон при радиометрии пустой кюветы составил 10 имп./10 с, а количество импульсов от радиоактивного препарата было равно 500 имп. за 10 с.

Достаточно ли проводить измерения препарата в течение 10 с (при $n=5$, $P=0,95$), чтобы ошибка не превышала 5%?

Задача № 19. При тестировании плотности потока β -частиц на рабочей поверхности СИЗ с помощью радиометра регистрация скорости счета импульсов от нуля до максимального значения происходит за 3 с. Какую «постоянную времени» надо установить на интенсивметре, фиксирующем радиоактивное загрязнение одежды?

1.2. 2. Задачи реконструктивного уровня

№1. Рассчитать коэффициент озоления (М) пробы свеклы кормовой (масса – 5 кг), если после её концентрации получено 60 г золы; рассчитать коэффициент М пробы молока (объем 4,5 л), если после его концентрации получено 40 г золы.

№2. Рассчитать удельную активность (A_m , Бк/кг) ^{90}Sr в сырой пробе свеклы кормовой, если активность изотопа в 30 г золы составила 69 Бк; рассчитать A_m , Бк/л ^{90}Sr в молоке, если активность изотопа в 30 г золы была равна 125 Бк.

№3. Рассчитать суммарную удельную бета-активность сырой пробы молока по зольным остаткам сравнительным методом, если активность калиевого эталона (35 г) составила 445 Бк, а скорость счета импульсов, N_0 – 80 с^{-1} ; скорость счета от пробы золы (толстослойный препарат массой 35 г), N_0 – 32 с^{-1} .

№4. Для радиохимического анализа требуется приготовить 100 мл раствора – носителя стабильного цезия из соли CsNO_3 с содержанием металлического цезия 30 мг/мл. Рассчитать сколько грамм соли нитрата цезия для этого необходимо.

№5. Сделать прогнозный расчет содержания ^{137}Cs и ^{90}Sr в сене злаково-разнотравном, если плотность загрязнения (q) естественных сенокосных угодий на пойме (дерново-подзолистая почва) составила 10 и 1 Ки/км² соответственно указанных радионуклидов.

№6. Сделать прогнозный расчет содержания ^{137}Cs и ^{90}Sr в томатах, выращенных на супесчаной дерново-подзолистой почве, если плотность её загрязнения составила 15 Ки/км² по цезию и 2 Ки/км² по стронцию, соответственно.

№7. Рассчитать содержание ^{137}Cs и ^{90}Sr в молоке и мясе крупного рогатого скота, если суточное поступление ($CA_{\text{рац.}}$) из рациона цезия составило 2450 Бк, а стронция – 3680 Бк.

№8. Определить радиоактивное загрязнение свинины цезием и стронцием, если суммарная активность суточного рациона свиней на откорме по цезию составила 2500 Бк, а по стронцию – 900 Бк.

№9. Определить радиоактивное загрязнение баранины цезием и стронцием, если суммарная активность суточного рациона овец по цезию составила 5600 Бк, а по стронцию 2700 Бк.

№10. Определить радиоактивное загрязнение говядины цезием и стронцием, если суммарная активность суточного рациона бычков на откорме по цезию составила 3500 Бк, а по стронцию 1200 Бк.

№11. Определить радиоактивное загрязнение оленины глобальными радионуклидами в зимний период, если суммарная активность суточного рациона северных оленей по цезию составила 4200 Бк, а по стронцию 2100 Бк.

№12. Сделать прогноз по радиоактивному загрязнению сена, молока и мяса кр.рог.скота, при выпасе животных на пастбище вблизи СЗЗ АЭС, если интенсивность постоянных воздушных выпадений цезия составляет $5 \cdot 10^7$ Бк/(км² · мес.), стронция – $6 \cdot 10^6$, йода – $8 \cdot 10^6$ Бк/(км² · мес.) Кп для «свежих» выпадений радиоактивного цезия в сено составляет $5,3 \cdot 10^{-6}$, в молоко – $1,7 \cdot 10^{-7}$, мясо – $5,9 \cdot 10^{-7}$; стронция соответственно $4 \cdot 10^{-6}$, $3,1 \cdot 10^{-8}$, $8 \cdot 10^{-8}$; йода соответственно $7,7 \cdot 10^{-6}$, $1,3 \cdot 10^{-6}$, $1,3 \cdot 10^{-6}$.

№13. Рассчитать прогнозируемую радиоактивность молока крупного рогатого скота, выпасаемого на территории загрязненной «свежими» продуктами ядерного деления, если с суточным рационом животных в организм поступает 6кБк ^{131}I . Коэффициент перехода (Кп) радиоактивного йода из рациона в кг молока составляет 1%.

№14. Рассчитать прогнозируемую радиоактивность мяса откормочных бычков на отгонном пастбище, загрязненном «свежими» продуктами ядерного деления, если с

суточным рационом зеленых кормов в организм животных поступает 3,5 кБк ^{137}Cs . Коэффициент перехода (Кп) радиоактивного цезия из рациона в кг мяса составляет 1%.

№15. При проведении ветеринарно-санитарной радиометрической экспертизы партии товарного меда было выявлено наличие в нем цезия и стронция, удельная активность (Am) которых составила 80 и 40 Бк/кг, соответственно. Требуется определить пригодность данной продукции к употреблению согласно нормативов СанПиН, если допустимое содержание цезия-137 в меде составляет 100, а стронция-90 – 80 Бк/кг.

№16. В пробе вяленой рыбы концентрация стронция составила 60, а цезия – 160 Бк/кг. Требуется определить пригодность этой продукции к употреблению, если гигиенические нормативы допускают в ней содержание стронция 200, а цезия – 260 Бк/кг.

№17. В рыночной партии свежих грибов удельная активность стронция составила 80, а цезия – 300 Бк/кг. Требуется оценить безопасность данной продукции, если в СанПиН допустимое содержание ^{90}Sr равно 50, а ^{137}Cs – 500 Бк/кг.

№18. Определить среднегодовую дозу внутреннего облучения сельского жителя, рацион питания которого включает 100 кг хлеба, 120 кг картофеля, 110 кг различных овощей, 60 кг мяса и 300 л молока в год. Содержание радиоактивного стронция в этих продуктах за названный период было равно 1,5, 4,8, 4,5, 9,8, 5,0 Бк/кг; радиоактивного цезия – 2,6, 16,0, 14,0, 75,6, 18,5 Бк/кг соответственно.

№19. Определить среднегодовую дозу внутреннего облучения сельского жителя от потребления колодезной воды в объеме 1100 л с активностью ^{90}Sr 0,5 Бк/л, активностью ^{137}Cs – 1 Бк/л.

№20. Сколько радиоактивного калия содержится в 30 г соли KCl?

1.2.3. Задачи творческого уровня

№1. Каков пробег бета-частиц фосфора-32 в мягких тканях руки, если её ЛПЭ равна 0,17 кэВ/мкм, а максимальная энергия – 1,7 МэВ?

№2. Удельная активность йода-131 на 1 сентября составляла 8 мКи/мл. Сколько миллилитров раствора йода надо ввести больной собаке 8 сентября, чтобы в нем содержался препарат активностью 10 мКи? $T_{1/2}^{131}\text{I}$ – 8,04 дня.

№3. На 1 января активность йода-125 составляет 25 мКи. Вычислить, сколько этого радиоизотопа будет 1 апреля и 1 ноября данного года, а также сколько его было 6 месяцев и один год тому назад.

№4. В хозяйстве имеется 5 ц грубого корма (сена). Сено загрязнено йодом-131 в количестве 20 мКи. Определить, сколько этого радиоизотопа останется в сене через 16, 24 и 32 дня и можно ли будет скормить его мясному и молочному скоту и в каком количестве. (ПДУ загрязнения РВ в суточном рационе: для молочных животных – 4 мКи, для мясных животных – 10 мКи).

№5. В хозяйстве имеется комбикорм, загрязненный цезием-134 в количестве 1,5 мКи/кг. Определить, сколько цезия-134 останется в комбикорме через 2,5 месяца, 12 месяцев и 2 года и когда этот комбикорм можно будет скормить мясным животным (ПДУ загрязнения комбикорма $0,8 \cdot 10^{-6}$ Ки/кг).

№6. На сегодняшний день загрязнение зернового корма рутением-106 составляет 5 мКи. Определить, сколько этого радиоизотопа останется через 15 суток, 2,5 месяца, 0,5 года, 1 год.

№7. При закладке силоса зеленая трава была загрязнена сурьмой-124 в количестве 3 мКи/кг. Определить, сколько этого радиоизотопа останется в силосе через 3, 6 и 10 месяцев.

№8. На складе хранится 10 ц овечьей шерсти, загрязненной серой-35 в количестве 100 мКи. Вычислить, сколько в шерсти было радиосеры 175 и 218 дней тому назад и сколько останется ее через 175 и 218 дней.

№9. Во фляге 40 л молока, которое загрязнено натрием-24 в количестве 19800 Бк. Определить, сколько натрия-24 в молоке было 3 часа тому назад,

сколько его будет через 6 часов и можно ли его использовать в пищу людям (ПДУ загрязнения РВ молока 375 Бк/л).

№10. Туша говяжьего мяса массой 233 кг загрязнена цезием-134 в количестве 26 мКи. Определить, сколько радиоцезия останется в мясе через 60 дней, 8 месяцев и 1 год. Через какое время это мясо можно будет использовать без ограничения в пищу людям (ПДУ загрязнения мяса $8 \cdot 10^{-8}$ Ки/кг).

№11. Загрязнение кальцием-45 сгущенного молока составляет 0,5 мКи/кг. Определить, каково будет загрязнение молока этим радиоизотопом через 66 дней, 11 месяцев и 1 год 10 месяцев. Когда это молоко можно будет использовать в пищу людям (ПДУ загрязнения сгущенного молока $3 \cdot 10^{-8}$ Ки/кг).

№12. Радиоактивный эталон, изготовленный из кобальта-60, имеет на сегодняшний день активность (угол $2\pi = 180^\circ$) 18000 Бк. Определить, какова была активность 2 года тому назад и чему она будет равна через 1 год, 5 лет и 6,5 года, если период полураспада изотопа, $T_{1/2} = 5,3$ года.

Процедура оценивания задач

Проверка и оценка знаний на основе решения задач по пройденным темам проводится согласно дидактическим принципам обучения. При этом выделяются следующие требования к оцениванию:

- объективность – создание условий, в которых бы максимально точно выявлялись знания обучающихся, предъявление к ним единых требований, справедливое отношение к каждому;
- обоснованность оценок – их аргументация;
- систематичность – важнейший психологический фактор, организующий и дисциплинирующий студентов, формирующий настойчивость и устремленность в достижении цели (условия задачи выдаются студентам в конце каждого лабораторного занятия для самостоятельного решения во внеаудиторное время);
- всесторонность и оптимальность.

Оценка правильности и уровня выполнения задач проводится в начале каждого лабораторного занятия при опросе студентов, при этом установлены следующие критерии:

- полнота проработки задания;
- грамотная формулировка вопросов;
- использование учебно-методического обеспечения и рекомендаций по теме;
- новизна и неординарность представленного решения;
- стройность, краткость и четкость изложения материала;
- разрешающая сила, перспективность и универсальность решений;
- этика дискуссии, качество вопросов и ответов.

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, если задача решена правильно и дано объяснение действий, составляющих её решение;
- «не зачтено» выставляется студенту, если ответ на задачу получен неверный, а действия по её решению не объяснены.

1.3. Темы рефератов

1. Искусственная радиоактивность. Ядерные реакции. Принцип устройства и работы ядерных реакторов. Строительство АЭС и перспективы развития ядерной энергетики в Российской Федерации.
2. Связь между активностью источника излучения и дозой. Расчет доз от внешнего и внутреннего облучения.

3. Радиолиз воды и его роль в патогенезе лучевых поражений. Воздействие облучения на молекулы ДНК, белки, липиды, углеводы и клетки.
4. Радиочувствительность организма животных. Реакции организма на облучение (радиочувствительности, радиопоражаемости, компенсаторности).
5. Острые лучевые поражения животных и отдаленные последствия такого облучения. Возможность использования облученной продукции животноводства.
6. Особенности проявления лучевых поражений у разных видов сельскохозяйственных животных и птиц.
7. Клинико-гематологические и патоморфологические изменения у животных при неопухолевых формах отдаленных последствий облучения (гипопластические и дисгормональные состояния, склеротические процессы).
8. Радиационный фон Земли. Естественные источники ионизирующих излучений. Природные радионуклиды и радиоактивные изотопы (третий, углерод-14, калий-40; изотопы радия, радона, урана), их роль и значение в облучении населения и животных.
9. Сравнительный метод определения радиоактивности проб. Расчет калиевого эталона. Определение общей бета-активности.
10. Радиохимический анализ. Подготовка проб к радиохимическому исследованию. Методы минерализации проб. Этапы радиохимической экспертизы.
11. Кормовые и пищевые цепочки. Источники и пути поступления радиоактивных веществ в организм.
12. Методы подавления скорости накопления радионуклидов в организме животных. Способы снижения накопления радиоактивного йода в щитовидной железе.
13. Закономерности накопления РН у северного оленя и других животных, обитающих в районах Крайнего Севера.
11. Аварии на Чернобыльской АЭС и Южном Урале, их экологические последствия.
14. Мониторинг и оценка радиационной обстановки. Радиоактивное загрязнение территории России в результате аварии на Чернобыльской АЭС. Радиоактивное загрязнение флоры, фауны и водных систем. Динамика и прогнозирование радиационной обстановки.
15. Использование изотопных и радиоиммунных методов исследования в ветеринарии.
16. Мутагенное действие излучений в селекционно-генетических исследованиях.
17. Рекомендации по рациону и режиму питания населения на территории радиоактивного загрязнения. Препараты и средства, снижающие накопление радионуклидов и повышающие защитные силы организма.

Вопросы к защите реферата

1. Цели и задачи применения радиоактивных изотопов и источников ионизирующих излучений в сельском хозяйстве (растениеводстве, животноводстве и ветеринарии).
2. Основные принципы радиационной безопасности: нормирование, обоснование, оптимизация.
3. Мутагенное действие излучений в селекционно-генетических исследованиях.
4. Закономерности перехода радионуклидов цезия и стронция в сельскохозяйственную продукцию.
5. Методы и приемы снижения поступления радионуклидов в организм сельскохозяйственных животных. Способы уменьшения концентрации радионуклидов в организме животных.
6. Пути уменьшения содержания радионуклидов в продукции животноводства.
7. Факторы, влияющие на переход радионуклидов из кормов в организм животных.

Процедура оценивания реферата

В рабочей программе дисциплины приводится перечень тем, среди которых студент может выбрать тему реферата.

Параметры оценочного средства:

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат др.);

- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (5– 10);
- владение материалом.

На защиту реферата, состоящую из публичного представления раскрытой темы и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки:

оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание реферата соответствует материалу темы и плану, имеет информационную достаточность и список использованной литературы содержит более 5 источников;

оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует материалу темы и плану, не имеет информационную достаточность, а список использованной литературы содержит менее 5 источников.

Вопросы к зачёту

Компетенции	Вопросы
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: Тема 1. Физические и химические основы радиобиологии 1. История развития радиоэкологии и её связь с другими науками. 2. Строение атома и физическая характеристика элементарных частиц. 3. Изотопия элементов (стабильные и нестабильные нуклиды). 4. Явление радиоактивности. Типы ядерных превращений. 5. Закон радиоактивного распада. Единицы активности. 6. Взаимодействие альфа- и бета-частиц с веществом. 7. Взаимодействие гамма-излучения и нейтронов с веществом. 8. Естественные источники ионизирующих излучений. 9. Искусственные источники ионизирующих излучений. 10. Устройство и принцип работы ионизационной камеры, газоразрядных счетчиков и полупроводниковых детекторов. 11. Устройство и принцип работы сцинтилляционного и термолюминесцентного счетчиков. 12. Фотографический, химический и калориметрический методы обнаружения и регистрации ядерных излучений. 13. Применение термолюминесцентных датчиков в дозиметрии. 14. Дозиметры, их устройство и рабочие характеристики. 15. Радиометры, их устройство и рабочие

	характеристики. 16. Спектрометры, их устройство и характеристика. Тема 2. Основы радиационной безопасности 17. Характеристика закрытых и открытых радиоактивных источников. 18. Способы защиты от внешнего и внутреннего облучения. 19. Виды радиоактивного загрязнения различных поверхностей и способы их измерений. 20. Методы дезактивации рабочих поверхностей, кормов и животных, загрязненных радиоактивными веществами. 21. Объекты радиационной санитарно-гигиенической экспертизы. Правила отбора проб для исследования на радиоактивность. 22. Регламентация радиационного воздействия на людей (НРБ-99/2010). Категории облучаемых лиц и дозовые пределы. 23. Дозиметрия ядерных излучений. Основные виды доз и единицы их измерения. 24. Правила проведения дозиметрических измерений. Естественный радиационный фон и его уровни на территории России. 25. Расчет доз при внешнем и внутреннем облучении живых организмов. 26. Правила проведения дозиметрических измерений. 27. Способы расчета толщины защитных экранов при работе с бета- и гамма-излучающими радиоактивными источниками. 28. Способы дезактивации загрязненных поверхностей, а также организма животных. Уметь: Тема 3. Основы с.-х. радиэкологии 29. Общие закономерности перемещения радионуклидов в агробиосфере. Трофические цепи питания. 30. Пути поступления и распределение радионуклидов в организме растений и животных. 31. Факторы, определяющие радиотоксичность нуклидов. 32. Закономерности накопления радионуклидов в органах и тканях животных при остром и хроническом их поступлении в организм. 33. Влияние различных факторов на переход радионуклидов из рационов животных в организм. 34. Пути поступления и выведения радионуклидов из организма животных. 35. Радиотоксикологическая характеристика особо опасных глобальных радионуклидов (^{90}Sr, ^{137}Cs). 36. Прогнозирование и нормирование поступления

	радионуклидов в продукцию растениеводства и животноводства. Предельно-допустимые уровни содержания глобальных радионуклидов в с.-х. продукции. 37. Продукты ядерных взрывов и радиационных аварий и их значение в загрязнении биосферы. Зонирование территорий, загрязненных радионуклидами. 38. Особенности радиоактивного загрязнения с.-х. угодий в Тюменской области. 39. Естественный радиационный фон и его уровни на территории РФ. 40. Влияние облучения растений и животных на качество продукции. Тема 4. Биологическое действие ядерных излучений 41. Механизм биологического действия ядерных излучений на живые организмы согласно структурно-метаболической теории А.М.Кузина. 42. Теория мишеней и принципа попаданий в развитие детерминированных и стохастических эффектов. 43. Радиочувствительность растений и животных. 44. Генетическое действие радиации и проблема малых доз ионизирующих излучений. 45. Относительная биологическая эффективность ядерных излучений. 46. Понятие о критическом органе в радиотоксикологии. 47. Лучевая болезнь у животных и её формы. 48. Факторы, влияющие на характер и тяжесть лучевых поражений. Владеть: Тема 5. Радиометрическая ветеринарно-санитарная экспертиза с.-х. продукции 49. Определение суммарной бета-активности проб растительного и животного происхождения с помощью радиометра КРК 01А. 50. Методы определения радиоактивности препаратов. 51. Определение общей (суммарной) активности гамма- и бета-излучающих нуклидов в пробах растительного происхождения экспресс-методами. 52. Особенности подготовки проб и ход определения удельной активности изотопов стронция-90 и цезия-137 в пробах с.-х. продукции. 53. Этапы проведения радиохимического анализа. Носители и их роль в исследовании. 54. Относительный (сравнительный) метод определения радиоактивности проб. Использование эталонов для градуировки приборов.

	55. Сертификационные исследования на радиоактивность и нормы отбора проб весовой и штучной продукции. 56. Экспрессное определение общей (суммарной) удельной активности гамма-излучающих нуклидов в с.-х. продукции и её бракераж. Тема 6. Радиационная биотехнология в сельском хозяйстве 57. Технологические способы переработки загрязненной с.-х. продукции с целью снижения радиоактивности. 58. Радиационная биотехнология в сельском хозяйстве. 59. Применение радиоиндикационного метода исследований в аграрной науке и практике. 60. Классификация и утилизация радиоактивных отходов. Задача 1. Определить безопасное расстояние, на котором можно находиться профессиональному работнику от источника излучения ^{137}Cs активностью 20 мг-экв. радия, работая по 6 часов в день. Задача 2. Рассчитать удельную активность (Ам, Бк/кг) ^{90}Sr в сырой пробе свеклы кормовой, если активность изотопа в 30 г золы составила 69 Бк; рассчитать Ам, Бк/л ^{90}Sr в молоке, если активность изотопа в 30 г золы была равна 125 Бк. Задача 3. В хозяйстве имеется 5 ц грубого корма (сена). Сено загрязнено йодом-131 в количестве 20 мКи. Определить, сколько этого радиоизотопа останется в сене через 16, 24 и 32 дня и можно ли будет скармливать его мясному и молочному скоту и в каком количестве. (ПДУ загрязнения РВ в суточном рационе: для молочных животных – 4 мКи, для мясных животных – 10 мКи).

Критерии оценки:

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Если обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы в зачетном билете по радиационной безопасности, радиометрической экспертизе, прогнозированию и нормированию радиоактивного загрязнения с.-х. продукции, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков, без использования дополнительных источников; правильно решает 50% и более тестовых заданий и задач.
Не зачтено	Если обучающийся допустил грубые ошибки при ответе на поставленные вопросы в зачетном билете по радиационной безопасности, радиометрической экспертизе, прогнозированию и нормированию радиоактивного загрязнения с.-х. продукции и не смог применить полученные знания для решения тестов и задач (выполнено менее 50% заданий).

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра незаразных болезней животных
Учебная дисциплина «Радиобиология с основами радиационной гигиены»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Зачетный билет № 10

1. Взаимодействие бета-излучения с веществом.
2. Отдаленные последствия облучения организма животных.
3. Задача. Во фляге 40 л молока, которое загрязнено натрием-24 в количестве 19800 Бк. Определить, сколько натрия-24 в молоке было 3 часа тому назад, сколько его будет через 6 часов и можно ли его использовать в пищу людям (ПДУ загрязнения РВ молока 375 Бк/л).

Составил: Окунев А.М.

Заведующий кафедрой: Столбова О.А.

Тестовые задания по разделам дисциплины

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

Компетенции	Вопросы
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: ::Вопрос 1:: Кто и в каком году открыл X – лучи? ::Вопрос 2:: Кто и в каком году открыл явление естественной радиоактивности? ::Вопрос 3:: Кто и в каком году открыл радиоактивные свойства полония и радия? ::Вопрос 4:: Кто наблюдал впервые явление искусственной радиоактивности? ::Вопрос 5:: Сельскохозяйственная радиобиология изучает... ::Вопрос 6:: Какие две группы отдаленных последствий радиационных поражений различают у животных? ::Вопрос 7:: Атом химического элемента состоит из... ::Вопрос 8:: Ядро состоит из следующих элементарных частиц... ::Вопрос 9:: Дисгормональные состояния у с-х. животных проявляются... ::Вопрос 10:: Изотопами называются атомы, имеющие...

	::Вопрос 11:: Естественная радиоактивность это... ::Вопрос 12:: Искусственная радиоактивность это... ::Вопрос 13:: Альфа - распад сопровождается... ::Вопрос 14:: Бета электронный распад сопровождается (при избытке нейтронов в ядре)... ::Вопрос 15:: Гипопластические состояния проявляются у с.-х. животных... ::Вопрос 16:: Склеротические процессы у с.-х. животных проявляются... ::Вопрос 17:: Поражение иммунной системы ИИ в сублетальных и летальных дозах ведет к.. Уметь: ::Вопрос 18:: В развитии ОЛБ можно выделить следующие основные периоды: ::Вопрос 19:: Перечислите фотонные (электромагнитные) виды ИИ... ::Вопрос 20:: Перечислите корпускулярные виды ИИ... ::Вопрос 21:: Перечислите основные виды доз, применяемые в радиобиологии... ::Вопрос 22:: Экспозиционная доза измеряется в веществе, в системе СГС, в системе СИ, их соотношение... ::Вопрос 23:: Поглощенная доза измеряется в веществе, в системе СГС, в системе СИ, их соотношение... ::Вопрос 24:: Эквивалентная (биологическая) доза измеряется в веществе, в системе СГС, в системе СИ, их соотношение... ::Вопрос 25:: Мощность дозы излучения это... ::Вопрос 26:: Что является причиной гибели организма при костномозговой форме острой лучевой болезни (ОЛБ)? ::Вопрос 27:: Мощность поглощенной дозы измеряется... ::Вопрос 28:: Мощность эквивалентной (биологической) дозы измеряется...

	::Вопрос 29:: Детекторы ИИ, основанные на измерении первичных эффектов ионизации вещества... ::Вопрос 30:: Детекторы ИИ, основанные на измерении вторичных эффектов, обусловленных ионизацией... ::Вопрос 31: Основной путь поступления радионуклидов в организм животных в отдаленный период после выпадения радиоактивных осадков... ::Вопрос 32:: Основной путь поступления радионуклидов в организм животных в период выпадения радиоактивных осадков... ::Вопрос 33:: Наиболее радиотоксичными являются элементы выделяющие излучения... ::Вопрос 34:: Всасываемость РН через ЖКТ прямо пропорциональна... Владеть: ::Вопрос 35:: Перечислите типы распределения радионуклидов... ::Вопрос 36:: Единицы активности (СГС и СИ), их соотношение... ::Вопрос 37:: Единица активности для характеристики гамма-излучающих радионуклидов... ::Вопрос 38:: При взаимодействии гамма-излучения с веществами наблюдаются следующие эффекты... ::Вопрос 39:: При взаимодействии нейтронного излучения с веществами... ::Вопрос 40:: При взаимодействии заряженных частиц (альфа и бета) с веществом... ::Вопрос 41:: В каких единицах измеряется энергия ядерных частиц? ::Вопрос 42:: В результате какого процесса происходит ионизация атомов? ::Вопрос 43:: От чего зависит значение коэффициента ОБЭ? ::Вопрос 44:: От чего зависит значение коэффициента f при расчете поглощенной дозы? ::Вопрос 45:: Какие ионы участвуют в образовании анодного тока в ионизационной камере? ::Вопрос 46:: За счет какого эффекта гасится газовый разряд в самогасящихся счетчиках?

	::Вопрос 47:: Какой прибор используется в сцинтилляционном счетчике совместно с люминофором? ::Вопрос 48:: Какой материал используют для определения индивидуальной дозы облучения в комплекте фотоконтроля ИФКУ-1? ::Вопрос 49:: Какой индикатор используется в составе ::Вопрос 50:: Как рассчитать суммарную дозу облучения при данной мощности излучения?

Процедура оценивания тестирования

Тестирование используется как в текущем контроле, так и в промежуточной аттестации для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины. По радиобиологии тестирование проводится по каждому пройденному разделу теоретических и практических занятий.

Технология проверки результатов тестирования сводится к применению шкалы оценивания, в которой учитываются количество правильных ответов. Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование столбальной шкалы. При проведении тестирования, каждому студенту выдается индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 30 минут. В таблице, представленной ниже, указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов
«26 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарная микробиология

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

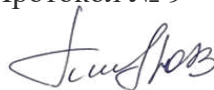
Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчик:

Сибен А.Н., доцент кафедры Инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-3 ОПК-6 Осуществляет санитарно-микробиологические исследования, идентифицирует микроорганизмы, анализирует и оценивает степень их опасности	знать: -морфологию, физиологию и экологию микроорганизмов, методы их изучения; надежными в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; - микробиологические показатели продуктов животного и растительного происхождения и сырья уметь: -проводить простые микробиологические исследования; дифференцировать разные группы микроорганизмов по их основным свойствам; проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами владеть: -методами санитарно-микробиологических исследований; методами и средствами диагностики и профилактики инфекционных болезней животных; навыками проведения серологических исследований с целью обнаружения и идентификации возбудителя заболевания.

ОПК-1	Способен определять биологический статус, общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-6 ОПК-1 Применяет санитарно-микробиологические методы идентификации микроорганизмов и анализирует результаты микробиологического состояния качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения	знать: -роль микроорганизмов в патологии человека и животных; механизмы противомикробного действия; основные методы асептики и антисептики уметь: -проводить забор, транспортировку и хранение исследуемого материала для микробиологических исследований; оформлять все необходимые документы на проведенные исследования владеть: -методами индикации и идентификации микроорганизмов в объектах окружающей среды и пищевых продуктах

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Очная форма	Заочная форма
	всего часов	всего часов
Аудиторные занятия (всего)	64	18
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	10
Семинарского типа	32	8
Самостоятельная работа (всего)	62	108
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций,	31	-

подготовка к занятиям		
Самостоятельное изучение тем	8	81
Контрольные работы	-	27
Реферат	23	-
Вид промежуточной аттестации:		
экзамен	18	18
Общая трудоемкость:		
часов	144	144
зачетных единиц	4	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Предмет, краткая история и задачи санитарной микробиологии.	Введение в дисциплину. История развития санитарной микробиологии. Предмет и задачи. Принципы и методы санитарной микробиологии. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде, свойства и классификация патогенности. Темы лекции: 1. Предмет, краткая история и задачи санитарной микробиологии
2.	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах.	Понятие «санитарно-показательные микроорганизмы», требования, которым должны соответствовать санитарно-показательные микроорганизмы. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований. Темы лекций: 1. Экология микроорганизмов 2. Учение о санитарно-показательных микроорганизмов
3.	Микробиология пищевых продуктов животного происхождения.	Микробиология мяса, мясных продуктов. Контроль производства мяса и мясных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микрофлора товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микрофлора пищевых продуктов (токсикоинфекции и токсикозы). Темы лекций: 1. Микробиология мяса 2. Бактериологическое исследование мяса сельскохозяйственных и промысловых животных. 3. Микробиология молока 4. Микробиология молочных продуктов 5. Продукты молочнокислого брожения 6. Микрофлора товарной рыбы, морепродуктов и икры 7. Микробиология яиц и яичных продуктов 8. Возбудители пищевых инфекций,

		токсикоинфекций и токсикозов 9.Бактериологическое исследование мясных консервов
4.	Микрофлора объектов окружающей среды, пищевых продуктов и сырья.	Микрофлора почвы, воды, воздуха, оборудования, тары, спецодежды, рук персонала. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Темы лекций: 1. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха, воды, почвы 2. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет, краткая история и задачи санитарной микробиологии.	2	2	4	8
2.	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах.	4	2	8	14
3.	Микробиология пищевых продуктов животного происхождения.	22	22	16	60
4.	Микрофлора объектов окружающей среды, пищевых продуктов и сырья.	4	6	16	26
	Экзамен	-	-	18	18
	Итого:	32	32	62	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет, краткая история и задачи санитарной микробиологии.	2	1	20	23
2.	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах.	2	1	20	23
3.	Микробиология пищевых продуктов животного происхождения.	4	4	30	38
4.	Микрофлора объектов окружающей среды, пищевых продуктов и сырья.	2	2	20	24
	Экзамен	-	-	18	18
	Итого:	10	8	108	144

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Общие правила отбора проб продуктов животного происхождения. Основные показатели санитарной микробиологии.	2	1
2.	3	Бактериологическое исследование мяса сельскохозяйственных и промысловых животных.	3	-
3.	3	Бактериологическое исследование мяса птиц.	2	-
4.	2	Возбудители пищевых отравлений.	1	1
5.	3	Бактериологическое исследование мясных консервов и сырья для изготовления колбас, фарша и других видов мясной продукции.	3	2
6.	3	Бактериологическое исследование колбасных изделий и продуктов из мяса.	3	-
7.	2	Возбудители пищевых инфекций.	1	-
8.	3	Бактериологическая оценка качества свежей рыбы и морепродуктов.	2	-
9.	3	Бактериологическое исследование и оценка качества яиц и яичных продуктов.	3	1
10.	3	Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение количества МАФАНМ. Редуктазная проба. Коли-титр молока.	4	1
11.	3	Изучение микрофлоры кисломолочных продуктов.	2	-
12.	4	Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.	1	-
13.	4	Санитарно-микробиологическое исследование воды.	1	1
14.	4	Санитарно-микробиологическое исследование почвы.	2	1
15.	3	Санитарно-микробиологическое исследование воды: определение коли-титра и коли-индекса воды.	1	-
16.	4	Санитарно-микробиологическое исследование оборудования, инвентаря, тары, спецодежды и рук персонала.	1	-
		Итого:	32	8

4.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)- не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	31	- 81	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование реферат
Контрольные работы	-	27	защита
Реферат	23	-	защита
всего часов:	62	108	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ
2. "О ветеринарии"(с изменениями на 8 декабря 2020 года)
3. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ
4. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей"
5. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
6. ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
7. ТР ТС 015/2011 "О безопасности зерна"
8. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки"
9. ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"
10. ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"
11. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел №1

1. Вклад отечественных ученых в развитие санитарной микробиологии.
2. История развития санитарной микробиологии.

Раздел №2

1. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде.
2. Бактериофаги – санитарно-показательные микроорганизмы.

Раздел №3

1. Индикация паразитического вибриона.
2. Технология производства кисломолочных продуктов.
3. Виды порчи микробного происхождения сливочного масла и сыров.
4. Профилактика пищевых отравлений.

Раздел №4

1. Современные методы очистки и обеззараживания питьевой воды.
2. Питательные среды для культивирования санитарно-показательных микроорганизмов.
3. Эпифитные микроорганизмы.
4. Методы выделения сибиреязвенных спор из почвы.

5.4. Темы рефератов:

Раздел №1

1. Вклад отечественных ученых в развитие санитарной микробиологии.
2. История развития санитарной микробиологии.

Раздел №2

1. Бактерии группы кишечной палочки как санитарно-показательные микроорганизмы.
2. Возбудители пищевых токсикоинфекций.
3. Возбудители пищевых токсикозов. Микотоксикозы.
4. Характеристика пищевых отравлений.
5. Заболевания, передающиеся алиментарным путем. Пищевые инфекции.
6. Инфекция. Динамика инфекционного процесса.

Раздел №3

1. Санитарно-микробиологический контроль качества сырья.
2. Микробиологические показатели качества пищевых продуктов.
3. Микробиологическое исследование солонины.
4. Микробиологическое исследование мясных полуфабрикатов.
5. Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов.
6. Санитарно-бактериологическое исследование сыра.
7. Микробиологическое исследование консервов.
8. Санитарно-показательные микроорганизмы при бактериологическом контроле оборудования, предметов обихода, спецодежды и рук персонала.

Раздел №4

1. Аэрогенный путь передачи инфекции.
2. «Почвенные» инфекции.
3. Дезинфекция на предприятиях молочной и мясной промышленности.
4. Дезинсекция на предприятиях молочной и мясной промышленности.
5. Дератизация на предприятиях молочной и мясной промышленности.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-1	ИД-3 ОПК-6 Осуществляет санитарно-микробиологические исследования, идентифицирует микроорганизмы, анализирует и оценивает степень их опасности	знать: -морфологию, физиологию и экологию микроорганизмов, методы их изучения; надежными в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; микробиологические показатели продуктов животного и растительного происхождения и сырья уметь: -проводить простые микробиологические исследования; -дифференцировать разные группы микроорганизмов по их основным свойствам; проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами; применять методы обнаружения антител в сыворотках животных владеть: -методами санитарно-микробиологических исследований; методами и средствами диагностики и профилактики инфекционных болезней животных; навыками проведения серологических исследований с целью обнаружения и идентификации возбудителя заболевания	Тест Экзаменационный билет Тест Экзаменационный билет Задача Тест Экзаменационный билет Задача
ОПК-6	ИД-6 ОПК-1 Применяет санитарно-микробиологические методы идентификации микроорганизмов и анализирует результаты микробиологического состояния качества сырья, продуктов животного и растительного	знать: -роль микроорганизмов в патологии человека и животных; механизмы противомикробного действия; основные методы асептики и антисептики уметь: проводить забор, транспортировку и хранение	Тест Экзаменационный билет Тест

	происхождения	исследуемого материала для микробиологических исследований; оформлять все необходимые документы на проведенные исследования владеть: -методами индикации и идентификации микроорганизмов в объектах окружающей среды и пищевых продуктах	Экзаменационный билет Тест Экзаменационный билет Задача

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5	Владеет методами выделения микроорганизма из изучаемых объектов, диагностики, дифференциальной диагностики возбудителей инфекционных болезней, знаниями санитарно-показательной микрофлоры и микробиологических показателей качества пищевых продуктов, сырья, кормов, оборудования;
4	Уверенно владеет знаниями по общей и санитарной микробиологии, допускает незначительные ошибки при ответе;
3	Владеет программой учебного материала, излагает его непоследовательно, допускает неточности и ошибки при ответе на некоторые вопросы;
2	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, не владеет навыками санитарной микробиологии.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Госманов Р.Г., Волков А.Х., Галиуллин А.К., Ибрагимова А.И. Санитарная микробиология, 2018 - 252 с.
2. Госманов Р.Г., Равилов Р.Х., Галиуллин А.К., Волков А.Х., Нургалиев Ф.М., Юсупова Г.Р., Андреева А.В. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология, 2019 - 316 с.
3. Ожередова Н. А., Дмитриев А. Ф., Морозов В. Ю., Светлакова Е. В., Вережкина М. Н. Санитарная микробиология, 2020 - 176 с.

б) дополнительная литература

1. Госманов Р.Г., Колычев Н.М., Барсков А.А. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии, 2014- 384 с.
2. Госманов Р.Г., Колычев Н.М., Новицкий А.А. Основы учения об инфекции и противомикробном иммунитете, 2017 -280 с.
3. Галиуллин А. К., Госманов Р. Г., Гумеров В. Г., Нургалиев Ф. М., Софронов П. В. Микробиология, санитария и гигиена, 2020 - 152 с.
4. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания, 2020- 196 с.
5. Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2020 -432 с.
6. Бобренева И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, 2019 - 56 с.
7. Сахарова О.В., Сахарова Т.Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология, 2019- 224 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

1. Российская государственная библиотека: содержит электронные версии книг, учебников, монографий, сборников научных трудов как отечественных, так и зарубежных авторов, периодических изданий. Режим доступа: <http://www.rsl.ru>;
2. Университетская информационная система "Россия": <http://cir.ru>
3. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
4. Научная библиотека www.elibrary.ru;
5. Электронно-библиотечная система Издательство "Лань" www.e.lanbook.com.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Правила отбора, консервирования и пересылки образцов для микробиологических исследований: учебное пособие/авт. сост. С.В. Козлова. -Тюмень, ТГСХА, 2012.-40с.
2. Методы исследования микроорганизмов: учебно-методическое пособие/авт.сост. Л.Ю, Скопина. - Тюмень, ГАУ СЗ, 2020.-90 с.

10. Перечень информационных технологий - не требуется.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Микробиология» используются: оборудование микробиологической лаборатории (автоклав, микроскопы, стерилизаторы, весы, холодильники, бактерицидные лампы и др.), набор химикатов для приготовления питательной среды, лабораторная посуда для проведения микробиологических посевов.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

для направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

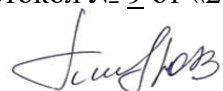
Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчик: доцент, кандидат ветеринарных наук А.Н. Сибен

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
ОПК-1 Способен определять биологический статус, общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знать: морфологию, физиологию и экологию микроорганизмов, методы их изучения; надежными в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; микробиологические показатели продуктов животного и растительного происхождения и сырья 1. История развития и задачи санитарной микробиологии. 2. Принципы и методы санитарной микробиологии. 3. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах. Требования, предъявляемые к ним. 4. Микрофлора тела животных. 5. Молоко и источники его загрязнения. 6. Динамика микробиологических процессов в молоке при его хранении. 7. Пороки молока микробного происхождения. Дезинсекция и дератизация на предприятиях молочной и мясной промышленности. 8. Гигиенические требования при проведении стерилизации на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. 9. Дезинфекция на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. 10. Микробиологические показатели продуктов животного происхождения. уметь: проводить простые микробиологические исследования; дифференцировать разные группы микроорганизмов по их основным свойствам; проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами; применять методы обнаружения антител в сыворотках животных 1. Профилактика зооантропонозов. 2. Профилактика пищевых (алиментарных) заболеваний. 3. Морфологические признаки <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Enterococcus</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Proteus vulgaris</i>, бактерий рода <i>Salmonella</i>. 4. Морфологические и культуральные признаки <i>Bacillus anthracis</i>. 5. Колиформные бактерии: общие и термотолерантные. 6. Сульфитредуцирующие клостридии как санитарно-показательные микроорганизмы. 7. Физиолого-биохимические свойства <i>Escherichia coli</i>. 8. Индикация сальмонелл: реакция агглютинации (РА). 9. Выявление ботулинистического токсина в консервах: постановка биопробы. 10. Культуральные признаки <i>Staphylococcus aureus</i>. Реакция плазмокоагуляции. владеть: методами санитарно-микробиологических исследований; методами и средствами диагностики и профилактики инфекционных болезней животных; навыками проведения

	<i>серологических исследований с целью обнаружения и идентификации возбудителя заболевания</i> 1. Санитарно-бактериологические лаборатории и их оборудование. 2. Микотоксикозы. Лабораторные методы диагностики микотоксикозов. 3. Методы консервирования пищевых продуктов. 4. Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты комбинированного брожения. 5. Бактериологическое исследование мяса птиц. 6. Бактериологическое исследование колбасных изделий. 7. Дифференциально-диагностические питательные среды. 8. Методы санитарно-микробиологических исследований. 9. Методы выделения сибиреязвенных спор из почвы. 10. Индикация сульфитредуцирующих клостридий в продуктах животного происхождения. Характер роста клостридий в железосульфитсодержащих средах.
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<i>знать: роль микроорганизмов в патологии человека и животных; механизмы противомикробного действия; основные методы асептики и антисептики</i> 1. Инфекции, передаваемые через молоко. 2. Инфекции, передаваемые алиментарным путем. 3. Токсикоинфекции, передаваемые алиментарным путем. 4. Токсикозы бактериального происхождения, передаваемые алиментарным путем. 5. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде. 6. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. 7. Группа кишечных бактерий как санитарно-показательные микроорганизмы. 8. Качество и безопасность пищевых продуктов. 9. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов. 10. Санитарно-микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов. 11. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Источники их загрязнения. 12. Виды порчи мяса микробного происхождения. Инфекции, передаваемые через мясо. 13. Микрофлора яиц и яичных продуктов. 14. Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов. 15. Санитарно-микробиологическая характеристика молока. 16. Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды для контроля качества дезинфекции. 17. Санитарно-микробиологический контроль качества консервов. 18. Экология микроорганизмов. 19. Методы асептики. Общие принципы и способы стерилизации. 20. Методы антисептики: механическая, физическая, химическая и биологическая. <i>уметь: проводить забор, транспортировку и хранение исследуемого материала для микробиологических исследований; оформлять все необходимые документы на проведенные исследования</i> 1. Общие правила отбора, пересылки и исследования проб. 2. Взятие и пересылка патологического материала.

	3. Отбор проб для бактериологического анализа мяса и мясопродуктов. 4. Правила отбора проб яиц для бактериологического исследования. 5. Оформление сопроводительного документа при пересылке материала для бактериологического исследования. 6. Правила взятия образцов, консервирование образцов. 7. Отбор проб почвы и воды для бактериологического исследования. 8. Отбор и пересылка патологического материала при подозрении на сибирскую язву. 9. Отбор и пересылка патологического материала при подозрении на туберкулез. 10. Бактериологический анализ воздуха: седиментационный и аспирационный. Пробоотборники воздуха. владеть: методами индикации и идентификации микроорганизмов в объектах окружающей среды и пищевых продуктах 1. Санитарно-показательные микроорганизмы воды. 2. Вода как фактор распространения возбудителей инфекционных болезней. 3. Биологическая контаминация водоемов. Сапробность воды. 8. Микрофлора воздуха. Санитарно-показательные микроорганизмы воздуха. Биологическая контаминация воздуха. 9. Микробный состав почвы. Биологическая контаминация почвы и роль микроорганизмов в ее очищении. 10. Санитарно-микробиологическое исследование почвы. 11. Микробиологический контроль оборудования, аппаратуры, тары, предметов обихода, спецодежды и рук персонала. 12. Микрофлора навоза. Выживаемость патогенных микробов в навозе. Методы обеззараживания навоза. 11. Эпифитная микрофлора растений. 12. Санитарно-показательный микроорганизм – паразитический вибрион. 13. Санитарно-показательный микроорганизм – золотистый стафилококк <i>Staphylococcus aureus</i>. 14. Возбудитель листериоза – <i>Listeria monocytogenes</i>. 15. Санитарно-показательный микроорганизм – бактериофаги кишечных палочек (колифаги). 16. Возбудитель лептоспироза – <i>Leptospira interrogans</i>. 17. Санитарно-показательные бактерии рода <i>Salmonella</i>. 18. Санитарно-показательные микроорганизмы – термофилы. 19. Санитарно-показательные микроорганизмы – <i>Clostridium perfringens</i>. 20. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии рода <i>Proteus</i>. 21. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии рода <i>Enterococcus</i>. 22. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии рода <i>Escherichia coli</i>.

Пример экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней животных
Учебная дисциплина: Санитарная микробиология
по направлению подготовки 36. 03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Экзаменационный билет №5

1. Микрофлора тела животных.
2. Профилактика пищевых (алиментарных) заболеваний.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – *Clostridium perfringens*.

Составил: Сибен А.Н. /_____/ «____» _____ 20____ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н. . /_____/ «____» _____ 20____ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Требования к обучающемуся
отлично	Студент владеет методами выделения микроорганизма из изучаемых объектов, дифференциальной диагностики возбудителей инфекционных болезней, знаниями санитарно-показательной микрофлоры и микробиологических показателей качества пищевых продуктов, сырья, оборудования
хорошо	Уверенно владеет знаниями по общей и санитарной микробиологии, допускает незначительные ошибки при ответе
удовлетворительно	Владеет программой учебного материала, излагает его непоследовательно, допускает неточности и ошибки при ответе на некоторые вопросы
неудовлетворительно	Не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, не владеет навыками санитарной микробиологии

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

знать: морфологию, физиологию и экологию микроорганизмов, методы их изучения; надежными в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; микробиологические показатели продуктов животного и растительного происхождения и сырья

1. Начало развития санитарной микробиологии - это...
2. С 1888 г кишечную палочку начали считать как...
3. На ранних этапах развития санитарная микробиология являлась частью...
4. Первый учебник по санитарной микробиологии в нашей стране был написан...
5. Остро протекающий кормовой и пищевой токсикоз вызывают...
6. Облигатные паразиты, обитающие только в живой клетке...
7. Первое место среди микроорганизмов, вызывающих пищевые отравления, занимают...
8. Морфология бактерий туберкулеза...
9. Средой обитания пропионовокислых бактерий является...
10. К молочнокислой микрофлоре относят представителей родов...

11. Тип молочнокислого брожения, при котором из сахаров образуется только молочная кислота ...
12. Тип взаимоотношений, когда один вид микроорганизма задерживает или подавляет развитие другого, - это...
13. Микрофлора закваски для приготовления сметаны содержит...
14. Вещества микробной клетки, которые называются биологическими катализаторами...
15. Эпифиты - это микроорганизмы...
16. Санитарно-показательным микроорганизмом для пищевых продуктов является...
17. Основным источником болезнетворных микроорганизмов является:
18. Санитарно-показательными микроорганизмами воды являются...
19. Санитарно-показательными микроорганизмами почвы являются...
20. Чаще всего в молоко попадают следующие микроорганизмы...
21. Различают бомбаж консервов следующего происхождения...
22. Элективная среда для выделения стафилококков...
23. Укажите морфологические и тинкториальные свойства сальмонелл...
24. Бактерии группы кишечных палочек инкубируют при едином температурном режиме...
25. Бактериофаги выживают во внешней среде...
26. К грибам – продуцентам микотоксинов, вызывающим микотоксикозы у людей и плесневение хлеба относятся...
27. «Кривавую» болезнь хлеба вызывают бактерии...
28. Меловую порчу хлеба вызывают грибы...
29. Микрофлору, попадающую в продукты питания, дифференцируют на ...
30. Микробные пищевые токсикозы, связанные с накоплением в пищевых продуктах бактериальных токсинов и токсинов микроскопических грибов, когда отравление человека может наступить только при...
31. Под общим названием БГКП понимают...
32. К представителям нормальной микрофлоры кишечника человека и теплокровных животных относят...
33. К коагулазонегативным стафилококкам (не способным свертывать плазму крови, образуя фермент коагулазу) относят...
34. Санитарно-показательными стрептококками считаются...
35. Требования, которым должны отвечать санитарно-показательные микроорганизмы...
36. Фекальные стрептококки относят в соответствии с определителем Д.Берджи к...
37. Данные бактерии обнаруживаются лишь у 5-10% здоровых людей и самостоятельного значения как показатель фекального загрязнения не имеют...
38. Стафилококков предложено применять в качестве санитарно-показательных микроорганизмов для...
39. Все бактерии, дающие рост на среде Эндо при 37°C в течение 24 ч, получили название...
40. Наиболее устойчивы в окружающей среде...
41. Эндобактерии представлены ...
42. Экологическое различие вида *Proteus vulgaris* от *Proteus mirabilis*...
43. К термофильным бактериям относят...
44. Обитатели кишечника человека и теплокровных животных, выделяются в окружающую среду в большом количестве...
45. Из энтеробактерий выделяют группу, обладающую дополнительным свойством сбраживать глюкозу с образованием кислоты и газа при 37°C в течение 24 ч...
46. Обитатели кишечника человека и теплокровных животных, выделяются в окружающую среду в большом количестве и длительное время сохраняются в ней, т.к. образуют споры...
47. Показатель БГКП идентичен показателю...
48. Признаки термотолерантных колиформных бактерий (ТКБ)...

49. Сульфитредуцирующие клостридии в соответствии с определителем Д.Берджи относят...
50. По способности разрушать эритроциты крови стрептококков делят на...
51. Признаки ОКБ (общих колиформных бактерий)...
52. Грамотрицательные оксидазоотрицательные неспорообразующие палочки, способные расти на дифференциальных лактозных средах, ферментирующие лактозу до кислоты, альдегида и газа при 370С в течение 24-48 ч...
53. Крупные неподвижные полиморфные грамположительные спорообразующие палочки...
54. Факультативные обитатели толстого кишечника человека, обнаруживаются только у 5-10% здоровых людей...
55. Грамположительные неподвижные клетки сферической формы одиночные, в парах, группах неправильной формы...
56. Разрушать эритроциты (трансформация гемоглобина в метгемоглобин), образуя зеленоватые зоны вокруг колоний при росте на кровяном агаре, особенность, характерная для...
57. Бактерии, окисляющие аммиак, образующийся при разложении органических соединений аммонификаторами (гнилостными микроорганизмами) до нитритов (1 стадия) и нитратов (2 стадия)...
58. Место локализации стафилококков в организме человека...
59. Типичный обитатель кишечника человека и теплокровных животных...
60. *Escherichia coli* – это...
61. Полиморфные грамотрицательные неспорообразующие палочки, обладающие способностью к роению...
62. Спорообразующие анаэробные палочки, восстанавливающие сульфит натрия на железо-сульфитном агаре при 440С в течение 16-18 ч...
63. Срок выживания сульфитредуцирующих клостридий во внешней среде...
64. Выделенная культура расщепляет сахарозу, не расщепляет глюкозу, образует индол. Какие свойства культуры описаны...

уметь: проводить забор, транспортировку и хранение исследуемого материала для микробиологических исследований; оформлять все необходимые документы на проведенные исследования

1. Культуральными свойствами бактерий называются...
2. Санитарно-микробиологический контроль качества атмосферного воздуха включает определение...
3. Пробы воды, взятые для санитарно-микробиологических исследований, должны сохраняться...
4. Документ, в котором указывается: название исследуемого материала, номер пробы, место и время взятия, характеристика объекта, подпись лица, взявшего пробу, называется...
5. Характерная культуральная особенность бактерий группы протей – это...
6. Зеленящие и β –гемолитические стрептококки свидетельствуют о ...
7. Дифференциально-диагностическая среда для обнаружения БГКП...
8. К биологическому методу санитарно-микробиологических исследований относят...
9. Присутствие энтерококков на объектах окружающей среды указывает ...
10. Методом определения общей микробной обсемененности является...
11. Методом определения общей микробной обсемененности является:
12. Оксидазная активность – это...
13. Питательные среды, состав которых точно известен...
14. Высокое число термофилов и нитрификаторов и незначительное или полное отсутствие БГКП (ОКБ) и энтерококков указывает...

15. Большое количество БГКП(ОКБ), термофилов и энтерококков говорит о...
16. Питательные среды, в которых создаются условия для развития одного вида микроорганизмов или группы родственных микроорганизмов...
17. При проведении санитарно-микробиологических исследований при учете нитрификаторов определяют обычно...
18. Чистая культура микроорганизмов – это...
19. Присутствие *Escherichia coli* служит показателем...

владеть: методами индикации и идентификации микроорганизмов в объектах окружающей среды и пищевых продуктах

1. Резистентные микроорганизмы, устойчивые к солнечному свету, высушиванию, ряду антибиотиков, патогенные виды которых выявляют реакцией плазмокоагуляции с цитратной плазмой крови кролика...
2. Присутствие колифага в питьевой воде указывает на ...
3. Парагемолитический вибрион - санитарно-показательный микроорганизм...
4. При каком заболевании нельзя вскрывать трупы погибших животных, в лабораторию отправляют ухо павшего животного или толстые мазки крови из надреза кровеносного сосуда...
5. Для культивирования *Clostridium botulinum* применяют...
6. Санитарно-показательным микроорганизмом для оценки качества воды является...
7. Виды брожений, используемые при изготовлении сыра...
8. При пониженной влажности в субстрате, т.е. при повышенной концентрации веществ в воде, хорошо развиваются многие...
9. Пищевые продукты, загрязненные протеом...
10. По шкале сапробности различают следующие зоны чистоты воды...
11. Консервы исследуют на промышленную стерильность для выявления возбудителей...
12. Степень эндогенного обсеменения органов и тканей микроорганизмами зависит от:
13. К микроскопическому методу санитарно-микробиологических исследований относят...
14. Наличие больших количеств нитрифицирующих бактерий в водоемах, почвах указывает...
15. При проведении санитарно-микробиологических исследований определяют массивность того или иного загрязнения по...
16. При проведении санитарно-микробиологических исследований определяют давность загрязнения по...
17. При проведении санитарно-микробиологических исследований определяют характер загрязнения по...

Процедура оценивания

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86-100
Хорошо	71-85
Удовлетворительно	50-70
Неудовлетворительно	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Раздел №1

1. Вклад отечественных ученых в развитие санитарной микробиологии.
2. История развития санитарной микробиологии.

Раздел №2

1. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде.
2. Бактериофаги – санитарно-показательные микроорганизмы.

Раздел №3

1. Индикация паразитического вибриона.
2. Технология производства кисломолочных продуктов.
3. Виды порчи микробного происхождения сливочного масла и сыров.
4. Профилактика пищевых отравлений.

Раздел №4

1. Современные методы очистки и обеззараживания питьевой воды.
2. Питательные среды для культивирования санитарно-показательных микроорганизмов.
3. Эпифитные микроорганизмы.
4. Методы выделения сибиреязвенных спор из почвы.

Темы рефератов

1. Санитарная микробиология воздуха.
2. Санитарная микробиология воды.
3. Санитарная микробиология почвы.
4. Возбудители пищевых токсикоинфекций.
5. Возбудители пищевых токсикозов. Микотоксикозы.
6. Характеристика пищевых отравлений.
7. Заболевания, передающиеся алиментарным путем. Пищевые инфекции.
8. Инфекция. Динамика инфекционного процесса.
9. Санитарно-микробиологический контроль качества сырья.
10. Микробиологические показатели качества пищевых продуктов.
11. Санитарно-показательные микроорганизмы при бактериологическом контроле оборудования, предметов обихода, спецодежды и рук персонала.
12. Микробиологическое исследование солонины.
13. Микробиологическое исследование мясных полуфабрикатов.
14. Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов.
15. Санитарно-бактериологическое исследование сыра.
16. Микробиологическое исследование консервов.
17. Бактерии группы кишечной палочки как санитарно-показательные микроорганизмы.
18. Аэрогенный путь передачи инфекции.
19. «Почвенные» инфекции.
20. Дезинфекция на предприятиях молочной и мясной промышленности.

Вопросы к защите реферата:

1. Назовите методы определения микробной обсемененности воздуха.
2. Что подразумевается под «специфической микрофлорой» пищевых продуктов?
3. Что такое система НАССР?
4. Какой орган контролирует в России качество и безопасность пищевой продукции?
5. Что обозначает термин КОЕ/г, мл?
6. В каком документе приведены нормы, обеспечивающие безопасность каждой группы товаров?

7. Из каких этапов состоит система контроля качества и безопасности пищевых продуктов?
8. Какие задачи решает специальная санитарная микробиология?
9. Что является конечной целью санитарной микробиологии?
10. Какие полости тела человека и животных являются естественными экологическими нишами для микроорганизмов?
11. Что такое патогенность микроорганизмов?
12. Как определить понятие «вирулентность»?
13. Что представляют собой экзотоксины?
14. Что понимается под термином «условно-патогенные микроорганизмы»?
15. Что лежит в основе классификации патогенности микроорганизмов, действующей на территории Российской Федерации?
16. Приведите примеры инфекционных заболеваний, относящихся к группе кишечных инфекций.
17. Назовите микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления.
18. Приведите примеры микроорганизмов, возбудителей бактериальных зоонозов.
19. Назовите микроорганизмы, вызывающие порчу консервов.
20. Назовите индикаторные микроорганизмы для санитарной оценки почвы.

Процедура оценивания реферата

Параметры оценочного средства:

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, объяснение новых понятий, лаконичность,
- логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (5– 10);
- владение материалом.

На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Объем реферата от 5 до 15 машинописных страниц. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, затем расширить список источников, включая использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация. В списке литературы должно быть не менее 8-10 различных источников. Структура реферата: 1) титульный лист; 2) оглавление; 3) введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из ее сторон и логически являются продолжением друг друга); 5) заключение (подводятся итоги и даются обобщенные основные выводы по теме реферата, рекомендации); 6) заключение.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений. По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если тема реферата раскрыта полностью, на дополнительные вопросы даны исчерпывающие ответы, оформление работы по основным пунктам соответствует требованиям ;
- оценка «не зачтено», выставляется студенту, если реферат сделан не по заданной теме,

студент не ответил на дополнительные вопросы, оформление работы не соответствует требованиям.

Комплект заданий для контрольной работы

Вариант №1

1. История развития санитарной микробиологии.
2. Микробиологическое исследование консервов.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии группы кишечной палочки.
4. Возбудители пищевых токсикоинфекций.

Вариант №2

1. Предмет и задачи санитарной микробиологии.
2. Общие правила отбора проб продуктов животного происхождения.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии рода *Enterococcus*.
4. Возбудители пищевых токсикозов.

Вариант №3

1. Экология микроорганизмов
2. Бактериологическое исследование мяса сельскохозяйственных и промысловых животных.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – бактерии рода *Proteus*
4. Возбудители микотоксикозов.

Вариант №4

1. Методы санитарно-микробиологических исследований.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – *Clostridium perfringens*
4. Возбудитель сибирской язвы – *Bacillus anthracis*...

Вариант №5

1. Микробиология и контроль производства мяса и мясных продуктов
2. Бактериологическое исследование мяса птиц
3. Санитарно-показательные микроорганизмы – термофилы
4. Возбудитель туляремии – *Francisella tularensis*

Вариант №6

1. Микробиология молока и молочных продуктов
2. Бактериологическое исследование сырья для изготовления колбас и фарша
3. Санитарно-показательные бактерии рода *Salmonella*
4. Возбудитель лептоспироза – *Leptospira interrogans* (безжелтушная форма) и *Leptospira interrogans icterohaemorrhagiae* (желтушная форма)

Вариант №7

1. Продукты молочнокислого брожения
2. Бактериологическое исследование колбасных изделий
3. Санитарно-показательный микроорганизм – бактериофаги кишечных палочек (колифаги)
4. Возбудитель листериоза – *Listeria monocytogenes*

Вариант №8

1. Микрофлора товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов
2. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц и яичных продуктов
3. Санитарно-показательный микроорганизм – золотистый стафилококк *Staphylococcus aureus*
4. Возбудители бруцеллеза – микроорганизмы рода *Brucella*

Вариант №9

1. Микрофлора почвы
2. Бактериологическое исследование молока: КМАФАнМ, коли-титр, редуктазная проба
3. Возбудители холеры – *Vibrio cholerae*

4. Санитарно-показательный микроорганизм – параземолитический вибрион

Вариант №10

1. Микрофлора воды
2. Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого брожения.
3. Микробиологический контроль оборудования, аппаратуры, спецодежды и рук персонала
4. Возбудители заболеваний семейства *Enterobacteriaceae*. Общая характеристика

Вариант №11

1. Микрофлора воздуха
2. Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты комбинированного брожения.
3. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде
4. Возбудители эшерихиозов

Вариант №12

1. Дезинфекция на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях
2. Бактериологическая оценка качества свежей рыбы
3. Микрофлора тела животных
4. Возбудитель псевдотуберкулеза – *Yersinia pseudotuberculosis*

Вариант №13

1. Гигиенические требования при проведении стерилизации на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях
2. Бактериологическая оценка качества морепродуктов
3. Микрофлора тела человека.
4. Возбудители дизентерии рода *Shigella*

Вариант №14

1. Дезинсекция на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях (гигиенические требования)
2. Санитарно-бактериологическое исследование воздуха
3. Методы консервирования мяса.
4. Общая характеристика микроорганизмов семейства *Enterobacteriaceae*

Вариант №15

1. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях (гигиенические требования)
2. Микрофлора навоза. Выживаемость патогенных микроорганизмов в навозе.
3. Санитарно-бактериологическое исследование почвы
4. Основные группы санитарно-показательных микроорганизмов.

Вопросы к защите контрольной работы

1. Что изучает санитарная микробиология?
2. Что такое санитарно-показательные микроорганизмы?
3. Какие санитарно-показательные микроорганизмы указывают на санитарное неблагополучие пищевых продуктов?
4. Дайте определение показателя КМАФАнМ?
5. Дайте определение показателя БГКП?

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов. Контрольная работа состоит из пяти вопросов.

При оценке контрольной работы установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической 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 анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированные законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо не характерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Контрольная работа может быть выполнена в рукописном варианте или с использованием компьютерной техники. При оформлении контрольной работы в письменном виде на каждой странице тетради следует оставлять поля шириной 4-5 см, а для рецензии (заключения преподавателя) – 2-3 свободные от текста страницы в конце тетради. На обложку наклеивается заполненный заочником бланк, где указаны ФИО студента, номер зачетной книжки, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом, номер контрольной работы.

Незачтенная работа с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению недостатков, возвращается студенту. Студент должен внимательно ознакомиться с исправлениями и замечаниями на полях, прочитать заключение преподавателя, сделать работу над ошибками и повторить недостаточно изученный материал. Студент повторно выполняет работу и отдает вместе с первой на проверку.

При оформлении домашней контрольной работы с помощью компьютерной техники текст должен быть напечатан на одной стороне листа белой бумаги формата А4; шрифт Times New Roman; размер шрифта – 14; межстрочный интервал – 1,5; поля: левое – 30мм; правое – 20мм; нижнее и верхнее – 20мм; сквозная нумерация страниц; объем работы – 15-20 страниц. В конце контрольной работы приводится перечень использованной литературы.

Критерии оценивания:

Оценка «Зачет» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе.

Оценка «Незачет» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие пояснения к поставленному вопросу; работа выполнена небрежно, неразборчивым почерком.

4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование пятибалльной шкалы. Тестирование проводится в бумажном варианте и в на образовательной платформе вуза Moodle. При проведения тестирования для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 10-20 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования 15-30 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86-100
Хорошо	71-85
Удовлетворительно	50-70
Неудовлетворительно	менее 50

5. ЗАДАЧИ

1. Подсчитать общее микробное число воды, если в трех чашках Петри при посеве 3-го разведения выросло 58, 41 и 35 колоний.
2. Подсчитать коли-индекс воды при известном коли-титре: а)3; б)8; в)1.
3. Подсчитать количество в 1 мл дрожжевой суспензии клеток дрожжей при наличии 16 клеток в среднем на квадрат 1/400 камеры Горяева.
4. Используя таблицу предельных разведений, найти количество денитрифицирующих микроорганизмов в почве (среда Березовой) при наличии роста в пробирках 6-го разведения (3 из 3); 7-го разведения (2 из 3); отсутствия роста в 8-ом разведении.
5. Соответствует ли предъявляемым требованиям питьевая вода при КМАФАнМ 213; коли-индексе 4?
6. При учете микроорганизмов почвы методом Виноградского в поле зрения микроскопа насчитали в среднем 98 клеток микроорганизмов. Какое количество микроорганизмов приходится на 1 г воздушно сухой почвы, если площадь поля зрения при иммерсионном микроскопировании составляет 0,025 мм² и влажность почвы равна 30%?
7. При посеве на МПА почвенной суспензии 3-го разведения выросло 88 КОЕ; после пастеризации данной суспензии в чашках Петри насчитали 24 КОЕ. Подсчитать процент бациллярных форм бактерий данной почвы.
8. При санитарно-бактериологическом исследовании почвы было выявлено присутствие термофильных бактерий. Какой вывод можно сделать о санитарном благополучии данного объекта окружающей среды?

Процедура оценивания

На решение задачи предоставляется 15 минут; учитывается правильно оформленный ход решения задачи, которая оформляется письменно.

Критерии оценивания: Учитываются правильность ответа по решению задачи, обоснование решения и вывод; сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала); логика изложения материала и рациональность использования времени, отведенного на задание. Верное решение – «зачет»; неверное решение – «незачет».

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Кафедра философии и социально-гуманитарных наук

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.Н. Семенкова

« 21 » « июня » 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Социология

для направления подготовки 36.03.01 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА**

*образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»*

Уровень высшего образования – бакалавриат

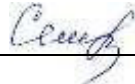
Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры философии и социально-гуманитарных наук АТИ ГАУ Северного Зауралья от «06» июня 2023 г. Протокол № 9.

Заведующий кафедрой Философии
и социально-гуманитарных наук, к.п.н, доцент  С.Н. Семенкова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Агротехнологического института ГАУ Северного Зауралья от «20» июня 2023 г. Протокол № 9.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчик:

Гончаренко О.Н. доцент кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.и.н.

Директор института:  А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-3ук-3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с другими членами команды, оценивает их идеи для достижения поставленной цели;	знать: - факторы развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основные особенности формирования ее социальной и гражданской позиции; основные этапы и закономерности эволюции общества, формы социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности уметь: - работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия. владеть: - приемами анализа конкретных социальных ситуаций в профессиональной деятельности.
		ИД-4ук-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды в процессе планирования, реализации и подведения итогов работы команды	знать: - закономерности формирования социальных структур, социальных общностей, социальных групп, социальных институтов, социальных отношений. уметь: - оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации, социальной группы. владеть: - способностью анализа статусно-ролевых позиций членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: истории, культура речи и делового общения.

Социология является предшествующей дисциплиной для дисциплин: «Менеджмент и маркетинг», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	8	
Реферат	22	-
Контрольная работа	-	24
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Социологическое знание	Специфика социологического видения мира. Объект социологии. Дискуссии о предмете социологии. Социологическое воображение. Законы и основные парадигмы социологии. Структура и уровни социологического знания. Макро- и микросоциология. Методы социологии. Теория и эмпирия как два основных методологических подхода в социологическом познании. Функции социологии. Место социологии в системе общественных и гуманитарных наук. Соотношение социологии с социальной философией, экономической теорией, историей, политологией, социальной психологией, статистикой, педагогикой, социальной работой. Социология как научное знание и как предмет изучения. Роль социологии в преобразовании России.

2.	Общесоциологические теории	Социологический проект О. Конта. Органическая теория Г. Спенсера. Общество как организм. Эволюционизм как главная особенность учения Г. Спенсера. Учение о социальных институтах. Социология Э. Дюркгейма. Формальная социология Г. Зиммеля. Теория конфликтов. М. Вебер и его понимающая социология. Социологическая теория марксизма. Русская социологическая мысль. Развитие социологической теории П. Сорокиным. Социология в СССР. Социология XX в: общая характеристика, особенности, основные парадигмы, направления и периодизация. Социология села, как социология третьего уровня.
3.	Специальные социологические теории	Человек, индивид, личность. Социологический подход к личности. Социализация. Понятие девиантного поведения. Социальный контроль и его функции. Социологическое понимание культуры. Основные теории культуры. Функции культуры. Культурное единство и культурные универсалии. Социальная группа, ее виды. Классификация реальных групп. Малые группы (первичные). Социальная маргинальность. Публика и толпа. Формы неорганизованного и организованного массового поведения. Общество и социальные институты, социальное неравенство, социальные изменения. Социальная стратификация и социальная мобильность. Семья как социальный институт, малая группа, социальная организация и ее функции. Социальные конфликты.
4.	Прикладная социология	Основные характеристики социологического исследования, его структура и функции. Виды социологических исследований. Методы социологических исследований: опрос, наблюдение, социальный эксперимент, метод анализа документов, контент анализ. Программа социологического исследования. Формирование рабочих гипотез исследования. Сущность выборки.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Социологическое знание	8	4	14	26
2.	Общесоциологические теории	8	4	14	26
3.	Специальные социологические теории	8	4	16	28
4.	Прикладная социология	8	4	16	28
	Итого:	32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Социологическое знание	2	-	24	26
2.	Общесоциологические теории	2	2	24	28
3.	Специальные социологические теории	2	-	24	26
4.	Прикладная социология	2	2	24	28
	Итого:	8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость(час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Законы и основные парадигмы социологии.	4	-
2.	2	Русская социологическая мысль. Развитие социологической теории П. Сорокиным.	4	2
3.	3	Теории девиантного поведения. Виды девиантного поведения.	2	-
4.		Теория социальной стратификации и социальной мобильности: социальные функции стратификации в обществе, механизмы социальной мобильности.	2	-
5.	4	Традиционные и современные социальные институты. Роль социальных институтов в поддержании стабильности и устойчивости общества.	2	2
6.	5	Компоненты управления и стили руководства организацией. Патологии управленческих решений в организации.	2	-
		Итого:	16	4

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование
Реферат	22	-	защита
Контрольная работа	-	24	защита

всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Леонова Е.Ю., Мехришвили Л.Л. Организация работы с молодежью в системе пенитенциарных учреждений: учебное пособие. - Тюмень, ТюмГНГУ, 2015-134 с. ISBN 978-5-9961-1095-7 // <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 3 Специальные социологические теории

1. Понятие социальной нормы и патологии
2. Социальные характеристики (признаки) девиации
3. Ресоциализация

5.4. Темы рефератов:

1. Возникновение и формирование социологии как науки. Социология в системе наук об обществе.
2. История социологического знания: Социологические теории XIX века;
3. История социологического знания: Социологические идеи и концепции XX века.
4. Современный этап развития социологической науки; анализ новых тенденций мирового развития.
5. История отечественной социологической традиции.
6. Социологические концепции в теоретическом наследии: М. Вебера;
7. Социологические концепции в теоретическом наследии: Э. Дюркгейма;
8. Социологические концепции в теоретическом наследии: П. Сорокина;
9. Технократические взгляды на проблемы современного общества и тенденции его дальнейшего развития.
10. Современное общество и его перспективы: по работам Э. Фромма;
11. Теоретические и эмпирические методы в социологии.
12. Прикладные методы социологических исследований:
13. Анализ конкретного метода (по выбору).
14. Социальные аспекты управленческой деятельности.
15. Методология проблемы (концепция протестантской этики М. Вебера);
16. Социально - культурные аспекты хозяйственной деятельности (на примере отдельных стран)
17. Социология культуры.
18. Религия как социальный институт.
19. Образование как социальный институт
20. Образовательная сфера на рубеже XX - XXI веков: проблемы и противоречия.
21. Национальные модели образования (на примере отдельных стран).
22. Демографические процессы в современном обществе.
23. Этнические аспекты социальной жизни.
24. Социальные изменения.
25. Социология личности.
26. Мировое сообщество: социальные аспекты взаимодействия и развития.
27. Синергетические концепции социальных процессов.
28. Социальные группы.
29. Социология толпы.
30. Молодежь в зеркале социологии
31. Молодежь как социальная общность
32. Социальные проблемы молодежи в современном российском обществе
33. Социальные аспекты глобализации
34. Изменения в социальной структуре российского общества: тенденции, проблемы, противоречия.

35. Статусно-ролевая концепция личности
36. Социальная стратификация и мобильность

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК-3	ИД-3ук-3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с другими членами команды, оценивает их идеи для достижения поставленной цели;	знать: -факторы развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основные особенности формирования ее социальной и гражданской позиции; основные этапы и закономерности эволюции общества, формы социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности уметь: - работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия. владеть: - приемами анализа конкретных социальных ситуаций в профессиональной деятельности.	Тест Зачетный билет
	ИД-4ук-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды в процессе планирования, реализации и подведения итогов работы команды	знать: - закономерности формирования социальных структур, социальных общностей, социальных групп, социальных институтов, социальных отношений. уметь: - оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации, социальной группы. владеть: - способностью анализа статусно-ролевых позиций членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.	Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Обучающийся демонстрирует знание факторов развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основных особенностей формирования социальной и гражданской позиции; основных этапов и закономерностей эволюции общества, форм социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности, способен работая в коллективе толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия, а также оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации и социальной группы, демонстрирует способность анализа статусно-ролевых позиций членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.
Не зачтено	Обучающийся демонстрирует отсутствие знания факторов развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основных особенностей формирования социальной и гражданской позиции; основных этапов и закономерностей эволюции общества, форм социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности, работая в коллективе не воспринимает социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия, а также не может оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации и социальной группы, не может анализировать статусно-ролевые позиции членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Социология: учебное пособие / Павленок П.Д., Савинов Л.И., Журавлев Г.Т.. — Москва: Дашков и К, 2018. — 734 с. — ISBN 978-5-394-01971-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85231.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Социология [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Андреев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2017. — 275 с. — 978-5-7264-1450-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60764.html>

б) дополнительная литература

1. Методология и методы социологического исследования: учебник для бакалавров / Климантова Г.И., Черняк Е.М., Щегорцов А.А. — Москва: Дашков и К, 2019. — 256 с. — ISBN 978-5-394-03248-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85623.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Зеленков, М.Ю. Социология. Курс лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / М.Ю. Зеленков. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 199 с. — 978-5-238-02737-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72449.html>
8. **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**
 1. Федеральная служба государственной статистики: Режим доступа // <https://rosstat.gov.ru/>
 2. Институт социологии Российской академии наук: Режим доступа // <https://www.isras.ru/>
 3. Институт социально-политических исследований Российской академии наук: Режим доступа // ispi.ru/
 4. Всероссийский центр изучения общественного мнения: Режим доступа // <http://wciom.ru/>
9. **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**
 1. Социология [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / В.К. Батурич [и др.]. — 4-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — 978-5-238-02266-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71057.html>
10. **Перечень информационных технологий**

Не предусмотрено
11. **Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий
12. **Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально

обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра философии и социально-гуманитарных наук

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **СОЦИОЛОГИЯ**

для направления подготовки 36.03.01 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Разработчик: доцент, к.и.н. Гончаренко О.Н.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «20» июня 2023 г.



Заведующий кафедрой _____ С.Н. Семенкова

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Социология**

**1. Тестовые задания для промежуточной аттестации
(зачет в форме тестирования)**

1. Метасоциология – это наука...
2. Объектом изучения социологии является ...
3. Предмет социологии как науки..
4. Определение наиболее полно выражающее сущность социологии как науки...
5. Теоретические построения, находящиеся между теоретической и эмпирической социологией, - это теории..
6. Основоположником методологии позитивизма в социологии является...
7. К собственно социологическим методам относят..
8. Социальные закономерности развития общества и его элементов – это..
9. К общенаучным методам социологии относятся...
10. Социологом, обосновавшим понятие «идеальный тип» является ...
11. Понятие "социальное действие" в научный оборот ввел...
12. Суть позитивизма как социологического метода заключается в...
13. Автором классической социологической работы «Самоубийство» является...
14. Общественный прогресс, по О. Конту, является предметом изучения...
15. Э. Дюркгейму принадлежит
16. Пионером социальной статистики в социологии считают...
17. Социолог, которому принадлежит наиболее развернутое определение эволюции...
18. Идея о необходимости революционного преобразования социальных отношений составляет главный вывод теории ...
19. Огюст Конт утверждает, что элементарной структурной единицей общества является
20. Создателем теории социального конфликта считают
21. Выделение главного в общественном развитии — это не стабилизация общества, а его разрушение и замена другим, более справедливым, считал ...
22. Научная дисциплина по мнению О. Конта лежащая в основании «иерархии наук»...
23. Ведущее место при построении теории производственным отношениям отводил.
24. Согласно концепции М. Вебера, социальными действиями, в наибольшей степени определяющими последовательную рационализацию общественной жизни, являются.
25. Идея о необходимости революционного преобразования социальных отношений составляет главный вывод теории.
26. Группа людей (собрание индивидов), охваченных общими избыточными инстинктами и чувствами, которые обуславливают доминирование в коллективной душе бессознательных качеств, по мнению Лебона, является.
27. Согласно теории социального действия М. Вебера, действие, основанное на эмоциональной реакции индивида, это действие.
28. Г. Спенсер видел причины социальных изменений в...
29. Понятие социальной структуры связано с рассмотрением общества как...
30. Социальная система характеризуется...
31. Отражением уровня экономического развития общества выступает.
32. Система взглядов, идей, выражающих интересы больших социальных групп, общностей, - это..

33. Резкое возрастание роли знания и информации характерно...
34. Первичные социальные группы характеризуются.
35. Совокупность индивидов, взаимодействующих определенным образом на основе разделяемых ожиданий каждого отношении других – это...
36. основополагающим признаком социальной группы служит...
37. Социальная организация – это...
38. Самовозобновляемость, предсказуемость основных форм жизнедеятельности людей в обществе обеспечиваются через...
39. Позитивный (западный) и негативный (восточный) типы бюрократии выделял...
40. Неформальным лидером социальной организации можно стать в результате...
41. Совокупность норм, ценностей, мнений, которые отражаются в поступках сотрудников организации на всех ее уровнях и образуют неписанный кодекс поведения, составляет...
42. Социальная революция и социальная эволюция – это...
43. Глобализация современного мира связана с интернализацией...
44. Общественное разделение труда выступает основой...
45. Общественное распределение результатов труда выступает основой...
46. Определенный социальный слой, выделяемый в иерархическом делении общества по уровню дохода, престижу, власти, образованию называют.
47. Одной из характеристик особенностей социальной стратификации конкретного общества выступает...
48. К открытому историческому типу стратификации относится:
49. Маргинальные слои населения характеризуются:
50. Условия, при которых люди имеют неравный доступ к общественным благам – это..
51. К слагаемым социальной стратификации относятся...
52. К открытому обществу относятся:
53. Родоначальник теории стратификации:
54. Социальная стратификация – это...
55. Социальные условия, при которых люди имеют различный доступ к социальным благам – это
56. Пауперизация – это
57. Вертикальная межклассовая мобильность – это:
58. Количество ступенек, на которые удалось подняться или спуститься индивидам по социальной лестнице – это
59. Определите тип социальной мобильности - поражение на выборах правящей партии.
60. Термин «горизонтальная мобильность» означает...
61. Средний класс включает в себя ...
62. Примером нисходящей социальной мобильности можно считать:
63. Система взглядов, идей, выражающих интересы больших социальных групп, общностей - это.
64. Вид института культуры в рамках социологии
65. К базисным элементам культуры относятся...
66. Резкое возрастание роли знания и информации характерно
67. Элементы культуры, имеющие место во всех культурах, называют:
68. Культуру отдельных социальных групп, слоев, общностей называют:
69. Система ценностей, представлений о мире, о правилах поведения, взаимодействия субъектов, принятых в обществе и служащих упорядочиванию, регулированию отношений в нем, - это понятие культуры...
70. Развитие творческого потенциала человека – это.
71. Аспект культурной статики и культурной динамики предполагает:

72. К материальной культуре относится:
73. К духовной культуре относятся:
74. Понятие культурное наследие ввел...
75. Язык – это...
76. Кросскультурные связи являются фактором ...
77. Лидерство выступает проявлением...
78. Форму организации семьи, состоящей из родителей и их детей, называют...
79. Тип семьи, в которой нет четко выраженного главы, преобладает ситуативное распределение власти и ролей между супругами, называют...
80. Выделение и начало формирования образования как социального института общества относится...
81. Автором концепции харизматического господства является:
82. Репродуктивные функции в обществе осуществляют
83. Факторы влияющие на формирование личности.
84. Социализация должна начинаться
85. Социальный статус показывает
86. В современных индустриальных обществах статусы чаще всего являются
87. Ожидаемое поведение индивида называется
88. Механизм, с помощью которого общество регулирует поведение индивидов и поддерживает социальный порядок, называется:
89. Девиантное поведение – это:
90. Социализация личности, ее приобщение к знаниям и культурному наследию – это...
91. Деликвентное поведение – это.
92. Девиация чаще всего наблюдается:
93. В социологии выделяются два уровня социализации личности ...
94. Социальным конформистом можно назвать...
95. Какая из характеристик человека отражает его социальную сущность
96. Совокупность биологических черт, отличающих одного индивида от другого, называется ...
97. Конформность – это..
98. Личный (личностный) статус — это позиция, занимаемая индивидом в ...
99. Основателем теории символического интеракционизма принято считать...
100. Ресоциализация представляет собой:
101. Девиантное поведение отличается от деликвентного
102. Главным агентом первичной социализации является:
103. Термин «интеракция» означает:
104. Социальные предписания — это...
105. Единственным типом не девиантного поведения в типологии Р. Мертона является...
106. Малая группа, система ценностей и норм которой являются для индивида эталоном, называется...
107. Автор теории позитивно-функционального конфликта, считающий, что в основе любого конфликта лежит психологический фактор — это...
108. Межгрупповой социальный конфликт - это...
109. Главный вопрос в социальных конфликтах - это кто и каким образом распоряжается ресурсами, в чьих руках власть рассматривался ...
110. Революция в рамках теории конфликта предполагает ...
111. В основе любого социального конфликта лежит проблема...
112. Эффективным общением в ситуации конфликта является ...
113. Создателем теории социального конфликта считают:
114. Социолог становится членом изучаемого коллектива – это метод...
115. Человек, отвечающий на вопросы анкеты....

116. Количественное изучение массовых документов в целях описания социального поведения – это...
117. Метод сбора первичной социологической информации, который предусматривает направленное, систематическое, непосредственное прослеживание, фиксирование и регистрацию социально значимых фактов, явлений и процессов.
118. Социология изучает общественное мнение как аспект ...
119. Сильной стороной социологических опросов является...
120. На стадии разработки исследовательского проекта
121. Методом наблюдения можно изучать только ...
122. Обработка данных социологической информации начинается с:
123. Самым распространенным методом исследования в России является
124. Гипотеза в социологическом исследовании — это:
125. Понятие «закрытый вопрос» означает:
126. Понятие «открытый вопрос» в социологическом опросе означает:
127. Кодирование вопросов в анкете или интервью проводится в целях:
128. Связь между двумя переменными проявляется в:
129. В основе классификации данных социологического исследования лежит:
130. Контент-анализ — это...
131. Под вероятностной выборкой понимают...
132. Важнейшим преимуществом опроса перед другими типами прикладных социологических исследований является...
133. Включенным называется такой вид наблюдения, при котором...
134. Квотной выборкой называется такой вид выборочной совокупности, при котором...
135. Обязательным условием эксперимента является...
136. Наглядное графическое отображение объяснительной схемы исследователя:
137. Та часть объекта исследования, которая локализована по времени и территориально и на которую мы будем распространять все выводы:
138. Вопрос анкеты, сопровождаемый альтернативными вариантами ответов...
139. Совокупность рабочих документов, с помощью которых осуществляется сбор первичной информации в соответствии с разработанными в рабочей программе требованиями.
140. Процедура отбора подмножества элементов генеральной совокупности, позволяющая делать выводы обо всем множестве элементов, называется:
141. Метод уточнения смысла основных (исходных) понятий:
142. Метод предварительного исследования, проводимый с целью проверки всех элементов основного исследования и внесения в него корректив:
143. Тип вопроса, предлагающий респонденту выбор одного из представленного перечня ответов:
144. Свойство выборки отражать характеристики изучаемой генеральной совокупности:
145. Метод сбора первичной социологической информации путем непосредственной регистрации событий и процессов, происходящих в определенных условиях, это:

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после

окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценки:

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
менее 50	не зачтено

2. Темы рефератов

1. Возникновение и формирование социологии как науки. Социология в системе наук об обществе.
2. История социологического знания: Социологические теории XIX века;
3. История социологического знания: Социологические идеи и концепции XX века.
4. Современный этап развития социологической науки; анализ новых тенденций мирового развития.
5. История отечественной социологической традиции.
6. Социологические концепции в теоретическом наследии: М. Вебера;
7. Социологические концепции в теоретическом наследии: Э. Дюркгейма;
8. Социологические концепции в теоретическом наследии: П. Сорокина;
9. Технократические взгляды на проблемы современного общества и тенденции его дальнейшего развития.
10. Современное общество и его перспективы: по работам Э. Фромма;
11. Теоретические и эмпирические методы в социологии.
12. Прикладные методы социологических исследований:
13. Анализ конкретного метода (по выбору).
14. Социальные аспекты управленческой деятельности.
15. Методология проблемы (концепция протестантской этики М. Вебера);
16. Социально - культурные аспекты хозяйственной деятельности (на примере отдельных стран)
17. Социология культуры.
18. Религия как социальный институт.
19. Образование как социальный институт
20. Образовательная сфера на рубеже XX - XXI веков: проблемы и противоречия.
21. Национальные модели образования (на примере отдельных стран).
22. Демографические процессы в современном обществе.
23. Этнические аспекты социальной жизни.
24. Социальные изменения.
25. Социология личности.
26. Мировое сообщество: социальные аспекты взаимодействия и развития.
27. Синергетические концепции социальных процессов.
28. Социальные группы.
29. Социология толпы.
30. Молодежь в зеркале социологии
31. Молодежь как социальная общность
32. Социальные проблемы молодежи в современном российском обществе
33. Социальные аспекты глобализации
34. Изменения в социальной структуре российского общества: тенденции, проблемы, противоречия.

- 35. Статусно-ролевая концепция личности
- 36. Социальная стратификация и мобильность

Критерии оценки:

«Отлично» - работа соответствует теме, плану, текст самостоятельный и логичный, выводы верны, наличие выраженной собственной позиции, адекватность и количество использованных источников, владение материалом, технически оформлен верно правильность применения и оформления цитат и др.;

«Хорошо» - работа соответствует теме, текст самостоятельный, вполне логичный, приведены все аргументы, но есть неточности в расчетах, выводы логичны, выстроены в дихотомии теория-практика, технически оформлен верно;

«Удовлетворительно» - работа соответствует теме, текст самостоятельный, но не вполне логичный, приведены все расчеты, но есть ошибки, выводы недостаточно проработаны, есть технические ошибки в оформлении;

«Неудовлетворительно» - работа не соответствует теме, имеется только теоретическая часть, есть технические ошибки в оформлении, либо работа обучающимся не представлена.

3. Темы контрольных работ:

1. Функции, структура и роль научной теории в социологии.
2. Социология как полипарадигмальная наука.
3. Фундаментальные и прикладные исследования в социологии.
4. Отличия между научной школой, отраслью социологии, специальной социологической теорией, научной дисциплиной.
5. Этапы развития социологической мысли.
6. Психологическая традиция в социологии.
7. К. Маркс и М. Вебер - общее и различное в понимании общества.
8. Теория социокультурной динамики П. Сорокина.
9. Динамическая социология как одно из направлений современной социологии.
10. Циклы российской истории.
11. Информационное общество как идея и практика.
12. Структура и типология общества.
13. Гражданское общество в современной России.
14. Развитие общества и его динамика.
15. Возникновение и изменение традиций.
16. Материальная и духовная культура общества.
17. Динамика и иерархия потребностей личности.
18. Проблема рассогласования сознания и действий.
19. Явные и латентные функции вторичной социализации.
20. Девиантное поведение в современной России.
21. Социологический анализ алкоголизма.
22. Источники и мотивы суицидального поведения.
23. Социобиологические и психологические концепции преступности.
24. Условия стабильности и самосохранения социальных систем.
25. Интеграция и дифференциация в социальных системах.
26. Критерии социального прогресса.
27. Понятие социального пространства в современной социологии.
28. Социальные структуры и социальное развитие: возможности теоретического синтеза.
29. Социальные функции статусов и ролей.
30. Классификация социальных статусов.
31. Статусные символы и статусный имидж.

32. Неравенство и стратификация современного и традиционного обществ: сравнительный анализ.
33. Социальное расслоение в советском и постсоветском обществе.
34. Исторические типы стратификации.
35. Неомарксистская и неовеберовская трактовка классов.
36. Меж- и внутриспоколеннаа мобильность.
37. Социальное явление маргинальности и люмпенства.
38. Социальный институт как регулятивный механизм.
39. Основные и неосновные социальные институты.
40. Социальная общность: определение и признаки.
41. Групповое поведение как особая форма социального взаимодействия.
42. Проблема принятия групповых решений.
43. Механизмы групповой идентификации.
44. Феномен лидерства в группе.
45. Управление как социальный институт.
46. Формальная и неформальная структуры организации.
47. Бюрократия М. Вебера и Р. Мертона: сравнительный анализ.
48. Стратегии «переговоров» и выхода из социального конфликта.
49. Социальный консенсус и способы его достижения.
50. Истоки и причины социальных конфликтов.
51. Основные этапы развития конфликтного взаимодействия.
52. Современные подходы к изучению массовой коммуникации.
53. Социологические теории глобализации.
54. Агенты социального действия в глобальном обществе.
55. Глобализация социальных и культурных процессов в современном мире.
56. Трансформация социальных институтов в современном мире.
57. Современное состояние аграрной социологии в России.
58. Социальные стереотипы, оценки и мнения

Критерии оценки:

«Отлично» - работа соответствует теме, плану, текст самостоятельный и логичный, выводы верны, наличие выраженной собственной позиции, адекватность и количество использованных источников, владение материалом технически оформлен верно правильность применения и оформления цитат и др.;

«Хорошо» - работа соответствует теме, текст самостоятельный, вполне логичный, приведены все аргументы, но есть неточности в изложении, выводы логичны, выстроены в дихотомии теория-практика, технически оформлен верно;

«Удовлетворительно» - работа соответствует теме, текст самостоятельный, но не вполне логичный, приведены все расчеты, но есть ошибки, выводы недостаточно проработаны, есть технические ошибки в оформлении;

«Неудовлетворительно» - работа не соответствует теме, имеется только теоретическая часть, есть технические ошибки в оформлении, либо работа обучающимся не представлена.

4. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1. Социология как наука. Предмет изучения социологии 2. Классические социологические теории. 3. Развитие социологии в современном обществе. 4. Задачи и функции социологии. 5. Методы сбора социологической информации. 6. Понятие общества в социологии. Признаки общества.

	Процесс глобализации. 7. Социальные изменения. Концепции социального прогресса. Революции и реформы. 8. Место России в мировом сообществе. Влияние рыночных отношений на социальные изменения в российском обществе. 9. Социальная система как совокупность связей, отношений и взаимодействий личностей и групп. 10. Типология обществ. 11. Понятие социального института. Типы социальных институтов. 12. Социальный контроль, его виды. Общественное мнение. 13. Девиантное поведение. 14. Функции и способы развития социальных институтов. 15. Понятие социальной общности. Классификация социальных групп. 16. Социальные изменения, прогресс и регресс. 17. Поведение личности в организованных и неорганизованных группах. 18. Социальное неравенство: дифференциация и стратификация. 19. Социальные движения в современном мире. 20. Социальная мобильность. Виды и каналы мобильности. 21. Сущность социологического подхода к личности. 22. Структура понятий человек, индивид, индивидуальность, личность. Типы личности. 23. Социализация. 24. Типы поведения человека в обществе. 25. Девиация и ее роль в общественном изменении и развитии. 26. Социологические исследования: основные этапы и принципы организации. 27. Методы социологических исследований. 28. Основные направления классической социологии 19-20 вв. 29. Направления, концепции и школы социологии 20 века. 30. Понятие культуры. Сущность социологического подхода к изучению культуры. 31. Семья как малая группа 32. Социализация личности как освоение статусов и ролей. 33. Типы поведения человека в обществе. 34. Девиация и ее роль в общественном изменении и развитии. 35. Социологические исследования малых групп. 36. Типологизация культуры: социальный аспект. 37. Культура как совокупность норм, ценностей и символов. Их динамика. 38. Социальная организация. Виды социальных организаций. 39. Современное российское село 40. Социология конфликта 41. Особенности изучения малых групп 42. Малая группа и коллектив: структура, понятия. 43. Социологические теории конфликта.

	44. Сущность и механизм социального взаимодействия. 45. Создание исследовательской «команды» и распределение функций. 46. Стили руководства организацией. 47. Категории самоорганизации и самоуправления. 48. Технологии и способы обработки социальной информации. 49. Основные методы социологических исследований. Задания: 1. Как вы понимаете слова Я. Дракера “Самое важное в общении - услышать то, что не было сказано”. 2. Дон Аминадо однажды отметил: “У вас никогда не будет второго шанса произвести первое впечатление.” Как вы понимаете данное высказывание?

Пример зачетного билета
 ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
 Агротехнологический институт
 Кафедра философии и социально-гуманитарных наук
 Учебная дисциплина: Социология
 Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

БИЛЕТ № 1.

1. Поведение личности в организованных и неорганизованных группах.
2. Социология конфликта.

Составил: ____/____/ «__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой ____/____/ «__» _____ 20__ г.

Критерии оценки:

- «зачтено», если обучающийся демонстрирует знание факторов развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основных особенностей формирования социальной и гражданской позиции; основных этапов и закономерностей эволюции общества, форм социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности, способен работая в коллективе толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия, а также оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации и социальной группы, демонстрирует способность анализа статусно-ролевых позиций членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.

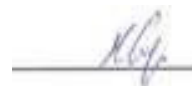
- «не зачтено», если обучающийся демонстрирует отсутствие знания факторов развития личности в процессе социализации и современной социальной стратификации, основных особенностей формирования социальной и гражданской позиции; основных этапов и закономерностей эволюции общества, форм социального контроля и регуляции социального взаимодействия в ходе осуществления профессиональной деятельности,

работая в коллективе не воспринимает социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия, а также не может оказывать управляющее воздействие на развитие социальных процессов внутри организации и социальной группы, не может анализировать статусно-ролевые позиции членов производственного коллектива с целью принятия управленческих решений.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра анатомии и физиологии

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой



К.А. Сидорова

«29» мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

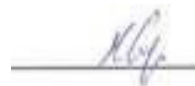
Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры анатомии и физиологии от «26» мая 2023 г. Протокол № 9.

Заведующий кафедрой



К.А. Сидорова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от «29» мая 2023 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института



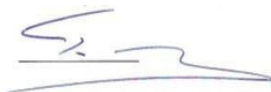
М.А. Часовщикова

Разработчик:

Краснолобова Е.П., доцент кафедры анатомии и физиологии, к.в.н.

Палевич С.М., Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ИД-5_{ПК-1} Осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения на фальсификацию	знать: -порядок проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, животного происхождения. уметь: -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. владеть: -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: *Анатомия животных, Ветеринарная токсикология, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Производственный ветеринарный контроль, Патологическая анатомия животных.*

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза является предшествующей дисциплиной для дисциплин: *Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.*

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	8
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Введение в судебно-ветеринарную экспертизу	Определение судебной ветеринарной экспертизы, её значение в народном хозяйстве при решении специальных вопросов органами дознания, следствия и суда и в правовой подготовке ветеринарных специалистов. Материалы исследования судебно-ветеринарной экспертизы. Правовые основы судебно-ветеринарной экспертизы, написание заключения эксперта.
2.	Судебно-ветеринарная экспертиза трупов и отдельных органов животных	Аутопсия, правила ее проведения. Посмертные изменения, их значимость для экспертизы. Механические повреждения трупов животными, птицами, насекомыми. Судебно-ветеринарная экспертиза отдельных органов и шкур.
3.	Судебно-ветеринарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения	Невыполнение или нарушение правил за предубойным содержанием и убоем продуктивных животных. Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Определение видовой принадлежности мяса и мясопродуктов. Выявление фальсификации мясных продуктов
4.	Судебно-ветеринарная токсикология	Происхождение отравлений. Токсикодинамика ядов в организме. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений.
5.	Судебно-ветеринарная травматология	Травматизм. Судебно-ветеринарное исследование повреждений (ссадины, переломы, гематомы и кровоподтеки, раны, огнестрельные повреждения, отморожения, ожоги)
6.	Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных, инфекционных и инвазионных патологий	Нарушения правил транспортировки животных, карантинирования животных, уборки и утилизации трупов животных. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных патологий. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных инфекционных патологий. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных инвазионных патологий.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1	Введение в судебно-ветеринарную экспертизу	2	2	4	8
2	Судебно-ветеринарная экспертиза трупов животных	4	4	10	18
3	Судебно-ветеринарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения	6	6	16	28
4	Судебно-ветеринарная токсикология	4	4	10	18
5	Судебно-ветеринарная травматология	2	2	4	8
6	Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных, инфекционных и инвазионных патологий	6	6	16	28
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1	Введение в судебно-ветеринарную экспертизу	1	1	10	12
2	Судебно-ветеринарная экспертиза трупов животных	1	1	20	22
3	Судебно-ветеринарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения	1	2	20	23
4	Судебно-ветеринарная токсикология	1	1	10	12
5	Судебно-ветеринарная травматология	1	1	10	12
6	Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных, инфекционных и инвазионных патологий	1	2	24	27
	Итого:	6	8	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	1	Правовые основы судебно-ветеринарной экспертизы, написание заключения эксперта.	2	1
1	2	3	4	5

2	2	Механические повреждения трупов животными, птицами, насекомыми. Судебно-ветеринарная экспертиза отдельных органов и шкур	4	1
3	3	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Определение видовой принадлежности мяса и мясопродуктов. Выявление фальсификации мясных продуктов	6	2
4	4	Судебно-ветеринарная диагностика отправлений	4	1
5	5	Судебно-ветеринарное исследование повреждений (ссадины, переломы, гематомы и кровоподтеки, раны, огнестрельные повреждения, отморожения, ожоги)	2	1
6	6	Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных патологий. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных инфекционных патологий. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных инвазионных патологий.	6	2
Итого:			24	8

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70	собеседование или тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		собеседование
Контрольные работы	-	24	Защита контрольных работ
Реферат	24	-	Защита реферата
всего часов:	60	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Намсараев, С. Д. Судебно-ветеринарная экспертиза : учебно-методическое пособие / С. Д. Намсараев ; составители С. Д. Намсараев. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2016. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156815>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Экспертиза трупа животного при скоропостижной смерти
2. Экспертиза повреждений и смерти животного от асфиксии
3. Экспертиза животного при утоплении
4. Экспертиза повреждений, вызванных электричеством
5. Экспертиза повреждений, вызванных действием радиации
6. Экспертиза животных при перинатальной патологии и гинекологических болезнях
7. Экспертиза спорных вопросов, возникающих при купле-продаже животных
8. Экспертиза вещественных доказательств
9. Экспертиза по материалам дела

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-1	ИД-5 _{ПК-1} Осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения на фальсификацию	знать: -порядок проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, животного происхождения. уметь: -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. владеть: -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	Тест Зачетный билет Вопросы к защите контрольной работы Вопросы к защите реферата

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
зачтено	обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по этике в профессиональной деятельности; при ответе на все вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; отсутствуют существенные неточности
не зачтено	обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; наводящие вопросы преподавателя не помогают

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература:

1. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211547>
2. Кравченко, В. М. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и методики вскрытия: учебник / В. М. Кравченко. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 301 с. — ISBN 978-5-00097-973-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171592>
3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составитель И. Л. Камлия. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2019. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149253>
4. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. П. Кравцов, Ю. С. Лушай, Л. В. Ткаченко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-47222-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352097>
5. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с. — ISBN 978-5-507-46247-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/303329>

б) дополнительная литература:

1. Кухаренко, Н. С. Определение вида животных по волосу: учебно-методическое пособие / Н. С. Кухаренко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2015. — 26 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137728>
2. Намсараев, С. Д. Судебно-ветеринарная экспертиза : учебно-методическое пособие / С. Д. Намсараев ; составители С. Д. Намсараев. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2016. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156815>
3. Вахрушева, Т. И. Судебная ветеринарная экспертиза: процессуальная часть : учебное пособие / Т. И. Вахрушева. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 124 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187012>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- 1) Научная электронная библиотека www.e.lanbook.com.
- 2) Научная электронная библиотека www.ipbookshop.ru
- 3) www.elibrary.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. . Краснолобова Е.П. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» / Е.П. Краснолобова. — Тюмень, 2020. - 18с

10. Перечень информационных технологий не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» используются аудитории, оборудованные мультимедийной техникой.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра анатомии и физиологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

доцент кафедры анатомии и физиологии, к.в.н. Е.П. Краснолобова
руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-
Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н. С.М.Палевич

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой  К.А. Сидорова

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	1.1 знать: -порядок проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, животного происхождения. 1. Судебная ветеринария и судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. 2. Правовые основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Основные законодательные акты Российской Федерации в области ветеринарии. 5. Порядок назначения экспертизы органами следствия, прокуратуры, суда, арбитража. 6. Порядок выбора эксперта и отвода его. Права и обязанности судебного эксперта. 7. Судебная экспертиза трупа, ее цель и задачи. 8. Особенности судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного. 9. Посмертные изменения в трупe животного и их судебно-ветеринарное значение. 10. Эксгумация, утилизация и захоронение трупов животных. Экспертиза нарушений правил утилизации 11. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях правил заготовки, погрузки, транспортирования животных на убой. 12. Судебная экспертиза при невыполнении карантинных мероприятий 13. Судебная экспертиза при уклонении от проведения плановых диагностических исследований и профилактических прививок 14. Судебная экспертиза при нарушении инструкций по проведению дезинфекции, и переносе людьми возбудителей заразных болезней 15. Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционных болезнях. 16. Судебно-ветеринарная экспертиза при инвазионных болезнях. 17. Судебно-ветеринарная экспертиза при незаразных болезнях (болезнях обмена веществ, отдельных систем и органов). 18. Выявление истощения (кахексии) при судебной экспертизе 19. Судебная экспертиза повреждений у животных. Определение вида травм, их давности, степени понижения жизнеспособности и продуктивности животных. Определение и идентификация орудий, использованных при нанесении травмы. 20. Судебно-ветеринарная экспертиза при вынужденном убое животных. 21. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях карантинных мероприятий. 22. Судебно-ветеринарная экспертиза при выявлении случаев воздействия высоких терминальных температур (перегрев, солнечный удар).

	23. Судебно-ветеринарная экспертиза при воздействии низких терминальных температур (переохлаждение, замерзание). 24. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия случайных причин: ожоги 25. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия случайных причин: обморожения. 26. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия случайных причин: действие электричества. 27. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия при утоплении, идентификация прижизненного утопления от утопления трупа. 28. Судебно-ветеринарная экспертиза скоропостижной смерти 29. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии 30. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций молока-сырья. 31. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций молочных продуктов. 32. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций меда. 33. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций растительных продуктов. 34. Судебно-ветеринарная токсикология при изучении массового падежа животных и отравлений людей. 35. Особенности клинического и патологоанатомического проявления отравлений у убойных животных. 36. Порядок проведения судебно-токсикологических исследований. 37. Судебно-медицинская и судебно-ветеринарная экспертиза пищевых токсикоинфекций. 38. Судебно-ветеринарная экспертиза кормовых токсикоинфекций. 39. Судебно-медицинская и судебно-ветеринарная экспертиза пищевых токсикозов. 40. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных 41. Идентификация видовой принадлежности мяса мелкого рогатого скота 42. Идентификация видовой принадлежности мяса крупного рогатого скота 43. Идентификация видовой принадлежности мяса свиней 44. Идентификация видовой принадлежности мяса кролика 1.2 уметь: -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. 1. Документация по проведению экспертизы, значение ее для правовых органов 2. Возможность отвода заключения эксперта и назначение повторной экспертизы. 3. Протокол судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного. 4. Организация судебно-ветеринарной экспертизы по материалам судебного дела. 5. Проведение осмотра и сбор вещественных доказательств на

	предполагаемом месте преступления, оформление сопроводительной документации. 6. Вещественные доказательства подлежащие судебно-ветеринарной и биологической экспертизе: классификация, характеристика. На какие вопросы следствия могут ответить биологические объекты. 7. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации 8. К Вам обратился следователь по делу о падеже коровы. Какие документы он должен предоставить для того чтобы Вы смогли провести судебно-ветеринарную экспертизу? 9. Вас назначили экспертом по делу о падеже 3 свиней. Имел ли право на это следователь? В каком нормативно-правовом акте указано как назначается эксперт? 10. Идентификация видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве 1.3 владеть: -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя. 1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, полученного от больных животных, убитых в агональном состоянии или после клинической смерти. 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации степени свежести мяса. 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса. 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации возраста, пола убойных животных. 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий и сортов мяса. 6. Нарушения, связанные с ветеринарным клеймением продуктов убоя. 7. Нарушения, связанные с товароведной маркировкой продуктов убоя. 8. Нарушения, связанные с отбором проб для лабораторного исследования. 9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций колбасных изделий 10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных копченостей. 11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных баночных консервов. 12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных полуфабрикатов. 13. Судебная экспертиза волос, шерсти как вещественного доказательства. 14. Современные медицинские и ветеринарные методы исследований, применяемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе. 15. Методы определения токсичных элементов при судебно-ветеринарной экспертизе.

	16. К Вам на исследование поступили останки животного (лопатка с остатками мышечной ткани). Проведите судебно-ветеринарную экспертизу? Определите видовую принадлежность. 17. К Вам на исследование поступила полутушка животного. Проведите судебно-ветеринарную экспертизу? Определите видовую принадлежность. 18. К Вам на исследование поступили голень с мышечной тканью животного. Проведите судебно-ветеринарную экспертизу? Определите видовую принадлежность.

Пример зачетного билета:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Анатомии и физиологии

Учебная дисциплина Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Судебно-ветеринарная экспертиза при вынужденном убое животных
2. К Вам обратился следователь по делу о падеже коровы. Какие документы он должен предоставить для того чтобы Вы смогли провести судебно-ветеринарную экспертизу?
3. К Вам на исследование поступили останки животного (лопатка с остатками мышечной ткани). Проведите судебно-ветеринарную экспертизу? Определите видовую принадлежность

Составил _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Критерии оценки:

«зачтено», если обучающийся самостоятельно ответил на вопросы, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; на наводящие вопросы преподавателя отвечает свободно;

«не зачтено», если обучающийся допустил грубые ошибки и не смог ответить на вопросы, наводящие вопросы преподавателя не помогают.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

2.1. Знать:

порядок проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, животного происхождения

1. Специальную ветеринарную экспертизу ветеринарно-санитарные эксперты проводят:
2. Ветеринарно-санитарный эксперт может стать экспертом по делу на основании
3. Какая ответственность при разглашении сведений по уголовному делу?
4. В ст 307 УК РФ говорится, если были даны заведомо ложные показания эксперта или специалиста, то:
5. Имеет ли право следователь допросить эксперта?

6. Согласно гл.78 УПК РФ в качестве эксперта может быть вызвано:
7. Разглашение данных предварительного расследования лицом, предупрежденным в установленном законом порядке о недопустимости их разглашения, если оно совершено без согласия следователя или лица, производящего дознание, -
8. Согласно статье 196 гл.27 УПК РФ экспертиза производится обязательно, если необходимо установить:
9. Чем должен руководствоваться эксперт?
10. На начальном этапе экспертизы, после получения постановления и проведения системного анализа, эксперт должен...
11. В каком случае экспертиза должна установить отсутствие нарушение ветеринарных правил убоя животных
12. Какой цвет слизистых оболочек указывает на гибель от асфиксии
13. Какие потери несет общество в связи повышением на рынке количества фальсифицированной продукции
14. Температура плавления жира кролика
15. Температура плавления жира кошки
16. Температура плавления жира баранины
17. Температура плавления жира собаки.....

2.2. Уметь:

оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр

1. В документе (письменном предписании) на проведение судебно-ветеринарной экспертизы должны быть определены следующие положения:
2. Протокол патологоанатомического вскрытия состоит из следующих частей
3. Заключение эксперта состоит из следующих частей
4. Во вводной части заключения эксперта должно отражаться:
5. В исследовательской части заключения эксперта должно отражаться:
6. В заключительной части заключения эксперта должно отражаться:
7. Точные методы определения видовой принадлежности мяса:
8. Ориентировочные методы определения видовой принадлежности мяса:
9. Идентификацию видовой принадлежности продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации осуществляют

2.3. Владеть:

методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя

1. Каким методом/реакцией возможно определение примеси крахмала в мясопродуктах ...
2. Каким методом/реакцией возможно определение наличие в составе чрезмерных примесей соединительной ткани в мясопродуктах
3. Каким методом/реакцией возможно определение видовой принадлежности мяса в составе фарша?
4. Какими методами проводится идентификация видовой принадлежности мяса (укажите _____ несколько _____ вариантов)
5. Фальсификацию мясного фарша соевыми продуктами можно обнаружить по..
6. Фальсификацию мясного фарша субпродуктами можно обнаружить по... (

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат

50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

3.1. Вопросы для собеседования

Раздел 1. Введение в судебно-ветеринарную экспертизу

1. Раскройте цели и задачи, методы и содержание судебной ветеринарной медицины.
2. Каково значение судебной ветеринарной медицины для правоохранительной практики?
3. Охарактеризуйте основные периоды развития судебной ветеринарной медицины.
4. Какова связь судебной ветеринарной медицины с другими ветеринарными и юридическими науками?
5. Кем и кто может быть назначен судебно-ветеринарным экспертом?
6. Назовите основные вопросы судебной ветеринарной медицины и пути их решения.
7. Каковы обязанности и права эксперта?
8. Раскройте общее содержание судебно-ветеринарного экспертного заключения.

Раздел 2. Судебно-ветеринарная экспертиза трупов и отдельных органов животных

1. Какие и как проявляются во времени признаки смерти и посмертные изменения?
2. Как отличить прижизненные повреждения от посмертных?
3. В чем сущность аутолиза?
4. Каково значение агональных и трупных изменений при патологоанатомической диагностике и судебно-ветеринарной экспертизе?
5. Назовите цели и задачи проведения судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного.
6. Кто и каким образом назначает проведение судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного?
7. Определите методы проведения судебно-ветеринарной экспертизы.
8. Кто и как проводит судебно-ветеринарное исследование трупа животного?
9. Что общего и каковы отличительные особенности патологоанатомического вскрытия трупа животного и судебно-ветеринарного его исследования?
10. Какая документация и как она оформляется при проведении судебно-ветеринарного исследования трупа животного?

Раздел 3. Судебно-ветеринарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения

1. Какие бывают нарушения Правил ветеринарно-санитарного надзора за предубойным содержанием, убоем продуктивных животных и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения?
2. Назовите особенности экспертизы мяса и мясопродуктов от больных, убитых в агональном состоянии или павших животных.
3. С какой целью и как определяется видовая принадлежность пищевых продуктов животного происхождения?
4. Как выявляется фальсификация пищевых продуктов?
5. Дайте характеристику и перечислите методы выявления фальсификации степени свежести мяса.
6. Дайте характеристику и перечислите методы выявления фальсификации видовой принадлежности мяса.
7. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификации возраста, пола

убойных животных.

8. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификации категорий и сортов мяса.
9. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций колбасных изделий
10. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций мясных копченостей.
11. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций мясных баночных консервов.
12. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций мясных полуфабрикатов.
13. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций молока-сырья.
14. Дайте характеристику и расскажите методы выявления фальсификаций молочных продуктов.
15. Как выявить нарушения, связанные с ветеринарным клеймением продуктов убоя?
16. Расскажите методы определения нарушений, связанных с товароведной маркировкой продуктов убоя.

Раздел 4. Судебно-ветеринарная токсикология

1. Значение лабораторных методов исследований при проведении судебно-ветеринарной экспертизы и постановке диагноза на отравление в качестве основной причины смерти.
2. Каковы роль и задачи государственного ветеринарного надзора в диагностике и профилактике несмертельных и смертельных токсикоинфекций и токсикозов у людей и животных?
3. Судебно-медицинская и судебно-ветеринарная экспертиза пищевых токсикоинфекций.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза кормовых токсикоинфекций.
5. Судебно-медицинская и судебно-ветеринарная экспертиза пищевых токсикозов.

Раздел 5. Судебно-ветеринарная травматология

1. Какие факторы, вызывающие травмы и травматизм, являются предметом судебноветеринарной практики?
2. Как характеризуются травмы и травматизм по экстенсивности и интенсивности повреждения или степени нарушения органов и тканей у животных?
3. Почему для судебно-ветеринарной практики важно знать характер повреждающих предметов, их свойства и особенности?
4. Каким способом осуществляется судебно-ветеринарное исследование повреждений?
5. Какие вопросы по поводу травм и травматизма могут возникать при проведении судебно-ветеринарной экспертизы?
6. Назовите и охарактеризуйте виды механических повреждений у животных.
7. Дайте классификацию раневых повреждений, которые могут стать предметом судебно-ветеринарной экспертизы.
8. Раскройте особенности экспертизы огнестрельных повреждений.
9. Приведите пример судебно-ветеринарной экспертизы гибели животного под воздействием механического фактора.

Раздел 6. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных, инфекционных и инвазионных патологий

1. Как и в каких случаях осуществляется экспертиза повреждений, гибели животных при оказании акушерской помощи?
2. Каким образом проводят оценку гинекологической патологии, наиболее распространенных гинекологических болезней?
3. Что такое перинатальная патология?

4. Какие болезни плода и новорожденных относятся к перинатальной патологии?
5. В чем значение экспертной оценки потерь, причиняемых перинатальной патологией?
6. По каким признакам отличают мертворожденного от новорожденного после его гибели?
7. Как отличить травматические повреждения органов размножения, вызванные оказанием акушерской помощи, от повреждений, связанных с гинекологической и иной патологией?
8. Судебная экспертиза случаев заболевания или смерти животных вследствие первичного голодания
9. Судебная экспертиза случаев заболевания или смерти животных вследствие неполноценного кормления
10. Судебная экспертиза случаев заболевания или смерти животных вследствие кормления газообразующими или разбухающими кормами
11. Судебная экспертиза случаев заболевания или смерти животных вследствие использования кормов содержащих грибы
12. Судебная экспертиза случаев заболевания или смерти животных вследствие неправильной эксплуатации животных
13. Судебно-ветеринарная экспертиза незаразных болезней
14. Судебно-ветеринарная экспертиза инфекционных патологий
15. Судебно-ветеринарная экспертиза инвазионных патологий

Критерии оценки:

- «зачтено», если студент самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности;
- «не зачтено», если обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания для решения (выполнения) поставленной задачи (задания), обосновать применяемые положения.

3.2. Комплект заданий для контрольной работы

Выбирается номер задания самостоятельно для написания контрольной работы в виде реферата.

Вопросы

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных полуфабрикатов (по видам продуктов или на предприятии, лаборатории и т.п....)
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций колбасных изделий
3. Судебно-ветеринарная экспертиза по идентификации мяса разных видов животных по внешним свойствам....
4. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мяса, полученного от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных
5. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мяса вынужденного убоя животных Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций видовой принадлежности мяса и субпродуктов
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций пола и возраста животных
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций категорий и упитанности туш
8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций товарного вида мяса
9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций клеймения и маркировки мяса

10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций выхода мяса и субпродуктов
11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций сортов мяса и мясопродуктов
12. Идентификация вида и сорта колбасных изделий
13. Виды фальсификаций колбасных изделий и способы их выявления
14. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных консервов
15. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций рыбы и рыбной продукции
16. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров
17. Экспертиза фальсификаций рыбных консервов
18. Способы фальсификации икорных товаров
19. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций молока и молочных продуктов
20. Идентификация вида молока и молочных продуктов
21. Способы фальсификации молока и молочных продуктов, методы их выявления
22. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций пчелиного меда
23. Судебная экспертиза пищевых отравлений

Критерии оценки:

- «Зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы и схемы, выполнены пояснения по работе.
- «Не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки, не приведены рисунки, таблицы и схемы по работе, не выполнены пояснения по работе.

3.3. Темы рефератов

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных полуфабрикатов (по видам продуктов или на предприятии, лаборатории и т.п....)
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций колбасных изделий
...
3. Судебно-ветеринарная экспертиза по идентификации мяса разных видов животных по внешним свойствам....
4. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мяса, полученного от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных
5. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мяса вынужденного убоя животных Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций видовой принадлежности мяса и субпродуктов
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций пола и возраста животных
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций категорий и упитанности туш
8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций товарного вида мяса
9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций клеймения и маркировки мяса
10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций выхода мяса и субпродуктов

11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций сортов мяса и мясопродуктов
12. Идентификация вида и сорта колбасных изделий
13. Виды фальсификаций колбасных изделий и способы их выявления
14. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций мясных консервов
15. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций рыбы и рыбной продукции
16. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров
17. Экспертиза фальсификаций рыбных консервов
18. Способы фальсификации икорных товаров
19. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций молока и молочных продуктов
20. Идентификация вида молока и молочных продуктов
21. Способы фальсификации молока и молочных продуктов, методы их выявления
22. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций пчелиного меда
23. Судебная экспертиза пищевых отравлений

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «не зачтено» – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.В. Романов

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Теория государства и права

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством науки и высшего образования РФ «19» сентября 2017г., приказ №939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа Биологическая безопасность сырья и продуктов питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры техносферной безопасности от «25» 05 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» 05 2023__г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Набиуллина В.Р., старший преподаватель кафедры техносферной безопасности

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: - способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов; уметь: - оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели; владеть: - способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: правоведение.

Теория государства и права является предшествующей дисциплиной для выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Предмет и метод теории государства и права	Предмет теории государства и права. Структура теории государства и права. Функции теории государства и права. Система методов теории государства и права. Соотношение теории государства и права с другими науками. Роль теории государства и права в формировании правовой культуры современного человека.
2.	Происхождение государства и права, правовые системы современности	Основные теории происхождения государства и права. Общественное устройство, власть и управление в первобытном обществе. Происхождение государства (современные трактовки). Происхождение права. Понятие и классификация правовых систем. Романо-германская правовая семья. Англосаксонская правовая семья. Мусульманская правовая семья.
3.	Понятие, функции и формы государства	Понятие государства. Сущность государства. Типология государства. Понятие и классификация функций государства. Формы и методы реализации функций государства. Общая характеристика внутренних функций государства. Общая характеристика внешних функций государства. Понятие и элементы формы государства. Формы правления. Форма государственного устройства. Государственно-правовой режим.
4.	Сущность права, нормы и источники права	Понятие и признаки права. Принципы права. Функции права. Понятие и признаки нормы права. Структура нормы права. Соотношение нормы права и статьи нормативно-правового акта. Виды норм права. Понятие формы и источника права. Виды источников (форм) права.
5.	Правотворчество, система права и систематизация законодательства	Понятие и структурные элементы системы права. Предмет и метод правового регулирования как основания деления системы права на отрасли. Частное и публичное право. Общая характеристика отраслей российского права. Правотворчество: понятие, принципы, виды. Понятие и стадии законотворчества в РФ. Систематизация законодательства.
6.	Реализация права и толкование норм права	Понятие и формы реализации права. Применение права как особая форма его реализации. Понятие акта применения права и его виды. Понятие толкования права. Способы толкования права. Виды толкования права. Аналогия в праве. Акты толкования права.
7.	Правоотношения	Правоотношение: понятие, признаки и структура. Субъекты правоотношений. Субъективное право и юридическая обязанность как содержание правоотношения. Виды правоотношений. Юридические факты.

8.	Правонарушение и юридическая ответственность	Понятие и признаки правонарушения. Юридический состав правонарушения. Виды правонарушений. Понятие, признаки и основания юридической ответственности. Цели и функции юридической ответственности. Общая характеристика видов юридической ответственности.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет и метод теории государства и права	2	2	5	9
2.	Происхождение государства и права, правовые системы современности	2	2	5	9
3.	Понятие, функции и формы государства	2	2	5	9
4.	Сущность права, нормы и источники права	2	2	5	9
5.	Правотворчество, система права и систематизация законодательства	4	4	10	18
6.	Реализация права и толкование норм права	4	4	10	18
7.	Правоотношения	4	4	10	18
8.	Правонарушение и юридическая ответственность	4	4	10	18
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет и метод теории государства и права	2	0	12	14
2.	Происхождение государства и права, правовые системы современности	0	1	12	13
3.	Понятие, функции и формы государства	0	1	12	13
4.	Сущность права, нормы и источники права	2	0	12	14
5.	Правотворчество, система права и систематизация законодательства	0	1	12	13
6.	Реализация права и толкование норм права	2	1	12	15

7.	Правоотношения	0	1	12	13
8.	Правонарушение и юридическая ответственность	0	1	12	13
	Итого:	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3		
1.	1	Предмет и метод теории государства и права	2	0
2.	2	Происхождение государства и права, правовые системы современности	2	1
3.	3	Понятие, функции и формы государства	2	1
4.	4	Сущность права, нормы и источники права	2	0
5.	5	Правотворчество, система права и систематизация законодательства	4	1
6.	6	Реализация права и толкование норм права	4	1
7.	7	Правоотношения	4	1
8.	8	Правонарушение и юридическая ответственность	4	1
		Итого:	24	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование, собеседование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Теория государства и права. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся очной, заочной форм обучения всех направлений подготовки [Электронный ресурс] / В.Р. Набиуллина. Государственный аграрный университет Северного Зауралья. - Тюмень: Изд-во ФГБОУ ВО ГАУ СЗ, 2020. - 61 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Особенности и формы проявления правового нигилизма в РФ.
2. Правосознание, правовая культура и правовое воспитание.
3. Правовое государство и гражданское общество.
4. Личность, государство и право.

5.4. Примерные темы рефератов:

1. Основные теории происхождения государства и права.
2. Общественное устройство, власть и управление в первобытном обществе. Происхождение государства (современные трактовки).
3. Происхождение права.
4. Понятие и классификация правовых систем.
5. Романо-германская правовая семья. Англосаксонская правовая семья.
6. Мусульманская правовая семья.
7. Понятие государства. Сущность государства. Типология государства.
8. Понятие и классификация функций государства.
9. Формы и методы реализации функций государства.
10. Общая характеристика внутренних функций государства. Общая характеристика внешних функций государства.
11. Понятие и элементы формы государства. Формы правления. Форма государственного устройства.
12. Государственно-правовой режим.
13. Понятие и признаки права. Принципы права. Функции права.
14. Понятие и признаки нормы права. Структура нормы права.
15. Соотношение нормы права и статьи нормативно-правового акта.
16. Виды норм права. Понятие формы и источника права.
17. Виды источников (форм) права.
18. Понятие и структурные элементы системы права.
19. Предмет и метод правового регулирования как основания деления системы права на отрасли.
20. Частное и публичное право.
21. Общая характеристика отраслей российского права.
22. Правотворчество: понятие, принципы, виды.
23. Понятие и стадии законотворчества в РФ. Систематизация законодательства.
24. Понятие и формы реализации права.
25. Применение права как особая форма его реализации.
26. Понятие акта применения права и его виды.
27. Понятие толкования права. Способы толкования права.
28. Виды толкования права. Аналогия в праве. Акты толкования права.
29. Правоотношение: понятие, признаки и структура.
30. Субъекты правоотношений.
31. Субъективное право и юридическая обязанность как содержание правоотношения.
32. Виды правоотношений.
33. Юридические факты.
34. Понятие и признаки правонарушения.
35. Юридический состав правонарушения.
36. Виды правонарушений.
37. Понятие, признаки и основания юридической ответственности.
38. Цели и функции юридической ответственности.
39. Общая характеристика видов юридической ответственности.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК-2	ИД-1ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: - способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов; уметь: - оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели; владеть: - способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.	Тест

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Теория государства и права : учебник / А. Г. Бережнов, Е. А. Воротилин, А. А. Кененов [и др.] ; под редакцией М. Н. Марченко. — Москва : Зерцало-М, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-94373-229-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97205.html>
2. Соловьев, А. Ю. Теория государства и права : учебное пособие / А. Ю. Соловьев. — Тула : Институт законоведения и управления ВПА, 2018. — 184 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/78627.html>
3. Теория государства и права : учебник / А. Г. Бережнов, Е. А. Воротилин, А. А. Кененов [и др.] ; под редакцией М. Н. Марченко. — Москва : Зерцало-М, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-94373-229-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97205.html>
4. Теория государства и права : учебник / С. Б. Зинковский, О. А. Ястребов, И. В. Чечельницкий [и др.] ; под редакцией А. А. Клишаса. — Москва : Статут, 2019. —

512 с. — ISBN 978-5-8354-1575-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94632.html>

б) дополнительная литература

1. Власова, Т. В. Теория государства и права : учебник / Т. В. Власова, В. М. Дуэль. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2017. — 352 с. — ISBN 978-5-93916-626-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/74185.html>
2. Оксамытный, В. В. Общая теория государства и права : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению «Юриспруденция» / В. В. Оксамытный. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 511 с. — ISBN 978-5-238-02188-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81808.html>
3. Рыбаков, О. Ю. Теория государства и права : вопросы и ответы / О. Ю. Рыбаков. — Москва : Прометей, 2017. — 192 с. — ISBN 978-5-906879-60-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94550.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- 1) Правовая система <http://www.consultant.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал <http://www.garant.ru/>
- 3) Официальный сайт Президента РФ <http://www.kremlin.ru/>
- 4) Официальный сайт Правительства РФ <http://government.ru/>
- 5) Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ <http://www.duma.gov.ru/>
- 6) Официальный сайт Конституционного Суда РФ <http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx>
- 7) Официальный сайт Судебного департамента при Верховном Суде РФ <http://www.cdep.ru/>
- 8) Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации <http://www.gov.ru/>
- 9) Официальный сайт Уполномоченного по правам человека РФ <http://ombudsmanrf.org/>
- 10) Официальный сайт Правительства Тюменской области <https://admtyumen.ru/>
- 11) Официальный сайт Тюменской областной Думы <http://www.duma72.ru/ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Гарипова, О. Н. Теория государства и права : учебно-методическое пособие / О. Н. Гарипова, Л. Г. Щурикова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-2550-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100618.html>

10. Перечень информационных технологий

Microsoft Windows 10 Professional
Microsoft Office Standart
Справочная правовая система «Консультант Плюс»
Справочная правовая система «Гарант»
ЭИОС Moodle

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекции и практические занятия по дисциплине «Теория государства и права» проводятся в аудиториях с мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Теория государства и права

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель В.Р. Набиуллина

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой  С.В. Романов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ТЕОРИЯ ГОСУДАРСТВА И ПРАВА***

1 Вопросы к зачёту

Компетенция	Вопросы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1. Предмет теории государства и права. 2. Структура теории государства и права. 3. Функции теории государства и права. 4. Система методов теории государства и права. 5. Соотношение теории государства и права с другими науками. 6. Роль теории государства и права в формировании правовой культуры современного человека. 7. Основные теории происхождения государства и права. 8. Общественное устройство, власть и управление в первобытном обществе. 9. Происхождение государства (современные трактовки). 10. Происхождение права. 11. Понятие и классификация правовых систем. 12. Романо-германская правовая семья. 13. Англосаксонская правовая семья. 14. Мусульманская правовая семья. 15. Понятие государства. Сущность государства. 16. Типология государства. 17. Понятие и классификация функций государства. 18. Формы и методы реализации функций государства. 19. Общая характеристика внутренних функций государства. 20. Общая характеристика внешних функций государства. 21. Понятие и элементы формы государства. 22. Формы правления. 23. Форма государственного устройства. 24. Государственно-правовой режим. 25. Понятие и признаки права. 26. Принципы права. 27. Функции права. 28. Понятие и признаки нормы права. 29. Структура нормы права. 30. Соотношение нормы права и статьи нормативно-правового акта. 31. Виды норм права. 32. Понятие формы и источника права. 33. Виды источников (форм) права. 34. Понятие и структурные элементы системы права. 35. Предмет и метод правового регулирования как основания деления системы права на отрасли. 36. Частное и публичное право. Общая характеристика отраслей российского права. 37. Правотворчество: понятие, принципы, виды.

	38. Понятие и стадии законотворчества в РФ. 39. Систематизация законодательства. 40. Понятие и формы реализации права. 41. Применение права как особая форма его реализации. 42. Понятие акта применения права и его виды. 43. Понятие толкования права. 44. Способы толкования права. Виды толкования права. 45. Аналогия в праве. Акты толкования права. 46. Правоотношение: понятие, признаки и структура. 47. Субъекты правоотношений. Субъективное право и юридическая обязанность как содержание правоотношения. 48. Виды правоотношений. 49. Юридические факты. 50. Понятие и признаки правонарушения. 51. Юридический состав правонарушения. 52. Виды правонарушений. 53. Понятие, признаки и основания юридической ответственности. 54. Цели и функции юридической ответственности. 55. Общая характеристика видов юридической ответственности.

Критерии оценки зачета в форме тестирования

Оценка «зачтено», если обучающийся выполнил 50% и более заданий.

Оценка «не зачтено», если обучающийся выполнил менее 50% заданий.

2 Комплект заданий для контрольной работы (заочная форма обучения)

Вариант контрольной работы определяется по последней цифре зачетной книжки обучающегося.

Вариант 0

1. Смоделируйте правоотношение, которое должно возникать из нормы права, закрепленной в п. 1 ст. 34 Конституции РФ. Выделите в нем субъекты, объект и содержание правоотношения (субъективные права и обязанности сторон).
2. Предмет теории государства и права: закономерное и случайное в развитии государственно-правовых явлений.

Вариант 1

1. Перечислите субъекты, дайте определение, перечислите группы:
 - а) конституционного права (Конституцией РФ);
 - б) гражданского права (ГК РФ).
2. Методология теории государства и права: традиционные и новые методы.

Вариант 2

1. С какого возраста наступает правоспособность гражданина быть Президентом РФ (п. 2 ст. 81 Конституции РФ)?

2. Дискуссия о единстве процесса возникновения права и государства.

Вариант 3

1. Уясните понятие «сущность явления», обратившись к философскому словарю. Какие подходы к пониманию сущности правового государства Вы знаете?
2. Проблема сущности государства в отечественной и зарубежной научной литературе.

Вариант 4

1. В чем заключается общесоциальная сущность конкретного правового государства? Каковы правила их анализа?
2. Классические и современные теории о сущности государства.

Вариант 5

1. В Конституции РФ найдите нормы, в наибольшей степени отражающие классовые интересы:
 - а) наемных рабочих;
 - б) буржуазии (частных собственников средств производства);
 - в) аппарата управления государства (бюрократии).
2. Дискуссионные вопросы типологии государств.

Вариант 6

1. Найдите в периодической печати статьи, характеризующие деятельность Российского государства. Выделите стороны этой деятельности, направленные на реализацию объективных интересов различных социальных групп общества.
2. Соотношение сущности, содержания и формы государства.

Вариант 7

1. В Конституции РФ найдите нормы, закрепляющие, с Вашей точки зрения, прогрессивное направление развития нашего общества или мешающие этому развитию.
2. Проблемы определения сущности государственной власти.

Вариант 8

1. Появлению какого класса способствовала политика приватизации предприятий в России? Насколько эта политика способствовала прогрессивному развитию общества?
2. Властный произвол аппарата современных государств

Вариант 9

1. Чьи классовые интересы выражает политика социальной защиты общества? Насколько она способствует прогрессивному развитию страны?

2. Учение о суверенитете государственной власти.

Критерии оценки

При подготовке контрольной работы обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Контрольная работа должна показать, насколько обучающийся овладел темами вопросов изучаемой дисциплины. Собеседование проводится по вопросам соответствующего варианта контрольной работы.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как правильный выбор варианта, соответствие содержания самой работы вопросам варианта контрольной, полнота ответа на все вопросы варианта работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся в случае полного или поверхностного ответа на все вопросы варианта контрольной работы, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями, или с незначительными стилистическими ошибками в изложения материала, при наличии неточности в выводах по теме вопросов, и с незначительными ошибками в оформлении, за отсутствие ответа на один из вопросов контрольной работы.

Оценка «не зачтено» ставится обучающемуся, не давшему ответ на один и более вопроса контрольной работы, не владеющему терминологией по дисциплине, если выявлено небрежное или неправильное оформление.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать ее, либо написать новую.

Без представления контрольной работы и положительной ее оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине.

3 Примерные темы рефератов

1. Основные теории происхождения государства и права.
2. Общественное устройство, власть и управление в первобытном обществе. Происхождение государства (современные трактовки).
3. Происхождение права.
4. Понятие и классификация правовых систем.
5. Романо-германская правовая семья. Англосаксонская правовая семья.
6. Мусульманская правовая семья.
7. Понятие государства. Сущность государства. Типология государства.
8. Понятие и классификация функций государства.

9. Формы и методы реализации функций государства.
10. Общая характеристика внутренних функций государства. Общая характеристика внешних функций государства.
11. Понятие и элементы формы государства. Формы правления. Форма государственного устройства.
12. Государственно-правовой режим.
13. Понятие и признаки права. Принципы права. Функции права.
14. Понятие и признаки нормы права. Структура нормы права.
15. Соотношение нормы права и статьи нормативно-правового акта.
16. Виды норм права. Понятие формы и источника права.
17. Виды источников (форм) права.
18. Понятие и структурные элементы системы права.
19. Предмет и метод правового регулирования как основания деления системы права на отрасли.
20. Частное и публичное право.
21. Общая характеристика отраслей российского права.
22. Правотворчество: понятие, принципы, виды.
23. Понятие и стадии законотворчества в РФ. Систематизация законодательства.
24. Понятие и формы реализации права.
25. Применение права как особая форма его реализации.
26. Понятие акта применения права и его виды.
27. Понятие толкования права. Способы толкования права.
28. Виды толкования права. Аналогия в праве. Акты толкования права.
29. Правоотношение: понятие, признаки и структура.
30. Субъекты правоотношений.
31. Субъективное право и юридическая обязанность как содержание правоотношения.
32. Виды правоотношений.
33. Юридические факты.
34. Понятие и признаки правонарушения.
35. Юридический состав правонарушения.
36. Виды правонарушений.
37. Понятие, признаки и основания юридической ответственности.
38. Цели и функции юридической ответственности.
39. Общая характеристика видов юридической ответственности.

Вопросы к защите реферата:

1. В чем заключается актуальность темы?
2. Каковы цели и задачи исследования?
3. Что послужило источниками информации по теме?
4. Что нового вы узнали при работе над рефератом?
5. Каковы основные выводы по теме исследования?

Критерии оценки

При подготовке реферата обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по написанию реферата

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Реферат должен показать, насколько обучающийся овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: например, недостаточен объем работы; несущественные недостатки в оформлении; описательный характер работы; отсутствие законодательных и инструктивных материалов, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают неудовлетворительную оценку.

Реферат с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине. На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут.

4 Комплект заданий для подготовки к практическим занятиям

1. Заполните таблицу «Юридическая коллизия»

Виды	Характеристика
Правила правоприменения в случае коллизии	
Способы преодоления коллизии	

Изобразите схематично «Романо-германская правовая система», указав периоды, особенности.

2. Заполните таблицу «Виды юридической ответственности»

Виды	Характеристика
Уголовно-правовая	
Административно-правовая	

Гражданско-правовая	
Дисциплинарная	
Материальная	

Изобразите схематично «Основные этапы становления отечественной государственности», с указанием периодов, источников права в каждом периоде.

3. Заполните таблицу «Основные теории происхождения государства»

Теории	Представители теории	Характеристика
Теологическая (божественная)		
Патриархальная		
Договорная		
Органическая		
Психологическая		
Ирригационная (гидравлическая)		
Теория насилия		
Марксистская (экономическая, классовая)		

Изобразите схематично «Нормативный правовой акт как источник права».

4. Заполните таблицу «Типы обществ»

Критерии классификации	Виды	Характеристика
Цивилизационные типы		
Формационные типы		

Изобразите схематично «Источники (формы) права».

5. Заполните таблицу «Функции теории государства и права»

Функции	Характеристика
Методологическая	
Онтологическая	
Гносеологическая	
Эвристическая	
Прогностическая	
Идеологическая	
Организаторская	

Изобразите схематично «Личные (гражданские) права».

6. Заполните таблицу «Методы правового регулирования»

Методы	Характеристика	Примеры

Императивный		
Диспозитивный		

Изобразите схематично «Теологическая теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки.

7. Заполните таблицу «Принципы юридической ответственности»

Принципы	Характеристика
Законности	
Обоснованности	
Справедливости	
Целесообразности	
Неотвратимости	
Гуманизма	

Изобразите схематично «Патриархальная теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки.

8. Заполните таблицу «Функции юридической ответственности»

Функции	Характеристика
Штрафная (карательная)	
Превентивная	
Воспитательная	
Правовосстановительная (компенсационная)	

Изобразите схематично «Договорная (естественно-правовая) теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки.

9. Заполните таблицу «Элементы состава правонарушения»

Элементы	Характеристика
Объект правонарушения	
Субъект правонарушения	
Объективная сторона правонарушения	
Субъективная сторона правонарушения	

Изобразите схематично «Органическая теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

10. Заполните таблицу «Классификация правомерного поведения»

Критерии классификации	Виды	Характеристика

По регулируемым правом социальным сферам (отраслям права)		
По характеру поведения		
По степени вовлечения личности в правовое регулирование (по мотивам поведения)		

Изобразите схематично «Психологическая теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

11. Заполните таблицу «Цели и формы правового воспитания»

Критерии классификации	Виды	Характеристика
Цели правового воспитания		
Формы правового воспитания		

Изобразите схематично «Теория насилия о возникновении государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

12. Заполните таблицу «Виды правовой культуры»

Виды	Виды	Характеристика
По носителям правовой культуры (субъектам)		
По степени познания правовых явлений и их использованию (уровню восприятия)		

Изобразите схематично «Материалистическая теория возникновения государства», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

13. Заполните таблицу «Классификация правосознания»

Критерии классификации	Виды	Характеристика
По носителям		
По уровню		

Изобразите схематично «Социальное государство» с указанием понятия, основных признаков и функций социального государства

14. Заполните таблицу «Способы преодоления пробелов в праве»

Способы	Характеристика	Примеры
Аналогия права		
Аналогия закона		
Субсидиарное применение права		

Изобразите схематично «Понятие и основные признаки гражданского общества»

15. Заполните таблицу «Виды правоприменительных актов»

Виды	Характеристика
Акты парламента	
Акты главы государства	
Акты исполнительных органов	
Судебные решения	
Акты прокурорского надзора	
Акты органов местного самоуправления	
Акты руководителей предприятий	

Изобразите схематично «Понятие и признаки правового государства»

16. Заполните таблицу «Формы реализации права»

Формы	Характеристика
Осуществление (использование) права	
Исполнение обязанностей	
Соблюдение обязанностей	
Применение права	

Изобразите схематично «Федерация: понятие, принципы образования и признаки»

17. Заполните таблицу «Классификация юридических фактов»

Критерии классификации	Виды	Характеристика
По характеру последствий		
По волевому признаку		
По степени общественной опасности		
По количеству входящих в них обстоятельств		

Изобразите схематично «Особенности республиканской формы правления в РФ»

18. Заполните таблицу «Правосубъектность»

Критерии классификации	Характеристика	Примеры
Правоспособность		
Дееспособность		
Деликтоспособность		
Сделкоспособность		

Изобразите схематично «Историческая школа права», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

19. Заполните таблицу «Структура правоотношений»

Структура	Характеристика	Примеры
Объекты		
Субъекты		
Юридическое содержание		

Изобразите схематично «Нормативистская теория права», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

20. Заполните таблицу «Классификация отраслей права»

Критерии классификации	Виды	Понятия и примеры
По предмету и методу правового регулирования		
По назначению		
По характеру регулируемых отношений		

Изобразите схематично «Психологическая теория права», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

21. Заполните таблицу «Элементы системы права»

Элементы	Понятие	Примеры
Правовые нормы		
Правовые институты		
Подотрасли права		
Отрасли права		

Изобразите схематично «Социологическая теория права», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

22. Заполните таблицу «Основные технико-правовые категории»

Категории	Основные характеристики
Правовые аксиомы	
Юридическая презумпция	
Юридические фикции	
Преюдиции	

Изобразите схематично «Марксистская (классовая) теория права», указав суть теории, представителей, её достоинства и недостатки

23. Заполните таблицу «Юридическая техника»

Виды	Основные характеристики
Законодательная	
Правоприменительная	

Изобразите схематично «Особенности механизма Российского государства»

24. Заполните таблицу «Основные принципы правотворчества»

Принципы	Характеристика принципов
Системность	
Научность	
Профессионализм	
Гласность	
Законность	
Демократизм	

Изобразите схематично «Англосаксонская правовая система», указав этапы становления, особенности

25. Заполните таблицу «Основные принципы международного права»

Принципы	Характеристика принципов
Принципы мира и безопасности	

Принципы сотрудничества государств	
Принципы защиты прав народов	

Изобразите схематично «Унитарное государство: понятие, признаки»

26. Заполните таблицу «Виды толкования правовых норм»

Критерии классификации	Виды толкования	Примеры
По юридической силе		
По объему		
По степени конкретизации		

Изобразите схематично «Правовой статус человека и гражданина в РФ»

27. Заполните таблицу «Структура нормы права»

Структура нормы права	Понятие	Виды	Примеры статей законов
Гипотеза			
Диспозиция			
Санкция			

Изобразите схематично «Понятие и виды форм государственного устройства»

28. Заполните таблицу «Соотношение обычая и права»

Вопросы для сравнения	Право	Обычай
Сходство		
Различия		

Изобразите схематично «Государственно-правовой режим: понятие, виды»

29. Заполните таблицу «Функции государства»

Функции	Характеристика
Внешние	
Внутренние	

Изобразите схематично «Структура закона и пределы его действия»

30. Заполните таблицу «Соотношение морали и права»

Вопросы для сравнения	Право	Мораль
Единство		
Различия		

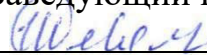
Изобразите схематично «Система методов теории государства и права»

Критерии оценки:

Правильность выполнения заданий проверяется в форме собеседования.

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если правильно использованы нормативно-правовые акты, правильно решено задание, отсутствуют существенные неточности;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если неправильно использованы нормативно-правовые акты, не правильно решено задание, допустил существенные ошибки в процессе изложения.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции
животноводства

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой
 О.М. Шевелева
« 29 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является
правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает
реализовывать образовательные программы по соответствующим
видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением
всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины Технология первичной переработки продукции животноводства в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от « 25 » мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от « 25 » мая 2023 г. Протокол № 7.

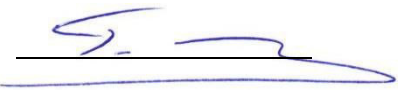
Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от « 29 » мая 2023 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института  М.А. Часовщикова

Разработчик:

Часовщикова М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.- х. наук

Директор института:  А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-8опк4 Применяет в профессиональной деятельности современные технологии первичной переработки продукции животноводства	знать: - факторы, влияющие на качество животноводческой продукции; - порядок первичной переработки животных разных видов и птицы; уметь: - оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов владеть: - навыками определения категорий убойных животных; - навыками расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимо знать основные биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных и птицы, в том числе анатомию и физиологию, зоогигиенические основы содержания сельскохозяйственных животных, основы ветеринарии.

Предшествующие дисциплины: Анатомия животных, Физиология животных, Зоогигиена, Биохимия пищевых продуктов, Основы ветеринарии.

Технология первичной переработки продукции животноводства является предшествующей дисциплиной для дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина изучается на 3 курсе во 6 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	70	16
<i>В том числе:</i>		
Лекционного типа	28	6
Семинарского типа	42	10
Самостоятельная работа (всего)	56	110
<i>В том числе:</i>		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	28	82
Самостоятельное изучение тем	7	
Сообщение	21	-
Контрольные работы	-	28
Вид промежуточной аттестации:	экзамен	экзамен
экзамен	18	18
Общая трудоемкость:		
часов	144	144
зачетных единиц	4	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Состав, свойства и качество мяса, основные положения сдачи-приемки скота и птицы на переработку	Морфологический, химический состав мяса разных видов животных и сельскохозяйственной птицы. Определение видовой принадлежности мяса. Факторы, влияющие на качество мяса, процессы его созревания. Изменения в мясе при хранении: ослизнение, плесневение, закисание, загар, гниение. Определение свежести мяса. Определение мяса больных животных. Исследование мяса на трихинеллез, финноз. Транспортировка животных на предприятия перерабатывающей промышленности. Типы предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Порядок сдачи-приемки скота на предприятиях перерабатывающей промышленности. Определение категорий крупного рогатого скота, свиней, лошадей, овец, коз для убоя, клеймение туш. Требования к с.-х. птице для убоя. Сортосовый состав тушек кур, цыплят и цыплят-бройлеров.
2.	Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	Условия и правила содержания животных и птицы перед убоем, подготовка к убою. Проведения убоя животных и птицы. Первичная обработка туш. Разделка туш на отрубы. Способы консервирования мяса: низкими температурами, посол, копчение, сублимация, озонирование, обработка ультрафиолетом, углекислым газом. Первичная переработка крови и животных жиров, обработка шкур и кератинсодержащего сырья. Обработка пищевых субпродуктов и кишечного сырья.
3.	Основы технологии производства продуктов из животноводческого сырья	Технология консервов мясных и мясосодержащих. Технология цельномышечных продуктов и полуфабрикатов. Технология колбасных изделий. Оценка качества полуфабрикатов и колбасных изделий. Требования современного стандарта к качеству яиц куриных пищевых. Продукты яичные жидкие и сухие. Требования к качеству. Технология производства меланжа. Технология производства яичного порошка.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Состав, свойства и качество мяса, основные положения сдачи-приемки скота и птицы на переработку	6	26	14	46
2.	Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	14	4	14	32
3.	Основы технологии производства продуктов из мяса животных и птицы	8	12	28	48
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	28	42	56	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Состав, свойства и качество мяса, основные положения сдачи-приемки скота и птицы на переработку	2	7,5	40	49,5
2.	Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	2	0,5	40	42,5
3.	Основы технологии производства продуктов из мяса животных и птицы	2	2	30	34
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	6	10	110	144

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Определение видовой принадлежности мяса	2	1
2.	1	Определение свежести мяса	2	1
3.	1	Определение мяса больных животных	2	1
4.	1	Исследование мяса на трихинеллез и финноз	2	1
5.	1	Порядок сдачи-приемки скота на предприятиях перерабатывающей промышленности	2	1
6.	1	Определение категорий крупного рогатого скота для убоя, оценка и клеймение говядины	2	1
7.	1	Требования к говядине высококачественной для реализации	2	-
	1	Требования к говядине и телятине для производства продуктов детского питания	2	-
8.	1	Определение категорий свиней для убоя, оценка и клеймение свинины	2	0,5
9.	1	Определение категорий овец и коз для убоя, оценка и клеймение туш	2	0,5
10.	1	Требования к баранине и ягнятине для детского питания	2	-
11.	1	Определение категорий лошадей для убоя.	2	-
12.	1	Определение сортового состава тушек птицы	2	0,5
13.	2	Разделка туш на отрубы	4	0,5
14.	3	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Требования к качеству	4	1
15.	3	Консервы мясные и мясосодержащие. Требования к качеству	2	-
16.	3	Мясные и мясосодержащие вареные колбасные изделия. Основные требования к качеству	2	1
17.	3	Продукты из мяса птицы. Общие требования к качеству.	2	-
18.	3	Продукты яичные жидкие и сухие. Требования к качеству.	2	-
Итого:			42	10

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	28	82	тестирование, задача
Самостоятельное изучение тем	7		эссе
Сообщение	21	-	доклад, представление доклада
Контрольная работа	-	28	защита контрольной работы
всего часов:	56	110	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Технология первичной переработки продукции животноводства: методические указания для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» / сост. Пономарева Е.А. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. – 8 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Тема: «Технология переработки яиц»

Вопросы для раскрытия темы:

1. Требования современного стандарта к качеству яиц куриных пищевых.
2. Технология производства меланжа.
3. Технология производства яичного порошка.
4. Требования современного стандарта к пищевым продуктам переработки яиц с.-х. птицы.

6 Фонд оценочных

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства	
			очная	заочная
ОПК-4	ИД-8опк4 Применяет в профессиональной деятельности современные технологии первичной переработки продукции животноводства	знать: - факторы, влияющие на качество животноводческой продукции; - порядок первичной переработки животных разных видов и птицы;	тест, экзаменационный билет	тест, экзаменационный билет; варианты контрольной работы
		уметь: - оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов	тест, экзаменационный билет	тест, экзаменационный билет, варианты контрольной работы
		владеть: - навыками определения категорий убойных животных; - навыками расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку	тест, экзаменационный билет	тест, экзаменационный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Знает и способен применять технологии и элементы технологий первичной переработки продукции животноводства в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено правильно, дано исчерпывающее объяснение полученных при расчете результатов. Обучающийся уверенно демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Достаточно хорошо знает и способен применять технологии и элементы технологий первичной переработки продукции животноводства в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено правильно, даны объяснения полученных при расчете результатов или доводятся до логического завершения с помощью наводящих вопросов. Обучающийся демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку с небольшими неточностями.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен. Знает на достаточном уровне элементы технологий первичной переработки продукции животноводства и способен с некоторыми затруднениями применять их в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено с некоторой неточностью. Обучающийся не уверенно демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, допускает ошибки в расчете зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Обучающийся не демонстрирует навыки определения категорий упитанности убойных животных, а также навыки определения зачетной живой массы при сдаче приемке животных на переработку. Наводящие вопросы не помогают. Во время экзамена пользовался средствами коммуникации, недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1.Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>

2.Бузоверов, С. Ю. Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов. — Барнаул: АГАУ, 2020 — Часть 2 : Мясо и мясопродукты — 2020. — 54 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165215>

б) дополнительная литература

1.Технология первичной переработки продукции животноводства: учебное пособие / составитель О. Н. Прохоров. — Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017. — 189 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143054>

2.Погосян, Д. Г. Технология переработки молока и мяса: учебное пособие / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина. — Пенза: ПГАУ, 2017. — 191 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131107>

3.Технология первичной переработки продукции животноводства: учебное пособие / составитель Т.Ю. Гусева.. — пос. Караваяево : КГСХА, 2021 — Часть 2 — 2021. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252104>

4.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831>

5. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Базы данных:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

Интернет-ресурсы:

- Федеральная служба государственной статистики. — Режим доступа: www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/enterprise/economy/
- Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов. — Режим доступа: <http://www.myaso-portal.ru/poleznye-ssylki/sojuzy-i-associacii/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Часовщикова М.А. Технология первичной переработки продукции животноводства. Методические указания по проведению занятий для студентов направления подготовки «Зоотехния» (часть курса) [Электронный ресурс]. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. — Режим доступа: <https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=1806&section=7>

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» используются аудитории, оборудованные мультимедийной техникой.

Для проведения занятий семинарского типа используется аудитория с лабораторной мебелью и укомплектована оборудованием, приборами, (трихинелоскоп, электроплита для варки, термометры, люминоскоп Филин), химической посудой, реактивами.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими,

местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы невизуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции
животноводства, д. с.- х. наук М.А. Часовщикова

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от « 25 » мая 2023 г.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
ОПК - 4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: - факторы, влияющие на качество животноводческой продукции; - порядок первичной переработки животных разных видов и птицы; 1. Мышечная ткань. Характеристика, химический состав. 2. Соединительная ткань. Характеристика, химический состав. 3. Жировая ткань. Характеристика, химический состав. 4. Костная и хрящевая ткани. Характеристика, химический состав. 5. Особенности состава мяса сельскохозяйственной птицы. 6. Факторы, влияющие на качество мяса. 7. Понятие созревания мяса. Процессы, протекающие в нем после убоя. 8. Изменения в мясе при хранении. Пороки мяса. 9. Транспортировка животных к месту убоя железнодорожным и водным транспортом. 10. Транспортировка животных к месту убоя автомобильным транспортом и гоном. 11. Типы мясоперерабатывающих предприятий и их характеристика. Требования к производственным цехам. 12. Помещения для предубойного содержания животных и их характеристика. 13. Подготовка животных к убою. Понятие голодной выдержки. 14. Проведение убоя крупного рогатого скота. 15. Проведение убоя свиней. 16. Способы консервирования мяса и их характеристика (посол, копчение). 17. Консервирование мяса методами: сублимационная сушка, УФ-облучение, обработка углекислым газом, озонирование. 18. Консервирование мяса низкими температурами. Термическое состояние мяса. 19. Консервирование мяса высокими температурами. 20. Виды и общая технология консервов. 21. Обработка пищевых субпродуктов. 22. Обработка кишечного сырья. 23. Переработка крови. 24. Производство пищевых животных жиров. 25. Виды и характеристика кожевенного сырья. 26. Технология обработки шкур. 27. Пороки мехового и кожевенного сырья. 28. Характеристика и первичная обработка сырья кератинсодержащего. 29. Кусковые полуфабрикаты и их характеристика. 30. Полуфабрикаты рубленые, характеристика, общая технология. 31. Полуфабрикаты в тесте, характеристика, общая технология, оценка.

32. Технология вареных колбасных изделий. Оценка качества.
33. Технология полукопченых колбасных изделий.
34. Технология сырокопченых колбасных изделий.
35. Определение категорий упитанности КРС.
36. Определение категорий упитанности свиней.
37. Определение категорий упитанности коз и овец.
38. Определение видовой принадлежности мяса.
39. Порядок сдачи-приемки скота на предприятиях перерабатывающей промышленности.
40. Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз.

Задачи (задания):

уметь:

- оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов

1. Определите *состояние животного* перед убоем и *степень обескровливания*. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью сильнее, чем остальные мышцы; на разрезе мышц кровь в сосудах отсутствует. Лимфатические узлы слабо-желтой окраски.

2. Определите *состояние животного* перед убоем и *степень обескровливания*. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью больше, чем остальные мышцы; в кровеносных сосудах незначительное количество крови, в мышцах кровь отсутствует. Лимфатические узлы слабо-желтой окраски.

3. Определите *состояние животного* перед убоем и *степень обескровливания*. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью чуть больше, чем остальные мышцы; на разрезе мышц встречаются кровянистые участки, при надавливании выступают темные капельки крови. Лимфатические узлы сиренево-розовой окраски.

4. Определите *состояние животного* перед убоем и *степень обескровливания*. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью также как остальные мышцы; кровеносные сосуды наполнены кровью, на разрезе мышц имеется много темно-красных участков и выступают капли крови. Лимфатические узлы сиренево-розовой окраски.

5. Укажите каким уровнем свежести будет оценено мясо говядины со следующими признаками: мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумажке. Цвет красный, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка выравнивается менее минуты. Запах естественный для мяса. Бульон прозрачный.

6. Укажите каким уровнем свежести будет оценено мясо свинины со следующими признаками: мышцы на разрезе влажные и оставляют влажное пятно на фильтровальной бумажке. Цвет темно-розовый, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка выравнивается в течение минуты. Запах с легкой кислинкой. Бульон слегка мутный.

7. Укажите каким уровнем свежести будет оценено мясо баранины со следующими признаками: мышцы на разрезе влажные и оставляют влажное пятно на фильтровальной бумажке. Цвет красно-коричневый, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка не выравнивается. Запах кислый. Бульон с выраженными хлопьями, запах резкий неприятный.

владеть:

- навыками определения категорий убойных животных;
- навыками расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку

8. Составьте маркировку:

- туша коровы первой категории упитанности
- туша телки 2 лет категория Супер, класс А, подкласс 1

9. Расшифруйте маркировку на тушах КРС (два варианта).

10. Составьте маркировку:

- туша свинки первой категории, класса Экстра
- туша свинки второй категории, класс первый

11. Составьте маркировку:

- туша козочки первой категории
- туша ярочки первой категории, класс первый

12. Определите категорию и составьте маркировку: туша кобылы (4 года), масса 182 кг. На туше в области лопаток и бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой. Незначительно выступают остистые отростки и маклоки. В целом мускулатура развита удовлетворительно. Есть жировые отложения в области гребня шеи, жировой полив слабо развит на крестце, ребрах и с наружной стороны бедер.

13. Тушка цыпленка-бройлера по состоянию упитанности оценена первым сортом, но на поверхности тушки имеются два разрыва кожи на спине и бедре по 5 и 8 мм соответственно. Определите сортность тушки.

14. Определите зачетную живую массу при приемке молодняка КРС по живой массе и качеству. Транспортировка автотранспортом на расстояние 75 км. При осмотре не обнаружено навала, пороков шкуры. Живая масса – 480 кг.

15. Определите зачетную живую массу при приемке молодняка КРС по живой массе и качеству. Транспортировка автотранспортом на расстояние 15 км. Приемка через 2 ч 45 мин. после поступления. При осмотре не обнаружено навала, пороков шкуры. Живая масса – 431 кг.

16. Определите зачетную живую массу при приемке коровы второй половины стельности по живой массе и качеству. Транспортировка автотранспортом на расстояние 120 км. При осмотре не обнаружено пороков шкуры, навала. Живая масса – 580 кг.

17. Определите зачетную живую массу при приемке коровы по живой массе и качеству. Транспортировка автотранспортом на расстояние 120 км. При осмотре не обнаружено пороков шкуры, обнаружен навал. Живая масса – 580 кг.

18. Определите категорию и класс упитанности высококачественной говядины. Масса туши 315 кг, туша полномясная, с отлично развитой мускулатурой. Мраморность насыщенная, мышечная ткань красного цвета, жир белый. S мышечного глазка более 80 см². Сделайте маркировку.

19. Определите категорию и класс упитанности высококачественной говядины. Масса туши 280 кг, туша полномясная, с отлично развитой мускулатурой. Мраморность хорошая, мышечная ткань красного цвета, жир белый. S мышечного глазка более 75 см². Сделайте маркировку.

20. Определите категорию и класс упитанности высококачественной говядины. Масса туши 240 кг, туша полномясная, с хорошо развитой мускулатурой. Мраморность умеренная, мышечная ткань красного цвета, жир светло-желтый. S мышечного глазка более 70 см². Сделайте маркировку.

Пример экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
Учебная дисциплина: Технология первичной переработки продукции животноводства
по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Мышечная ткань. Характеристика, химический состав.
2. Характеристика и первичная обработка сырья кератинсодержащего.
3. Определите зачетную живую массу при приемке коровы по живой массе и качеству.
Транспортировка автотранспортом на расстояние 120 км. При осмотре не обнаружено пороков шкуры, обнаружен навал. Живая масса – 580 кг.

Составил: Часовщикова М.А. / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой Шевелёва О.М. / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Требования
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Знает и способен применять технологии и элементы технологий первичной переработки продукции животноводства в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено правильно, дано исчерпывающее объяснение полученных при расчете результатов. Обучающийся уверенно демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Достаточно хорошо знает и способен применять технологии и элементы технологий первичной переработки продукции животноводства в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено правильно, даны объяснения полученных при расчете результатов или доводятся до логического завершения с помощью наводящих вопросов. Обучающийся демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку с небольшими неточностями.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен. Знает на достаточном уровне элементы технологий первичной переработки продукции животноводства и способен с некоторыми затруднениями применять их в своей профессиональной деятельности. Практическое задание решено с некоторой неточностью. Обучающийся не уверенно демонстрирует навыки определения категорий убойных животных, допускает ошибки в расчете зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Обучающийся не демонстрирует навыки определения категорий упитанности убойных животных, а также навыки определения зачетной живой массы при сдаче приемке животных на переработку. Наводящие вопросы не помогают. Во время экзамена пользовался средствами коммуникации, недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

Процедура проведения экзамена

Экзамен проходит в форме собеседования. Обучающиеся берут по одному экзаменационному билету и в письменной форме подготавливают конспект ответа на каждый из трех вопросов. В аудитории одновременно находятся не более 5 – 6 экзаменуемых. Им разрешено иметь с собой зачетную книжку, шариковую ручку. Время подготовки ответа не более 45 минут. После подготовки ответа, обучающийся сообщает преподавателю о готовности. После ответов на вопросы, преподаватель может задавать уточняющие, дополнительные вопросы в рамках билета. После выставляет оценку пользуясь шкалой и сообщает обучающемуся оценку. Оценка выставляется в зачетную книжку. Допускается проведение экзамена в форме тестирования. При бумажном тестировании тестовое задание состоит из перечня вопросов по дисциплине, каждый из вопросов имеет четыре варианта ответа, один из которых правильный. Количество тестовых заданий - 30. Время подготовки 45 минут. Объявление результатов экзамена при бумажном тестировании после проверки преподавателем тестовых заданий всех обучающихся в день проведения экзамена.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

1. У специализированных пород мясного направления в мясе...
2. Вид животного оказывает влияние на качество мяса...
3. Пол животного влияет на качество мяса...
4. Возраст окончательного формирования вкусовых свойств и аминокислотного состава мяса...
5. Возраст влияет на качество мяса...
6. Упитанность влияет на качество мяса...
7. Это происходит при длительной транспортировке животных к месту убоя даже в специализированном транспорте...
8. Использование тока высокой частоты при огулушении...
9. Степень обескровливания туши повышается если...
10. Если при съёмке шкуры допущены порезы туши и выхваты жира и мяса это ускоряет порчу мяса {да или нет}
11. Созревание мяса – это...
12. Порядок фаз созревания мяса...
13. Посмертное окоченение наступает после убоя через...
14. Видимое начало окоченения мышц происходит при рН...
15. Величина рН мяса при созревании снижается по причине...
16. Окоченение менее заметно протекает если животное...
17. В фазе собственно созревания...
18. На созревании больше времени выдерживают...
19. Созревшее мясо имеет признаки...
20. Это единственный порок мяса, который не вызван жизнедеятельностью микрофлоры...
21. Если парное мясо поместить в плотную воздухонепроницаемую упаковку, появляется порок...
22. Карантинное отделение на мясоперерабатывающем предприятии – это...

23. Изолятор на территории мясоперерабатывающего предприятия – это...
24. Отделение предубойной подготовки – это помещение для...
25. В санитарной камере или на санитарной бойне проводят убой если...
26. В карантинном отделении скот содержат не более...
27. Продолжительность голодной выдержки животных при сдаче-приемке животных по живой массе и упитанности на мясоперерабатывающие предприятия (часов)...
28. При сдаче-приемке крупного рогатого скота по массе и качеству мяса, при перевозке на расстояния до 100 км, время голодной выдержки должно составлять не менее (часов)...
29. Порядок первичной переработки КРС...
30. При этом способе убоя чаще всего появляются кровоизлияния в мышечной ткани...
31. При обескровливании перерезают...
32. Порядок сбора крови для разных целей...
33. Сбор крови на пищевые и фармакологические цели...
34. Частичная съемка шкуры вручную с труднообрабатываемых участков туши – это...
35. Порядок первичной обработки туш свиней без снятия шкуры...
36. Порядок нутровки туши крупного рогатого скота...
37. Мясо консервируют в средах...
38. Виды посола мяса...
39. Способы посола мяса...
40. Сложный посол заключается в использовании...
41. Для посола шпика или мяса с высоким содержанием жира преимущественно используют способ посола...
42. Опилки и стружки этого дерева не используют для копчения мяса...
43. Холодный способ копчения...
44. Горячий способ копчения...
45. Консервирование мяса в среде вакуума...
46. Консервирование со значительным обезвоживанием мяса...
47. Замороженное мясо должно иметь температуру не выше минус 6°C {да или нет}
48. Способы замораживания мяса...
49. Способы охлаждения мяса...
50. Жидкие кипящие среды для замораживания мяса...
51. Парное мясо замораживают способом...
52. Автоклавирование укупоренного мясного продукта применяется при...
53. В центре колбасного батона в конце варки температура не менее (°C)...
54. Степень измельчения мяса при производстве консервов...
55. Температура стерилизации мясных консервов составляет (°C)...
56. Порядок технологических операций при производстве консервов из мяса...
57. Животных переводят на транспортный режим кормления перед отправкой на убой за (дней)...
58. Животных взвешивают для записи в сопроводительные документы не ранее чем...
59. При транспортировке животных в другой район оформляют...
60. Автомобильный транспорт используют при транспортировке скота к месту убоя на расстояния до (км)...
61. Время нахождения в пути скота для убоя при перевозке железнодорожным транспортом составляет (суток)...

62. Скорость движения автотранспорта по асфальтированной дороге при перевозке скота не более (км/ч).
63. Для предотвращения свертывания крови используют...
64. Фибриноген – это...
65. После удаления фибриногена и сепарирования крови получают...
66. При сепарировании стабильной крови получают...
67. Стабилизацию крови проводят...
68. Стабилизацию и консервирование крови проводят...
69. Дефибринирование крови проводят посредством...
70. При этом способе вытопки жира используют летучие растворители...
71. Очистку жира после вытопки проводят сепарированием жира...
72. Для извлечения жира из твердого жирового сырья...
73. Слизистые субпродукты...
74. Мякотные субпродукты...
75. Мясокостные субпродукты...
76. Шпарке, при первичной обработке подлежат эти субпродукты...
77. Обезжириванию, при первичной обработке подлежат эти субпродукты...
78. Черева – это...
79. Порядок обработки кишечного сырья...
80. При обработке кишечного сырья его надувают водой или воздухом для...
81. Кишки во время их сушки должны быть...
82. К мелкому кожевенному сырью относятся шкуры...
83. К мелкому кожевенному сырью относят козлины массой до (кг):
84. К мелкому кожевенному сырью относят шкуры жеребят и телят имеющие параметры...
85. К крупному кожевенному сырью относят шкуры полученные от...
86. Тяжелое кожевенное сырье от крупного рогатого скота имеет массу свыше (кг).
87. Свиное кожевенное сырье подразделяют на...
88. Порядок первичной обработки шкур крупного рогатого скота...
89. Порядок тузлукования шкур...
90. Мездрение – это...
91. Обрядка шкур – это:
92. При сухом в расстил консервировании шкур расход соли составляет, от массы шкуры (%).
93. При мокро-соленом консервировании шкур расход соли составляет, от массы шкуры (%).
94. Критическая температура в штабелях консервированных шкур не выше плюс (°C)...
95. Характеристика пороков шкур (вопрос - соответствие).
96. Пороки шкур, вызванные клещами...
97. Самую длинную щетину собирают способом...
98. Щетину самого низкого качества собирают способом...
99. Это сырье является кератинсодержащим...
100. Волос крупного рогатого скота при первичной обработке сушат при температуре (°C)...
101. Эти виды кератинсодержащего сырья подлежат обязательному обезжириванию...

102. Мясные полуфабрикаты содержат мясных ингредиентов более (%).
103. Соответствия между характеристикой и наименованием цельномышечного полуфабриката...
104. Крупнокусковые полуфабрикаты – это...
105. Порционные полуфабрикаты – это...
106. Мелкокусковые полуфабрикаты – это...
107. Рубленые полуфабрикаты – это...
108. Фарш для пельменей получают измельчением мяса на волчке с диаметром отверстий решетки, (мм)...
109. Фарш для хинкали и мантов получают измельчением мяса на волчке с диаметром отверстий решетки, (мм)...
110. Галтовка – это...
111. Порядок производства полуфабрикатов в тесте...
112. Категория полуфабрикатов кусковых и рубленых определяется массовой долей...
113. Внешний вид полуфабрикатов в тесте оценивают после варки {да или нет}
114. Содержание фарша к массе пельменей должно составлять не более 50% {да или нет}
115. Толщина тестовой оболочки пельменей должна составлять не более 2 мм {да или нет}

уметь:

- оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов

1. Характеристика говядины: мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет красный, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка выравнивается менее минуты. Запах естественный для мяса. Бульон прозрачный. Степень свежести...
2. Характеристика свинины: мышцы на разрезе влажные и оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге. Цвет темно-розовый, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка выравнивается в течение минуты. Запах с легкой кислинкой. Бульон слегка мутный. Степень свежести...
3. Характеристика баранины: мышцы на разрезе влажные и оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге. Цвет красно-коричневый, при надавливании пальцем на мышцы в месте разреза ямка не выравнивается. Запах кислый. Бульон с выраженными хлопьями, запах резкий неприятный. Уровень свежести...
4. Степень свежести мяса по реакции бульона с медным купоросом. Результаты: при смешивании мясного фильтрата с раствором медного купороса бульон остался прозрачным.
5. Степень свежести мяса по реакции бульона с медным купоросом. Результаты: при смешивании мясного фильтрата с раствором медного купороса в бульоне отметили помутнение с образованием хлопьев.
6. Степень свежести мяса по реакции бульона с медным купоросом. Результаты: при смешивании мясного фильтрата с раствором медного купороса в бульоне отметили образование желеобразного осадка.
7. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
8. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.
9. Положительная реакция на гликоген при определении видовой принадлежности мяса будет наблюдаться на бульон, полученный из мяса...

10. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью сильнее, чем остальные мышцы; на разрезе мышц кровь в сосудах отсутствует. Лимфатические узлы слабо желтой окраски. Состояние животного перед убоем и степень обескровливания...
11. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью больше, чем остальные мышцы; в кровеносных сосудах незначительное количество крови, в мышцах кровь отсутствует. Лимфатические узлы слабо желтой окраски. Состояние животного перед убоем и степень обескровливания...
12. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью чуть больше, чем остальные мышцы; на разрезе мышц встречаются кровянистые участки, при надавливании выступают темные капельки крови. Лимфатические узлы сиренево-розовой окраски. Состояние животного перед убоем и степень обескровливания...
13. Характеристика туши: место зареза, пропитано кровью также как остальные мышцы; кровеносные сосуды наполнены кровью, на разрезе мышц имеется много темно-красных участков и выступают капли крови. Лимфатические узлы сиренево-розовой окраски. Состояние животного перед убоем и степень обескровливания...
14. Для этих видов мяса обязательно исследование на трихинеллез...
15. Из этих частей туши, органов делают мышечные срезы для исследования на трихинеллез...
16. Компрессориум – это приспособление, используемое для...
17. При исследовании срезов обнаружены трихинеллы, мясо...
18. При исследовании мяса на цистицеркоз эти органы или части туши подлежат осмотру...
19. При обнаружении более трех цистицерков эти части туши или внутренние органы не утилизируют...

владеть:

- навыками определения категорий убойных животных;
- навыками расчета зачетной массы животных при сдаче приемке на переработку

1. Группы крупного рогатого скота для убоя, которые при определении категорий относятся к молодняку.
2. Группы крупного рогатого скота для убоя, которые при определении категорий относятся к взрослому скоту.
3. Телят-молочников и телят для убоя подразделяют на первую и вторую категории в зависимости от развития мускулатуры {да или нет}
4. Молодняк крупного рогатого скота для убоя подразделяют на первую и вторую категории в зависимости от развития мускулатуры {да или нет}
5. Взрослый крупный рогатый скот для убоя с округлыми формами туловища подразделяют на категории Супер и Прима {да или нет}
6. Категории взрослого крупного рогатого скота для убоя определяют по живой массе {да или нет}
7. Возраст овец в группе молодняк для убоя составляет...
8. Возраст овец в группе ягнята составляет...
9. Категория упитанности взрослой овцы при жизни: мускулатура развита неудовлетворительно, остистые отростки позвонков выступают.
10. Категория упитанности баранчика в возрасте 10 мес. при жизни: мускулатура спины и поясницы развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают.
11. Минимальная живая масса ягнят для убоя, не менее (кг)...
12. Минимальная масса туши ягнят для убоя, не менее (кг)...
13. Определение категорий коз для убоя...
14. Категории свиней для убоя определяют при жизни по показателям...
15. Класс свинины от молодняка для убоя определяют по...

16. Категории свиней для убоя (вопрос - соответствие).
17. При сдаче на убой коров и нетелей во втором периоде стельности проводят скидку с живой массы...
18. При сдаче на убой скота с навалом скидку с живой массы...
19. При сдаче на убой овец с мокрым шерстным покровом скидку с живой массы...
20. Процент скидки на содержимое ЖКТ с живой массы при сдаче-приемке на убой животных. Перевозка автотранспортом на разные расстояния и при условии, что приемка партии будет проведена не позднее 2 ч. с момента доставки (вопрос - соответствие).
21. Процент скидки на содержимое ЖКТ, если скот содержали на карантине, составляет (%).
22. Транспортировка скота автотранспортом на расстояние 45 км. При осмотре не обнаружено навала, пороков шкуры. Живая масса – 400 кг. Зачетная живая масса бычка при сдаче-приемке на убой по живой массе и качеству составит...
23. Транспортировка скота автотранспортом на расстояние 110 км. При осмотре не обнаружено пороков шкуры, навала. Живая масса – 500 кг. Зачетная живая масса при сдаче-приемке на убой коровы второй половины стельности по живой массе и качеству составит...
24. Транспортировка скота автотранспортом на расстояние 105 км. При осмотре обнаружен навал. Живая масса – 500 кг. Зачетная живая масса при сдаче-приемке бычка по живой массе и качеству составит...

Процедура проведения экзамена.

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1 ВОПРОСЫ

к контрольной работе для заочной формы обучения

1. Морфологический и химический состав мышечной ткани.
2. Морфологический и химический состав жировой ткани.

3. Морфологический и химический состав соединительной ткани.
4. Морфологический и химический состав костной ткани.
5. Морфологический и химический состав хрящевой ткани.
6. Особенности состава мяса сухопутной и водоплавающей сельскохозяйственной птицы.
7. Влияние породы, возраста и пола животных на качество мяса.
8. Влияние транспортировки, предубойной выдержки, способа оглушения животных и степени обескровливания туши на качество мяса.
9. Понятие созревания мяса. Процессы, протекающие при созревании.
10. Изменения в мясе после убоя. Характеристика пороков мяса.
11. Исследование мяса на финноз (цистицеркоз). Санитарная обработка продуктов убоя при обнаружении заражения.
12. Исследование мяса на трихинеллез. Санитарная обработка продуктов убоя при обнаружении заражения.
13. Исследования мяса на свежесть (бактериоскопия, реакция с медным купоросом).
14. Исследования жиров на свежесть, оценка по качеству.
15. Методы определения мяса больных и павших животных.
16. Методы определения видовой принадлежности мяса.
17. Типы мясоперерабатывающих предприятий и их характеристика.
18. Основные производственные цеха мясоперерабатывающего предприятия. Требования к производственным цехам.
19. Помещения для предубойного содержания животных и их характеристика.
20. Подготовка животных к убою. Предубойный ветеринарный осмотр. Понятие голодной выдержки.
21. Подготовка животных к транспортировке. Доставка животных гоном.
22. Подготовка животных к транспортировке. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
23. Подготовка животных к транспортировке. Транспортировка животных водным транспортом.
24. Подготовка животных к транспортировке. Транспортировка животных автотранспортом.
25. Потери живой массы при транспортировке сельскохозяйственных животных.
26. Приемка животных на перерабатывающие предприятия по живой массе и упитанности.
27. Приемка животных на перерабатывающие предприятия по количеству и качеству мяса.
28. Клеймение туш крупного рогатого скота, свиней. Ветеринарные клейма, штампы ветслужбы, товароведческая маркировка.
29. Определение категорий и классов упитанности молодняка крупного рогатого скота после убоя, маркировка туш (ГОСТ).
30. Определение категорий упитанности взрослого крупного рогатого скота и телят после убоя, маркировка туш (ГОСТ).
31. Определение категорий упитанности свиней и классов свинины после убоя, маркировка туш (ГОСТ).
32. Определение категорий упитанности туш овец и классов баранины от молодняка. Маркировка туш (ГОСТ).
33. Определение категорий упитанности коз после убоя, маркировка туш (ГОСТ).

34. Определение категорий и классов упитанности КРС при жизни (ГОСТ).
35. Определение категорий упитанности свиней при жизни (ГОСТ).
36. Определение категорий упитанности овец и коз при жизни (ГОСТ).
37. Определение категории и класса упитанности при оценке высококачественной говядины. Понятие высококачественной говядины (ГОСТ).
38. Способы убоя и обескровливания животных.
39. Убой и разделка туш свиней.
40. Убой и разделка тушек птицы.
41. Убой и разделка туш крупного рогатого скота.
42. Убой и разделка туш овец.
43. Разделка туш говядины, согласно ГОСТа.
44. Разделка туш свинины, согласно ГОСТа.
45. Разделка туш баранины, согласно ГОСТа.
46. Разделка туш козлятины, согласно ГОСТа.
47. Посол, как способ консервирования мяса и его характеристика.
48. Способы копчения мяса и их характеристика.
49. Консервирование мяса методами сублимационной сушки, УФ-облучения, обработки углекислым газом, озонирования.
50. Консервирование мяса низкими температурами. Термическое состояние мяса.
51. Классификация мяса по термической обработке (парное, охлажденное, замороженное, подмороженное).
52. Консервирование мяса высокими температурами.
53. Классификация и характеристика пищевых субпродуктов.
54. Первичная обработка мякотных субпродуктов (ливер, вымя, почки, язык).
55. Первичная обработка шерстных субпродуктов (головы, ноги, уши, хвосты).
56. Первичная обработка мясокостных и слизистых субпродуктов (головы; желудки).
57. Классификация и обработка кишечного сырья.
58. Кишечное сырье: использование, консервирование и хранение.
59. Технология получения топленых пищевых жиров.
60. Переработка крови.
61. Виды и характеристика кожевенного сырья.
62. Технология обработки шкур.
63. Пороки мехового и кожевенного сырья.
64. Характеристика и первичная обработка сырья кератинсодержащего.
65. Консервирование и хранение кожевенного сырья.
66. Переработка продукции пчеловодства.
67. Глубокая переработка яйца с.-х. птицы.
68. Переработка пера с.-х. птицы.
69. Переработка кроликов, согласно ГОСТа.
70. Виды консервов. Общая технология производства консервов.
71. Сырьевой состав колбасных вареных изделий (колбасы, сосиски, сардельки), изготовленных в соответствии с ГОСТ.
72. Технология производства вареных колбас.
73. Технология производства полукопченых колбас.
74. Технология производства сосисок.
75. Технология производства сырокопченых колбас.

76. Классификация и характеристика мясных и мясосодержащих полуфабрикатов (группы, виды, категории).
77. Кусковые полуфабрикаты и их характеристика.
78. Полуфабрикаты рубленные, характеристика, общая технология.
79. Полуфабрикаты в тесте, характеристика, общая технология.
80. Цельномышечные мясопродукты. Классификация и характеристика в зависимости от технологической обработки.

Номера вопросов контрольной работы по вариантам

предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	-	1,17,47, 70	2,18,48, 71	3,19,49, 72	4,20,50, 73	5,21,51, 74	6,22,52, 75	7,23,53, 76	8,24,54, 77	9,25,55, 78
1	10,26, 56, 79	11,27, 57, 80	12,28, 58, 70	13,29, 59, 71	14,30, 60, 72	15,31, 61, 73	16,32, 62, 74	1,33, 63, 75	2,34, 64, 76	3,35, 65, 77
2	4,36, 66, 78	5,37, 67, 79	6,38,68, 80	7,39, 69, 70	8,40, 47, 71	9,41, 48, 72	10,42, 49, 73	11,43, 50, 74	12,44, 51, 75	13,45, 52, 76
3	14,46, 53, 77	15,17, 54, 78	16,18, 55, 79	1,19, 56, 80	2,20, 57, 70	3,21, 58, 71	4,22, 59, 72	5,23, 60, 73	6,24, 61, 74	7,25, 62, 75
4	8,26, 63, 76	9,27, 64, 77	10,28, 65, 78	11,29, 66, 79	12,30, 67, 80	13,31, 68, 70	14,32, 69, 71	15,33, 47, 72	16,34, 48, 73	1,35, 49, 74
5	2,36, 50, 75	3,37, 51, 76	4,38, 52, 77	5,39, 53, 78	6,40, 54, 79	7,41, 55, 80	8,42, 56, 70	9,43, 57, 71	10,44, 58, 72	11,45, 59, 73
6	12,46, 60, 74	13,17, 61, 75	14,18, 62, 76	15,19, 63, 77	16,20, 64,78	1,21, 65, 79	2,22, 66, 80	3,23, 67, 70	4,24, 68, 71	5,25, 69, 72
7	6,26, 47, 73	7,27, 48, 74	8,28, 49, 75	9,29, 50, 76	10,30, 51, 77	11,31, 52, 78	12,32, 53, 79	13,33, 54, 80	14,34, 55, 70	15,35, 56, 71
8	16,36, 57, 72	1,37, 58, 73	2,38, 59, 74	3,39, 60, 75	4,40, 61, 76	5,41, 62, 77	6,42, 63, 78	7,43, 64, 79	8,44, 65, 80	9,45, 66, 70
9	10,46, 67, 71	11,17, 68, 72	12,18, 69, 73	13,19, 47, 74	14,20, 48, 75	15,21, 49, 76	16,22, 50, 77	1,23, 51, 78	2,24, 52, 79	3,25, 53, 80

Вопросы к защите контрольной работы.

1. Что такое миоглобин?
2. Мясо сухопутной или водоплавающей птицы содержит больше аминокислот?
3. Что такое биологическая полноценность мяса?
4. При каком уровне pH происходит окоченение?
5. Какое влияние на состав мяса оказывает возраст?
6. Опишите процесс ослизнения мяса.
7. Что такое глубокий автолиз мяса?
8. Назовите различия мяса разных видов животных?
9. Какое поголовье скота может вмещать карантинное отделение на мясокомбинате?
10. В карантинное отделение направляют животных с какими признаками или в каких случаях?
11. Назовите основные технологические операции при проведении убоя КРС.
12. Назовите основные технологические операции при проведении убоя свиней.
13. Какие способы обескровливания туши Вам известны?

14. Назовите основные группы субпродуктов?
15. Что такое шлямовка?
16. Продолжительность сушки сырокопченых колбас?
17. Что такое меланж?
18. Какое сырье может входить в состав вареных колбасных изделий?
19. Какое сырье относится к группе - мелкое кожевенное?
20. Порок консервов «бомбаж» и «хлопуша» в чем различия?

Процедура оценивания контрольной работы

Контрольная работа – вид письменной работы, которую выполняют обучающиеся заочной формы обучения. Работа направлена на формирование компетенции, указанной в рабочей программе дисциплины. При оценке работы определяется полнота ответов на вопросы, которые определены индивидуальным заданием (вариантом). Объем работы в печатном виде не более 16 страниц (титульный лист, содержание, ответы на вопросы, список литературы). Размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см.

При оценивании контрольной работы обращаем внимание на следующие моменты:

1. Четкость и логичность, а также полнота изложения ответа на поставленный вопрос.
2. Соответствие излагаемых вопросов индивидуальному варианту задания.
3. Объем и оформление работы.
4. Порядок оформления списка использованных источников литературы.

Если при проверке контрольной работы обнаружены несоответствия требованиям, работа направляется на доработку. Допускаются, в случае неполного ответа на один из теоретических вопросов, дополнения ответов на эти вопросы в письменном виде.

Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель может провести процедуру защиты контрольной работы, задавая обучающемуся вопросы, касающиеся тематики вопросов контрольной работы. После собеседования по схеме «вопрос-ответ», если обучающийся ориентируется в теоретических вопросах, процедура оценивания работы считается законченной.

Критерии оценивания

«Зачтено». Демонстрирует частичный или полный обзор сведений о составе, свойствах молока, факторах на них влияющих и т.п., в зависимости от раскрываемого вопроса. При описании технологии, представлена характеристика всех технологических операций. При ответе на вопрос, который предусматривает описание требований ГОСТ – автор приводит актуальный стандарт. Сделан анализ темы полный или частичный, просматривается авторский вклад в написание работы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены. Допускаются небольшие погрешности в оформлении работы, незначительные исправления.

«Не зачтено». Демонстрирует непонимание или небольшое понимание вопроса о составе, свойствах, факторах, влияющих на качество мяса и т.п. в зависимости от раскрываемого вопроса. При описании технологии продукта – отсутствие сведений о технологических операциях, предусмотренных технологической схемой. При ответе на вопрос, который предусматривает описание требований ГОСТ – автор приводит сведения из стандарта, который был отменен. Авторский вклад практически не просматривается, работа частично скопирована из сети интернет. Многие требования, предъявляемые к контрольной работе не выполнены, а именно, отсутствие ответов на какой-либо из вопросов, предусмотренных заданием, представление ответа на вопрос, не предусмотренный индивидуальным заданием, превышение нормативного объема работы, отсутствие списка литературы и др.

3.2 Темы эссе

для оценки результатов освоения компетенции в части:

уметь: оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов

Эссе на тему: **«Технология переработки яиц»**

Вопросы для раскрытия темы:

1. Требования современного стандарта к качеству яиц куриных пищевых.
2. Технология производства меланжа.
3. Технология производства яичного порошка.
4. Требования современного стандарта к пищевым продуктам переработки яиц с.-х. птицы.

Процедура оценивания эссе

Обучающиеся выполняют эссе на общую тему: Технология переработки яиц. Для раскрытия темы каждый обучающийся должен представить в эссе требования к качеству яиц, технологию переработки яиц, современные требования к качеству этих продуктов. Работа выполняется в письменном виде. Обучающийся должен самостоятельно научиться использовать нормативную базу, работать со стандартами.

При оценке обращаем внимание на следующие критерии:

Полнота изложения темы: в работе представлены основные требования к качеству согласно действующего ГОСТ, технология переработки яиц в меланж или яичный порошок, требования к качеству описываемого продукта согласно действующего ГОСТ.

Построение работы: ясность, краткость и логичность изложения вопроса.

Оформление работы: отвечает требованиям к оформлению, соблюдение правил русской орфографии и пунктуации, представлен список литературных источников.

Критерии оценивания:

- «**зачтено**» выставляется, если в работе представлены актуальные требования к качеству пищевого яйца; описана технология (этапы, технологические режимы) одного из продуктов из яиц. Представлены актуальные требования к описываемому продукту. Приведен список литературы. Оформление работы по основным пунктам соответствует требованиям.
- «**не зачтено**» выставляется, если в работе отсутствуют сведения о качестве яиц или качестве готового продукта, использована неактуальная информация. Нет списка литературы. Оформление работы не соответствует требованиям.

3.3 Темы сообщений

для оценки результатов освоения компетенции в части

знать:

- факторы, влияющие на качество животноводческой продукции;
- порядок первичной переработки животных разных видов и птицы;

уметь:

- оценивать основные показатели качества животноводческой продукции, в том числе с использованием действующих нормативных документов

Темы для сообщения

1. Экссудативное мясо, его пригодность для переработки.
2. Производство мясокостной кормовой муки.
3. Выработка кормовых и технических жиров.
4. Производство костной муки.
5. Переработка кроликов.
6. Технология кусковых консервов (говядина тушеная, свинина тушеная).
7. Технология консервов «Каша с мясом»
8. Технология консервов из субпродуктов на примере («Сердце», «Почки в томатном соусе», «Печень в собственном соку»).
9. Технология производства мясо-растительных консервов с соевым белком на примере («Тушенка загородная из говядины», «Тушенка загородная из курицы» и т.п.)
10. Изготовление белковых стабилизаторов и белково-жировых эмульсий из продуктов убоя.
11. Натуральные и искусственные колбасные оболочки их краткая характеристика и подготовка.
12. Технология производства ливерных колбас.
13. Технология производства студней.
14. Технология производства зельцев.
15. Органопрепараты гормонального действия из продуктов убоя и их применение (из гипофиза, надпочечников, поджелудочной, щитовидной, паращитовидной желез).
16. Органопрепараты ферментативного действия из продуктов убоя и их применение (из семенников, поджелудочной железы, слизистой оболочки желудка, сычугов).

17. Органопрепараты специального действия из продуктов убоя и их применение (из желчи, крови, головного мозга, селезенки, печени, бараньих черев).
18. Дефекты кишечного сырья разного происхождения.
19. Требования современного стандарта к сельскохозяйственной птице для убоя.
20. Особенности убоя водоплавающей птицы.

Вопросы к дискуссии.

1. Дайте понятие продукта, в соответствии с регламентирующим документом.
2. В соответствии с какими регламентирующими документами вырабатывается продукт?
3. Что такое рецептура продукта?
4. Опишите возможные рецептуры продукта.
5. Что такое критические контрольные точки технологического процесса?
6. Укажите контрольные критические точки в технологической схеме продукта.
7. Требования к качеству сырья, для производства продукта.
8. Требования к качеству готового продукта.
9. Какие законодательные документы, регламентируют качество готового продукта?
10. Назовите основные узлы технологической линии по производству продукта.

Процедура оценивания сообщения

Сообщение представляется в форме устного доклада и презентации на лекционном занятии.

Критерий	Требования	
	доклад	презентация
Полнота изложения темы	В докладе должны быть представлены следующие пункты: характеристика сырья, этапы технологического процесса, требования к качеству готового продукта Если тема не связана с технологией: основные понятия и термины следует представить согласно действующей терминологии.	Обязательна иллюстрация этапов технологического процесса и/или представление технологической или аппаратурно-технологической схемы
Построение работы	Ясность и логичность изложения вопроса.	Информация, представленная в докладе, должна согласовываться с порядком представления слайдов. Допускается представление видеоролика, демонстрирующего технологический процесс или его элементы.
Оформление работы	Требования не предъявляются	Титульный лист с указанием темы, автора, текст на слайдах должен быть хорошо виден, не должно быть нагромождения информации на одном слайде

Критерии оценивания:

- «зачтено» выставляется, если в работе представлены характеристика сырья используемого для производства продукта, этапы технологического процесса характеризуемого продукта, требования к качеству готового продукта. А сама работа представлена в сроки, предусмотренные планом. Оформление презентации соответствует основным требованиям.
- «не зачтено» выставляется, если содержание доклада не соответствует теме. Оформление презентации не отвечает предъявляемым требованиям или презентация отсутствует.

4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование пятибалльной шкалы. Тестирование проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 20 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 30 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86 – 100
Хорошо	71 – 85
Удовлетворительно	50 – 70
Неудовлетворительно	менее 50

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

«01» июня 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является
правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает
реализовывать образовательные программы по соответствующим
видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением
всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза товаров

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания от «25» мая 2023г. Протокол № 15

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией инженерно-технологического института от «25» мая 2023г. Протокол № 7а

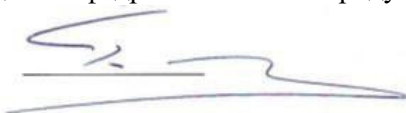
Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик: Есенбаева К.С., доцент кафедры технологии продуктов питания, к. с.-х. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 ПК-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения	знать: -основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач -нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения уметь: -анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения владеть: - методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: биохимии пищевых продуктов; микробиологии; санитарной микробиологии; гигиены питания.

Товароведение и экспертиза товаров является предшествующей дисциплиной для дисциплин: управление качеством продуктов животного и растительного происхождения; производственный ветеринарный контроль; ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной форме обучения, на 3 курсе в 5 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	108	108
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	42	78
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	58
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	20
Реферат	14	-
Вид промежуточной аттестации:		
экзамен	18	18
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Введение в науку. Основные понятия. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Качество и безопасность продовольственных товаров. Классификация товаров. Ассортимент товаров. Потребительские свойства. Классификаторы продукции. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения. Кодекс Алиментариус и принципы HACCP, GMP.

2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	Молочные продукты (питьевое молоко, кисломолочные продукты, сливочное масло, сыры): товароведная характеристика, классификационные признаки, методика построения терминов. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Требования к качеству и безопасности. Экспертиза качества. Дефекты. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности молочных продуктов. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса, классификация и кодирование. Ассортимент. Маркировка мяса. Требования к качеству и безопасности мяса. Технологические дефекты мяса. Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы мясные и мясосодержащие: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности мясных продуктов. Рыба и рыбные товары: классификация, групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность, требования к качеству, упаковка, транспортирование и хранение. Особенности пищевой ценности морепродуктов. Проблема безопасности. Товарный ассортимент морепродуктов. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных товаров.
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	Зерномучные: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия: классификация, пищевая ценность, показатели качества и безопасности, хранение. Задачи идентификации свежей плодоовощной продукции. Идентификационные признаки, пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, особенности плодов и овощей как объекта товародвижения, физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей. Нормативные документы и регламенты, регламентирующие требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Кондитерские товары: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.

		Чай, кофе и напитки на их основе: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Алкогольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства и классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров	4	2	14	20
2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	14	6	14	34
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	14	8	14	36
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	32	16	42	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров	2	-	26	28
2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	4	2	26	32
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	2	2	26	30
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	8	4	78	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения	2	-
2.	2	Изучение классификационных признаков и методики построения терминов молочных и молкосодержащих продуктов	2	2
3.	2	Изучение принципов построения ассортимента, оценка качества и технологические дефекты колбасных изделий	2	-
4.	2	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов	2	-
5.	3	Товароведная характеристика и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
6.	3	Идентификация плодоовощной продукции	2	-
7.	3	Факторы, формирующие качество чая, виды, сорта, экспертиза качества	2	-
8.	3	Экспертиза качества вин	2	-
		Итого:	16	4

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и ее контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	58	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование, собеседование
Контрольные работы	-	20	защита контрольной работы
Реферат	14	-	защита реферата
всего часов:	42	78	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Есенбаева К.С. Методические рекомендации по самостоятельной работе дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» для бакалавров очной формы обучения направления подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза – Тюмень, 2020. - 22с.

2. Есенбаева К.С. Методические указания по выполнению контрольной работы дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» для бакалавров заочной формы обучения направления подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза – Тюмень, 2020. - 24с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент. Условия хранения. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности
2. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
3. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.

5.3. Темы рефератов:

1. Принципы отбора проб при разных способах размещения продовольственных товаров.
2. Фальсификация молока и молочных продуктов, методы ее обнаружения.
3. Факторы, формирующие качество сыров. Пороки сыров.
4. Оценка качества кисломолочных продуктов и их дефекты.
5. Оценка качества напитков на основе молочной сыворотки.
6. Сыры: пищевая ценность, требования к качеству молока в сыроделии. Хранение сыров. Нормативные и технические документы.
7. Функциональные напитки из молочной сыворотки и экспертиза качества.
8. Продукты на основе молочного жира (сливочное масло, масляная паста, спреды): пищевая ценность, формирование потребительских свойств, дефекты, хранение.
9. Молочные консервы: классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение. Нормативные и технические документы.
10. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
11. Пищевая ценность и потребительские свойства мясных консервов.
12. Натуральные полуфабрикаты из мяса: кодирование, ассортимент.
13. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Мясо птицы: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, оценка качества. Дефекты. Маркировка и упаковка.
15. Требования к сырью при производстве колбасных изделий.
16. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий.
17. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
18. Товароведная характеристика икорной продукции. Требования к качеству и безопасности. Нормативные и технические документы.
19. Товароведная характеристика зерна основных хлебных культур: пшеница, рожь, кукуруза, ячмень, овес.
20. Товароведная характеристика зерна крупяных культур: просо, рис, гречиха.
21. Товароведная характеристика зерна бобовых культур: горох, чечевица, фасоль, соя.
22. Формирование качества муки в процессе производства.
23. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.
24. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Нормативные и технические документы.
25. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании.
26. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей.
27. Ассортимент плодоовощных консервов. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.

28. Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей.
29. Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.
30. Факторы, формирующие потребительские свойства мармелада.
31. Пастильные изделия: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
32. Карамель: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
33. Конфеты: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
34. Печенье: классификация, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
35. Пряничные изделия: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
36. Вафли: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
37. Кексы и рулеты: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
38. Торты и пирожные: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения	знать: -основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач -нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	тест экзаменационный билет

ПК-5	уметь: -анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	тест экзаменационный билет
	владеть: - методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	тест экзаменационный билет

6.2. Шкалы оценивания

Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5	Студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам билета; сформулировал выводы по излагаемому материалу
4	Студент обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещен полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих вопросах преподавателя

3	Студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца или три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца
2	Студент демонстрирует непонимание программного материала; допускает существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сформулировать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца; наводящие вопросы не помогают

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
50 – 70	удовлетворительно
менее 50	неудовлетворительно

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

3. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. — М.: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2014. — 477с.

б) дополнительная литература

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. — М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. — 448с.

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясо-содержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>

3. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана,

2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

(базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

Базы данных:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

Интернет-ресурсы:

1. www.rospotrebnadzor.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. www.interstandart.ru Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования».
6. www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Товароведение и экспертиза товаров. Методические указания к практическим занятиям для бакалавров очной формы обучения направления подготовки 36.03.01. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» [Электронный ресурс] /Автор-составитель: Есенбаева К.С.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020.

10. Перечень информационных технологий

1. Сервисы Google Suite for Education;
2. Система электронного обучения Moodle.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с

использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Товароведение и экспертиза товаров

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, канд с.-х. наук К.С. Есенбаева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 15 от «25» мая 2023г.

Заведующий кафедрой _____ Г.А. Дорн

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**

Товароведение и экспертиза товаров

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	вопросы
ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	1.1.Знать: основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения 1. Объекты и субъекты товароведной деятельности. 2. Принципы товароведения. Функции товара. 3. Классификация продовольственных товаров. 4. Потребительские свойства продовольственных товаров. 5. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. 6. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания. 7. Идентификация как вид оценочной деятельности. 8. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения. 9. Кодекс Алиментариус на пищевые продукты. 10. Принципы ХАССП. 11. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». 12. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции». 13. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 14. Классификационные признаки молочных продуктов. 15. Товароведная характеристика питьевого молока. Оценка качества. 16. Общая характеристика кисломолочных продуктов. Классификация. Оценка качества. 17. Пищевая и биологическая ценность мяса. Экспертиза мяса по степени свежести и безопасности. 18. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Требования к качеству и безопасности. 19. Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. 20. Технологические дефекты колбасных изделий. 21. Живая товарная рыба. Требования к качеству. Транспортирование и хранение. 22. Охлажденная и мороженная рыба. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка, хранение. 23. Икорная продукция. Оценка качества. 24. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба. 25. Хлебопекарные свойства муки. Показатели качества и безопасности муки. 26. Товароведная характеристика макаронных изделий.

	27.Кондитерские товары: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, показатели качества, упаковка и хранение 28.Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. 29.Чай, кофе и напитки на их основе: товароведная характеристика, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. 30.Алкогольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства, классификация. 1.2.Уметь: анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке; пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения 1.Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения. 2.Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения. 3.Маркировка пищевой продукции согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки». 4.Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов животного происхождения. 5.Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов растительного происхождения. 6.Методика построения терминов молочных и молкосодержащих продуктов. 7.Классификация и ассортимент питьевого молока. 8.Оценка качества твердых сычужных сыров с использованием балльной шкалы. 9.Органолептическая оценка качества сливочного масла с использованием балльной шкалы. 10. Классификация мяса по состоянию и видовой принадлежности. Изменения в мясе при неправильном хранении. 11. Кодирование мяса. Маркировка мяса. 12.Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе мясных продуктов. 13.Классификация и ассортимент мясных консервов, нормативная база экспертизы качества. 14.Классификация и ассортимент колбасных изделий. Оценка качества. 15. Групповой ассортимент рыбных товаров. 16.Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Дефекты. 17.Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству рыбы и рыбных товаров. 18.Товарный ассортимент морепродуктов. 19. Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.

	20. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе хлебобулочных изделий. 21. Маркировка мучных кондитерских изделий согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки». 22. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Нормативная база экспертизы качества макаронных изделий. 23. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий. 24. Идентификационные признаки пшеничного и ржаного хлеба. Оценка качества. 25. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности. 26. Идентификация свежей плодоовощной продукции. 27. Классификация свежих плодов. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения. 28. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. 29. Ассортимент мучных кондитерских изделий, показатели качества и безопасности. 30. Идентификация и экспертиза качества пряностей и приправ. 1.3 Владеть: методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения. <i>Задача 1.</i> В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, со-держит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, некрошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г. Определите соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию. Проведите идентификацию данного вида консервов. <i>Задача 2.</i> В магазин "Людмила" г. Москва поступила партия рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные пресервы расфасованы в полимерные банки, емкостью 1300 см. На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: "Хамса специального посола", Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588-74. Дата изготовления 15.02.2001г. В результате оценки качества установлено: рыбы однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлиненное, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за спинным плавником имеется не-большой жировой плавник, анальный плавник - равно лопастный, рот верхний. Рыба в банке

	уложена безрядно, кольцообразно. Некоторые рыбы имеют лоп-нувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдельных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный со-зревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли 7%, массовая доля жира 7%, фактическая масса нетто составила 1275г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145г. Проведите идентификацию предложенного в тексте вида рыбных пресер-вов, дайте заключение о качестве. <i>Задача 3.</i> В магазине на реализации находится колбаса полукопченая высшего сорта «Таллинская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45-47см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4мм. Вкус и запах, свойственные полукопченым колбасам, с ароматом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47 %. Определите соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию. <i>Задача 4.</i> На реализации находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального от-верстия до брюшных плавников, второй - от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан), внутренности, жабры, икра и молока удалены не полно-стью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких уколов без повреждений кожи и ребер-ных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая и слабый запах и привкус окислившегося жи-ра. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля пова-ренной соли 12%. Используя различные методы определения качества дайте заключение. <i>Задача 5.</i> На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованные в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При опреде-лении качества установлено: внешний вид - однородная масса коричневого цве-та; консистенция - пастообразная, однородная; запах и вкус - приятный, свойст-венный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов; массовая доля жира - 27,5%. Используя различные методы проведения оценки качества определите, соответствуют ли поступившие на базу консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию. Проведите идентификацию данного вида консервов.

	<i>Задача 6.</i> На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1г, углеводы – 75,8г; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019. Используя различные методы проведения идентификации и пользуясь ГОСТ Р 51074 –2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая»: проведите идентификацию риса на соответствие информации на упаковке требованиям нормативных документов; расшифруйте штрих-код. <i>Задача 7.</i> На оптовую базу АО “Люблино” (Москва, Люблинская ул., 115) железнодорожным транспортом поступил 15 января текущего года чай байховый черный “Крас-нодарский”, высшего сорта, в количестве 1000 ящиков. Масса нетто ящиков — 25 кг. Чай расфасован в пачки массой нетто 100 г. Поставщик — АО “Русский чай” (г. Краснодар, ул. Мира, .41). Чай на базу поставлен в соответствии с договором № 25 от 25.12.2006 г. Партия чая сопровождалась следующими документами: сертификатом соответствия, документом о качестве № 238 от 10 января текущего года, железнодорожной накладной № 35 от 13 января текущего года, счетом-фактурой № 81 от 12 января текущего года. На оптовой базе была создана комиссия, которой произведена количественная и качественная приемка чая. Комиссия отобрала образцы для определения качества чая по ГОСТ 1936 “Чай. Правила приемки и методы анализа”. На основании представленной информации составьте акт отбора проб для лабораторных испытаний. <i>Задача 8.</i> В торговый дом “Останкино” автомобильным транспортом поступила партия липового меда в количестве 20 ящиков — 800 стеклянных банок, масса нетто банок — 300 г. Партия меда сопровождалась следующими документами: качественным удостоверением, товарно-транспортной накладной, гигиеническим сертификатом, сертификатом соответствия. Работники торгового дома произвели количественную и предварительную качественную приемку, а также провели отбор проб для лабораторных исследований согласно ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия». Результаты органолептической оценки качества показали: цвет меда светло-желтый, вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса, аромат тонкий, приятный; механические примеси и признаки брожения отсутствуют; массовая доля воды — 20,1%, массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) — 82,1%, массовая доля сахарозы — 4,9%, диастазное число — 4 ед. Готе, реакция на оксиметилфурфурол положительная. По окончании качественной приемки работники торгового дома составили акт приемочного контроля меда. Используя различные методы определите соответствие качества меда натурального липового требованиям нормативной документации по

	органолептическим и физико-химическим показателям (ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия»).

Критерии оценивания устного экзамена

Оценка	Требования к студенту
отлично	Студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам билета; сформулировал выводы по излагаемому материалу
хорошо	Студент обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещен полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих вопросах преподавателя
удовлетворительно	Студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца или три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца
неудовлетворительно	Студент демонстрирует непонимание программного материала; допускает существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сформулировать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца; наводящие вопросы не помогают

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования) (полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ИД-1 ПК-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения

2.1. Знать: основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

1. Товар это...
2. Товароведение это....
3. Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения – это...
4. Продукция это...
5. Товароведение базируется на принципах
6. Предметом товароведения является
7. Товары как объекты товароведной деятельности имеют основополагающие характеристики
8. Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это
9. Качество товара – это
10. Показатель качества – это
11. Основные критерии выбора номенклатуры потребительских свойств
12. Деление товаров на градации по качеству (более высокого и низшего качества) позволяет
13. Факторы, обеспечивающие сохраняемость товара
14. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества
15. Принцип товароведения, который обуславливает конкуренцию и в то же время позволяет удовлетворять аналогичные потребности различными товарами
16. Функция товара, которая заключается в его способности соответствовать запросам потребителей благодаря присутствию ему основополагающим характеристикам
17. Кодекс Алиментариус — это
18. Принципы ХАССП
19. Внедрение ХАССП обязательно для
20. Правила GMP
21. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям признается
22. Потребительские свойства товаров
23. Задачи товарной экспертизы
24. Основные факторы, сохраняющие качество продукции
25. Количественные потери в зависимости от причин возникновения
26. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности и по истечении не пригодна для использования по назначению
27. Группы товаров по частоте спроса
28. Набор товаров, формируемый торговой организацией с учетом ее специализации, спроса, материально-технической базы
29. Период, в течение которого товары при соблюдении установленных условий хранения не изменяют, существенно, потребительские свойства и количество
30. Основные факторы, влияющие на состав и свойства питьевого молока
31. Кислотность молока, сметаны измеряется
32. Группы сыров по товароведной классификации
33. Продукты, получаемые сквашиванием молока молочнокислыми бактериями
34. Классификационные признаки питьевого молока
35. Основные факторы разделения групп кисломолочных напитков на подгруппы
36. К упаковке молочной продукции предъявляют требования

37. Дефекты "Мутная слеза" и "Крупная слеза" характерны
38. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса
39. Колбасные изделия классифицируют на
40. Технологические дефекты вареных колбас
41. Второстепенные продукты убоя скота (внутренние органы) – это
42. Порционные полуфабрикаты из говядины
43. Мясные консервы классифицируют в зависимости от
44. Требования к качеству и безопасности мясных консервов
45. Категории мясных полуфабрикатов в зависимости от массовой доли в них мышечной ткани
46. Нормы массовой доли мышечной ткани в мясной продукции
47. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает
48. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на
49. Разделкой мяса называют операции по
50. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на
51. При экспертизе мяса по степени свежести различают
52. Рыба, получаемая методом посола
53. Рыба, которую заливают маринадной заливкой
54. Наиболее ценным продуктом питания является рыба
55. К морепродуктам относят
56. Продуктом переработки зерна является
57. К подгруппе зерномучные относят
58. Товарная классификация пшеницы
59. Согласно Общероссийского классификатора продукции хлебобулочные изделия подразделяют на группы
60. Порошкообразный продукт, полученный размолотом зерна хлебных злаков
61. На сорта крупчатка, высший, первый, второй и обойная подразделяют муку
62. При экспертизе качества макаронных изделий устанавливают
63. Классификация сухарных изделий в зависимости от рецептуры и использования
64. Плодоовощную продукцию классифицируют в зависимости от
65. На этапах товародвижения в плодах и овощах протекают физиологические процессы
66. Факторы, формирующие потребительские свойства плодов и овощей
67. Факторы, сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей
68. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
69. Ассортимент плодоовощных консервов включает
70. При транспортировании и хранении свежих плодов и овощей учитывают
71. Мучные кондитерские изделия с большим количеством сахара и различных пряностей
72. Мучные кондитерские изделия по виду выпеченного полуфабриката
73. Сдобные кондитерские изделия покрытые сахарной глазурью
74. Кондитерские изделия классифицируют на
75. Классификация печенья в зависимости от рецептуры и особенностей производства
76. Виды чая в зависимости от технологии приготовления
77. Общие идентифицирующие признаки чая
78. Гарантийный срок хранения чая
79. Пищевая ценность пряностей обусловлена наличием

80. Обязательными этапами экспертизы винодельческой продукции являются

81. Классификационные признаки вин в РФ

2.2. **Уметь:** анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке; пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

82. Показатели качества, учитывающие при комплексной оценке сливочного масла

83. Показатели качества, оценивающие при комплексной оценке сыра по 100 балльной шкале

84. Качество сметаны нормируется по следующим показателям

85. Изделия, полностью подготовленные к кулинарной обработке

86. Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, соли и специй, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению в пищу

87. Маркировка мясных консервов позволяет без вскрытия банки установить

88. Крупнокусковые мясные изделия, приготовленные из определенных частей туш, соответствующим образом разделанных, подвергнутых посолу и термической обработке до полной или частичной готовности к употреблению в пищу

89. Изделия из соответствующим образом подготовленного мяса и мясопродуктов с добавлением или без добавления жира, растительного сырья, в герметично укупоренных банках, подвергнутые стерилизации

90. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров

91. Средства информационной идентификации мясных товаров

92. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности рыбных товаров

93. Специфичные признаки квалитетической идентификации рыбных товаров

94. Рыбные продукты, которые перед употреблением в пищу требуют только тепловой обработки

95. Колбасы и сосиски рыбные, котлеты рыбные, фрикадельки относятся к изделиям

96. Стерилизованные в герметичной таре рыбопродукты, отличающиеся стойкостью в хранении, высокими пищевыми и вкусовыми достоинствами

97. Вид консервов, которые готовят из жареной, копченой, бланшированной, пропеченной рыбы с заливкой томатным соусом или растительным маслом

98. Вид консервов, которые готовят в собственном соку, желе, бульоне

99. «Крабы в собственном соку» высшего и первого сортов, «Креветки натуральные», «Кальмар натуральный», «Мидии натуральные» относятся к

100. Вид рыбопродуктов, который не подвергается стерилизации. Для изготовления используют рыбу пряного или маринованного посола

101. При товароведной идентификации рыб используют основные признаки

102. Ассортимент рыбных кулинарных изделий

103. Товарный ассортимент морепродуктов включает

104. При определении качества хлеба выделяют дефекты

105. Идентификационные признаки пшеничной муки

106. Идентификационные признаки ржаной муки

107. Идентификационные признаки пшеничного хлеба

108. Идентификационные признаки ржаного хлеба

109. Идентификационные признаки товарного сорта круп
110. Признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий
111. Общие идентифицирующие признаки плодов и овощей
112. Специфичные идентифицирующие показатели плодов и овощей
113. Свежие овощи классифицируют по продолжительности жизни
114. Классификация свежих плодов
115. Ассортимент плодоовощных консервов включает
116. Изделие желеобразной структуры, получаемое увариванием протертого фруктово-ягодного пюре с последующим введением в охлажденную массу различных добавок
117. Кондитерское изделие, полученное сбиванием сахаро-яблочной основы с яичными белками с последующим добавлением агаро-сахаро-паточного сиропа
118. Кондитерское изделие, изготовленное из шоколадной массы, получаемой на основе переработки какао-бобов
119. Признаки ассортиментной характеристики качества печенья
120. Идентификацию сорта чая проводят по
121. Место произрастания чая идентифицируют по
122. Общие идентифицирующие признаки чая
123. Идентификация чая направлена на
124. Экспертиза качества пряностей проводится по
125. Идентификацию алкогольной продукции начинают с

2.3. **Владеть:** методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

126. Органолептическим методом в колбасных изделиях определяют
127. При органолептической оценке качества крупы учитывают
128. Физико – химическим методом в крупах определяют
129. Оценка качества муки аналитическим методом включает
130. Физико – химическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях определяют
131. Органолептическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях оценивают
132. Физико – химическим методом в макаронных изделиях определяют
133. Показатели безопасности сухарных изделий
134. Органолептическим методом при оценке качества меда определяют
135. Физико – химические показатели качества печенья
136. При органолептической оценке качества мармелада учитывают
137. Кондитерские изделия оценивают органолептическим методом, используя балльную шкалу
138. Нормативными документами в пряностях нормируют
139. Органолептическую оценку вин проводят по показателям
140. Обязательный документ для алкогольной продукции.

Процедура оценивания

Тестирование проводится на образовательной платформе moodle. При проведении тестирования для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный

вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 вопросов. Продолжительность тестирования 45 минут. В таблице, представленной ниже указана шкала оценивания тестирования на экзамене.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
50 – 70	удовлетворительно
менее 50	неудовлетворительно

3. Комплект заданий для контрольных работ

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

По сле дн я я ци фр а	Предпоследняя цифра										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0		10	20	10	20	10	20	10	20	10
	1	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11
	2	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
	3	3	13	3	13	3	13	3	13	3	13
	4	4	14	4	14	4	14	4	14	4	14
	5	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15
	6	6	16	6	16	6	16	6	16	6	16
	7	7	17	7	17	7	17	7	17	7	17
	8	8	18	8	18	8	18	8	18	8	18
	9	9	19	9	19	9	19	9	19	9	19

Вариант № 1

1. Молочные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Основы производства. Классификация. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Определите соответствие качества меда натурального липового требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям (ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия»). Опишите порядок проведения оценки качества. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 2

1. Товароведная характеристика питьевого молока. Ассортимент. Факторы, влияющие на состав молока. Физико-химические свойства молока. Пороки.

2. Проведите идентификацию соковой продукции (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 3

1. Товароведная характеристика мяса крупного рогатого скота. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

2. Проведите идентификацию хлеба пшеничного. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 4

1. Макароны изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент, показатели качества, хранение.

2. Проведите оценку качества вареных колбасных изделий. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 5

1. Товароведная характеристика мясных копченостей. Ассортимент. Требования к качеству.

2. Проведите идентификацию масла растительного. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 6

1. Кисломолочные напитки. Пищевое и диетическое значение. Ассортимент, основы производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Проведите идентификацию рисовой крупы. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 7

1. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, пищевая, биологическая, энергетическая ценности, экспертиза качества. Транспортирование, хранение.

2. Проведите оценку качества икры (икорной продукции). Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 8

1. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Проведите идентификацию сахарных кондитерских изделий (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 9

1. Мясо птицы: классификация. Товароведческая экспертиза. Упаковка и маркировка. Дефекты.

2. Проведите идентификацию гречневой крупы. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 10

1. Характеристика и классификация рыбных пресервов. Факторы, формирующие потребительские свойства. Показатели качества. Дефекты.

2. Проведите идентификацию макаронных изделий. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор

критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 11

1. Чай: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.

2. Проведите оценку качества полуфабрикатов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 12

1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.

2. Проведите оценку качества майонезной продукции. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 13

1. Кисломолочные продукты. Общая характеристика, классификация кисломолочных продуктов по способам производства, основные виды. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Проведите идентификацию хлебобулочных изделий (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 14

1. Требования к качеству и безопасности продовольственных товаров согласно регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, НАССР и GMP.

2. Проведите идентификацию чая байхового черного (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 15

1. Групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность рыбных товаров.

2. Проведите идентификацию пряностей и приправ (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 16

1. Консервы мясные и мясосодержащие: классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты.

2. Проведите идентификацию сахара. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 17

1. Живая товарная рыба. Требования к качеству живой рыбы. Транспортировка и хранение живой рыбы.

2. Проведите идентификацию овощей: картофеля, моркови, капусты (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 18

1. Характеристика и классификация рыбных консервов. Факторы, формирующие потребительские свойства. Показатели качества. Дефекты.

2. Проведите идентификацию кофе. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 19

1. Мучные кондитерские изделия: ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

2. Проведите оценку качества молочных консервов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Вариант № 20

1. Потребительские свойства охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка, хранение.

2. Проведите идентификацию безалкогольных напитков (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

Процедура оценивания

При подготовке контрольной работы бакалавр обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом указании отражены требования к оформлению, рекомендации по выполнению контрольных работ, варианты контрольных работ и процедура оценивания.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости бакалавра по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к экзамену. Контрольная работа должна показать, насколько бакалавр - заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как соответствие содержания самой работы вопросам контрольной, полнота ответа на все вопросы работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

В случае обнаружения несоответствия контрольной работы требованиям, работа направляется на доработку. Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель проводит процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики контрольной работы.

Критерии оценки:

Контрольная работа оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется бакалавру, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями.

Оценка «Не зачтено» выставляется бакалавру, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если контрольная работа взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Контрольная работа, оцененная на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Контрольная работа с оценкой «Не зачтено» возвращается бакалавру, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать её, либо написать новую. Без представления контрольной работы и положительной его оценки бакалавр не допускается к экзамену по дисциплине.

4. Темы рефератов

1. Принципы отбора проб при разных способах размещения продовольственных товаров.
2. Фальсификация молока и молочных продуктов, методы ее обнаружения.
3. Факторы, формирующие качество сыров. Пороки сыров.
4. Оценка качества кисломолочных продуктов и их дефекты.
5. Оценка качества напитков на основе молочной сыворотки.
6. Сыры: пищевая ценность, требования к качеству молока в сыроделии. Хранение сыров. Нормативные и технические документы.
7. Функциональные напитки из молочной сыворотки и экспертиза качества.
8. Продукты на основе молочного жира (сливочное масло, масляная паста, спреды): пищевая ценность, формирование потребительских свойств, дефекты, хранение.
9. Молочные консервы: классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение. Нормативные и технические документы.
10. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
11. Пищевая ценность и потребительские свойства мясных консервов.
12. Натуральные полуфабрикаты из мяса: кодирование, ассортимент.
13. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Мясо птицы: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, оценка качества. Дефекты. Маркировка и упаковка.
15. Требования к сырью при производстве колбасных изделий.
16. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий.
17. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
18. Товароведная характеристика икорной продукции. Требования к качеству и безопасности. Нормативные и технические документы.
19. Товароведная характеристика зерна основных хлебных культур: пшеница, рожь, кукурузу, ячмень, овес.
20. Товароведная характеристика зерна крупяных культур: просо, рис, гречиха.
21. Товароведная характеристика зерна бобовых культур: горох, чечевица, фасоль, соя.
22. Формирование качества муки в процессе производства.
23. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.
24. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Нормативные и технические документы.
25. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании.
26. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей.
27. Ассортимент плодоовощных консервов. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
28. Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей.
29. Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.
30. Факторы, формирующие потребительские свойства мармелада.

31. Пастильные изделия: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
32. Карамель: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
33. Конфеты: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
34. Печенье: классификация, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
35. Пряничные изделия: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
36. Вафли: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
37. Кексы и рулеты: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
38. Торты и пирожные: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

Вопросы к защите реферата

1. По каким признакам можно отличить молоко-содержащие продукты от молочных?
2. Почему молочные продукты относят к наиболее фальсифицированным?
3. Укажите наиболее распространенные методы обнаружения фальсификации.
4. Гарантийный срок хранения молочных консервов.
5. Дефекты кисломолочных продуктов и причины их возникновения.
6. Охарактеризуйте потребительские свойства мяса.
7. Какие факторы влияют на пищевую ценность мяса?
8. В чем заключается товароведная маркировка мяса?
9. Порядок нанесения клейм на мясо.
10. Какие существуют формы клейм на мясо? Что означают цифры в клейме?
11. Как классифицируют натуральные полуфабрикаты?
12. На каких признаках основана классификация мяса птицы?
13. Какие дефекты допускаются на тушках птицы первой и второй категорий?
14. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к маркировке и упаковке мяса птицы.
15. Перечислите основные факторы, влияющие на формирование потребительских свойств колбасных изделий.
16. Назовите ассортиментные группы колбасных изделий.
17. Каковы технологические дефекты вареных колбас и в чем их причины?
18. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к качеству икорной продукции.
19. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
20. Назовите основные зерновые культуры.
21. Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом?
22. Какие виды круп вырабатываются из пшеницы?
23. Как оценивают качество муки?
24. Назовите главный показатель хлебопекарных свойств муки.
25. В каких условиях хранят хлеб?

26. Чем вызваны болезни хлеба?
27. Дефекты хлеба и причины их возникновения.
28. Какие требования предъявляются к качеству макаронных изделий?
29. Какие факторы формируют потребительские свойства плодов и овощей?
30. Дайте характеристику пищевой ценности яблок.
31. Назовите ассортимент плодово-ягодных консервов.
32. Дайте характеристику сушеным овощам.
33. Каковы условия хранения быстрозамороженной плодовоовощной продукции.
34. Дайте характеристику мармелада.
35. Как подразделяют пастильные изделия по способу формования?
36. Условия и сроки хранения пастилы?
37. Какие требования предъявляются к качеству карамели?
38. Условия и сроки хранения карамели.
39. В чем отличие конфет от карамели?
40. Какие факторы формируют потребительские свойства конфет?
41. Как подразделяют печенье по особенностям производства и рецептуре?
42. Как подразделяют пряники по способу приготовления?
43. С какими дефектами не допускаются в продажу вафли?
44. Дайте характеристику кексов и рулетов.
45. Какие требования предъявляются к качеству тортов и пирожных?

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по самостоятельной работе. В методическом указании отражены требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Темы рефератов выдаются в начале семестра (на 1-2 занятия), а предоставление реферата и защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к экзамену. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту реферата, состоящую из доклада реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут. Реферат оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Критерии оценки

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если реферат, взят в готовом виде из базы сети Интернет.

Реферат, оцененный на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Реферат с оценкой «Не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с

замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый. Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к экзамену по дисциплине.

5. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент. Условия хранения. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности
2. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
3. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.

Вопросы к темам для самостоятельного изучения

1. Охарактеризуйте бараночные изделия.
2. Назовите ассортимент бараночных изделий.
3. Факторы, формирующие качество бараночных изделий.
4. Как образуется глянцевая поверхность бараночных изделий?
5. По каким показателям определяется качество бараночных изделий?
6. Дайте товароведную характеристику сухарным изделиям.
7. Отличительные особенности производства сушек и баранок.
8. Какую муку используют для сухарных изделий?
9. Назовите условия хранения бараночных и сухарных изделий.
10. Какие особенности видовых, хозяйственно-ботанических и помологических сортов овощей и плодов позволяют правильно присвоить код товарной позиции ТН ВЭД России?
11. От чего зависят ставки таможенных пошлин овощей и плодов?
12. Назовите общие и специфические показатели качества свежих плодов и овощей.
13. Учитывая принцип возможной продолжительности сохранения потребительских свойств на какие группы делят все плоды и овощи?
14. Каковы задачи на этапе послеуборочной обработки, транспортирования и реализации плодов и овощей, с целью обеспечения условий, предотвращающих потерю влаги и увядания?
15. Какую роль выполняют степень зрелости при уборке и скорость процессов дозревания на этапах продвижения товара к потребителю?
16. Учитывая биологическое назначение овощей как его обеспечить на всех этапах товародвижения?
17. В чем заключается пищевая ценность пряностей и приправ?
18. В каких условиях хранят пряности и приправы?
19. Назовите потребительские свойства пряностей и приправ.
20. Как классифицируют пряности и приправы?
21. Какие требования предъявляют к упаковке, транспортированию и хранению пряностей и приправ?

Для лучшего усвоения самостоятельно изученных тем необходимо вести конспектирование учебного материала. Данная работа выполняется студентом самостоятельно и оформляется письменно в виде конспекта.

Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке

информации.

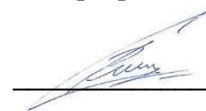
Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется бакалавру, если он изучил все предложенные вопросы, оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала; конспект составлен грамотно, но недостаточно полно, с выделением важнейших аспектов; последовательность изложения незначительно нарушена, но это не затрудняет понимание содержания; число грамматических и орфографических ошибок не значительно.

Оценка «не зачтено» выставляется, если бакалавр изучил только часть из предложенных вопросов, неаккуратно оформил конспект или не предоставил его.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.В. Романов

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудовое право

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством науки и высшего образования РФ «19» сентября 2017г., приказ №939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа Биологическая безопасность сырья и продуктов питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры техносферной безопасности от «25» 05 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» 05 2023 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Набиуллина В.Р., старший преподаватель кафедры техносферной безопасности

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: - основные нормативные правовые акты в сфере трудового права; уметь: - ориентироваться в системе трудового законодательства, понимать основное содержание; владеть: - навыками поиска необходимых законодательных документов в сфере трудового права и работы с ними

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: правоведение.

Трудовое право является предшествующей дисциплиной для выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Предмет, система, принципы и источники трудового права, трудовые правоотношения	Понятие трудового права. Предмет трудового права: трудовые отношения работников и производные от них отношения. Метод трудового права. Система трудового права и система трудового законодательства. Отграничение трудового права от смежных отраслей прав. Основные принципы трудового права. Источники трудового права. Субъекты трудовых отношений. Основные права и обязанности работника и работодателя.
2.	Социальное партнерство в сфере труда	Понятие социального партнерства и его основные принципы. Стороны социального партнерства. Система и формы социального партнерства. Представители работников и работодателей. Органы социального партнерства. Порядок ведения коллективных переговоров. Урегулирование разногласий. Гарантии и компенсации лицам, участвующим в коллективных переговорах. Понятие, стороны коллективного договора. Понятие соглашения и его роль в регулировании трудовых отношений.
3.	Трудовой договор	Понятие трудового договора. Стороны трудового договора, его содержание и формы. Виды трудовых договоров. Гарантии при приеме на работу. Общий порядок заключения трудового договора. Сроки трудового договора. Формы трудового договора. Оформление приема на работу. Трудовая книжка. Изменение трудового договора: перевод на другую постоянную работу и перемещение. Отличие перевода от перемещения. Понятие прекращения трудового договора.
4.	Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха	Рабочее время: понятие и виды. Продолжительность ежедневной работы (смены). Работа в ночное время. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени по инициативе работника (совместительство) и работодателя (сверхурочная работа). Режим рабочего времени и порядок его установления. Ненормированный рабочий день. Работа в режиме гибкого рабочего времени. Сменная работа. Время отдыха: понятие и виды. Условия предоставления ежегодного оплачиваемого отпуска. Ежегодные дополнительные оплачиваемые отпуска. Разделение ежегодного отпуска на части. Отзыв из отпуска. Отпуск без сохранения заработной платы.
5.	Оплата труда, гарантии и компенсации	Понятие заработной платы. Минимальная заработная плата. Индексация заработной платы. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Система заработной платы.

		Ограничение удержаний из заработной платы. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы и иных сумм, причитающихся работнику.
6.	Дисциплина труда, охрана труда	Понятие дисциплины труда (трудовой дисциплины) и методы ее обеспечения. Структура и содержание правил внутреннего трудового распорядка, их утверждение. Поощрения за успехи в труде: понятие поощрения, виды поощрений, порядок их применения. Государственные награды. Дисциплинарная ответственность работников: понятие и виды. Отличие дисциплинарного проступка от административного проступка и преступления. Дисциплинарные взыскания и порядок их применения.
7.	Материальная ответственность сторон трудового договора	Материальная ответственность сторон трудового правоотношения: понятие, виды. Материальная ответственность работодателя перед работником: за ущерб, причиненный в результате незаконного лишения его возможности трудиться; за ущерб, причиненный имуществу работника; за задержку выплаты заработной платы. Возмещение морального вреда. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю и ее отличие от гражданско-правовой ответственности. Условия наступления материальной ответственности работника. Виды материальной ответственности работника: в пределах, установленных ТК РФ (ограниченная), и полная.
8.	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников	Критерии дифференциации правового регулирования труда работников. Особенности правового регулирования труда работников, обусловленные субъективными критериями дифференциации правового регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями, работников в возрасте до 18 лет. Особенности правового регулирования труда работников, обусловленные объективными факторами дифференциации правового регулирования труда: а) руководителей организаций и членов коллегиального исполнительного органа организации; б) лиц, работающих по совместительству; в) лиц, работающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях; г) работников, заключивших трудовой договор на срок до двух месяцев, и работников, занятых на сезонных работах; д) лиц, работающих у работодателей - физических лиц; и др.
9.	Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров	Условия и причины возникновения трудовых споров. Виды трудовых споров. Индивидуальный трудовой спор. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров. Подведомственность трудовых споров. Порядок рассмотрения и разрешения индивидуальных трудовых споров в комиссии по трудовым спорам. Исполнение решений комиссии по трудовым спорам. Рассмотрение индивидуальных

		трудовых споров в судах. Исполнение решений о восстановлении на работе. Коллективные трудовые споры: понятие и порядок их разрешения. Право на забастовку и ее объявление. Незаконные забастовки. Запрещение локаута.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет, система, принципы и источники трудового права, трудовые правоотношения	2	2	7	11
2.	Социальное партнерство в сфере труда	2	2	6	10
3.	Трудовой договор	4	4	7	15
4.	Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха	2	2	7	11
5.	Оплата труда, гарантии и компенсации	3	3	6	12
6.	Дисциплина труда, охрана труда	3	3	6	12
7.	Материальная ответственность сторон трудового договора	2	2	7	11
8.	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников	4	4	7	15
9.	Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров	2	2	7	11
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет, система, принципы и источники трудового права, трудовые правоотношения	1	-	10	11
2.	Социальное партнерство в сфере труда	-	1	12	13
3.	Трудовой договор	1	1	12	14
4.	Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха	1	-	10	11
5.	Оплата труда, гарантии и компенсации	1	1	10	12

6.	Дисциплина труда, охрана труда	1	1	10	12
7.	Материальная ответственность сторон трудового договора	1	-	10	11
8.	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников	-	1	12	13
9.	Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров	-	1	10	11
Итого:		6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Предмет, система, принципы и источники трудового права, трудовые правоотношения	2	-
2.	2	Социальное партнерство в сфере труда	2	1
3.	3	Трудовой договор	4	1
4.	4	Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха	2	-
5.	5	Оплата труда, гарантии и компенсации	3	1
6.	6	Дисциплина труда, охрана труда	3	1
7.	7	Материальная ответственность сторон трудового договора	2	-
8.	8	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников	4	1
9.	9	Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров	2	1
Итого:			24	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование, собеседование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Галиуллина, Р. Х. Трудовое право : практикум / Р. Х. Галиуллина. — Казань : Казанский юридический институт МВД России, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108614.html>.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Занятость и трудоустройство.
2. Права профсоюзов в сфере труда.
3. История возникновения трудового права.
4. Международно-правовое регулирование труда.

5.4. Примерные темы рефератов:

1. Защита персональных данных работника.
2. Общие положения квалификации работника, профессиональный стандарт, подготовка и дополнительное профессиональное образование работников.
3. Ученический договор.
4. Правовой статус безработного.
5. Понятие о трудоустройстве, его формы и значение.
6. Система подготовки и переквалификации безработных с помощью службы занятости.
7. Понятие перевода и его отличия от перемещения. Виды переводов на другую работу.
8. Правовые последствия незаконного перевода и увольнение работников.
9. Меры поощрения за успехи в работе и порядок их применения.
10. Общая характеристика органов по разрешению трудовых споров, их система.
11. Порядок рассмотрения индивидуальных трудовых споров: в комиссии по трудовым спорам, суде, вышестоящих органах.
12. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительной комиссией, с участием посредника, в трудовом арбитраже.
13. Забастовка. Реализация права на забастовку.
14. Отпуска по беременности и родам. Отпуска по уходу за ребенком.
15. Особенности регулирования труда педагогических работников.
16. Особенности регулирования труда инвалидов.
17. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями, работников в возрасте до 18 лет.
18. Особенности регулирования труда работников-надомников.
19. Особенности регулирования труда временных и сезонных работников.
20. Особенности регулирования труда дистанционных работников.
21. Понятие компенсации. Служебная командировка.
22. Социальные отпуска: понятие и виды.
23. Отпуска и выплаты работникам совмещающие работу с обучением.
24. Гарантии и компенсации работникам в случае сдачи крови и ее компонентов.
25. Общественные работы.
26. Особенности регулирования труда лиц, работающих вахтовым методом, в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.
27. Гарантии работникам, совмещающим работу с получением образования.
28. Мероприятия и средства, предназначенные обеспечить здоровые и безопасные условия работы (медицинские осмотры, выдача средств индивидуальной защиты, выдача молока и лечебно-профилактического питания, специальные перерывы и т.д.).
29. Уставы и Положения о дисциплине.
30. Несчастные случаи на производстве.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК-2	ИД-1ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: - основные нормативные правовые акты в сфере трудового права; уметь: - ориентироваться в системе трудового законодательства, понимать основное содержание; владеть: - навыками поиска необходимых законодательных документов в сфере трудового права и работы с ними	Тест

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

- Бочкарева, Н. А. Трудовое право России : учебник / Н. А. Бочкарева. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 526 с. — ISBN 978-5-4486-0490-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79438.html>
- Буянова, А. В. Трудовое право России. Общая часть : учебник / А. В. Буянова, О. В. Мацкевич, А. Н. Приженникова ; под редакцией А. В. Буяновой, А. Н. Приженниковой. — Москва : Прометей, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-907100-14-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94556.html>
- Буянова, А. В. Трудовое право России. Особенная часть : учебник / А. В. Буянова, О. В. Мацкевич, А. Н. Приженникова ; под редакцией А. В. Буяновой, О. В. Мацкевич, А. Н. Приженниковой. — Москва : Прометей, 2018. — 264 с. — ISBN 978-5-907100-27-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94557.html>
- Маркин, Н. С. Трудовое право : учебник для бакалавров / Н. С. Маркин, В. В. Надвикова, В. И. Шкатулла ; под редакцией В. И. Шкатуллы. — Москва : Прометей,

2019. — 584 с. — ISBN 978-5-907100-72-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94555.html>

б) дополнительная литература

1. Адриановская, Т. Л. Трудовое право : учебное пособие / Т. Л. Адриановская, С. С. Баева. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2017. — 388 с. — ISBN 978-5-93916-587-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/74187.html>
2. Шкатулла, В. И. Трудовое право. В двух частях. Ч.1 : учебник для магистратуры / В. И. Шкатулла, В. В. Надвикова ; под редакцией В. И. Шкатуллы. — Москва : Прометей, 2019. — 662 с. — ISBN 978-5-907100-87-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94560.html>
3. Шкатулла, В. И. Трудовое право. В двух частях. Ч.2 : учебник для магистратуры / В. И. Шкатулла, В. В. Надвикова ; под редакцией В. И. Шкатуллы. — Москва : Прометей, 2019. — 660 с. — ISBN 978-5-907100-88-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94561.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет"

- 1) Правовая система <http://www.consultant.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал <http://www.garant.ru/>
- 3) Официальный сайт Президента РФ <http://www.kremlin.ru/>
- 4) Официальный сайт Правительства РФ <http://government.ru/>
- 5) Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ <http://www.duma.gov.ru/>
- 6) Официальный сайт Конституционного Суда РФ <http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx>
- 7) Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации <http://www.gov.ru/>
- 8) Официальный сайт Правительства Тюменской области <https://admtyumen.ru/>
- 9) Официальный сайт Тюменской областной Думы <http://www.duma72.ru/ru/>
- 10) Министерство труда и социальной защиты РФ <https://mintrud.gov.ru/>
- 11) Федеральная служба по труду и занятости <https://rostrud.gov.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Глухов, А. В. Трудовое право : практикум / А. В. Глухов. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2020. — 250 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94174.html>
2. Кораблина, О. В. Трудовое право : рабочая тетрадь / О. В. Кораблина, О. И. Бабанова. — Астрахань : Астраханский государственный университет, Издательский дом «Астраханский университет», 2019. — 77 с. — ISBN 978-5-9926-1124-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99519.html>

10. Перечень информационных технологий

Microsoft Windows 10 Professional
Microsoft Office Standart
Справочная правовая система «Консультант Плюс»
Справочная правовая система «Гарант»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекции и практические занятия по дисциплине «Трудовое право» проводятся в аудиториях с мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Трудовое право

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель В.Р. Набиуллина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой  С.В. Романов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ТРУДОВОЕ ПРАВО***

1 Вопросы к зачёту

Компетенция	Вопросы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1. Понятие трудового права. Предмет трудового права: трудовые отношения работников и производные от них отношения. Метод трудового права. 2. Система трудового права и система трудового законодательства. Отграничение трудового права от смежных отраслей прав. 3. Основные принципы трудового права. 4. Источники трудового права. 5. Субъекты трудовых отношений. 6. Основные права и обязанности работника и работодателя. 7. Понятие социального партнерства и его основные принципы. Стороны социального партнерства. 8. Система и формы социального партнерства. 9. Представители работников и работодателей. 10. Органы социального партнерства. 11. Порядок ведения коллективных переговоров. 12. Урегулирование разногласий. 13. Гарантии и компенсации лицам, участвующим в коллективных переговорах. 14. Понятие, стороны коллективного договора. 15. Понятие соглашения и его роль в регулировании трудовых отношений. 16. Понятие трудового договора. 17. Стороны трудового договора, его содержание и формы. 18. Виды трудовых договоров. 19. Гарантии при приеме на работу. 20. Общий порядок заключения трудового договора. 21. Сроки трудового договора. 22. Формы трудового договора. 23. Оформление приема на работу. 24. Трудовая книжка. 25. Изменение трудового договора: перевод на другую постоянную работу и перемещение. 26. Отличие перевода от перемещения. 27. Понятие прекращения трудового договора. 28. Рабочее время: понятие и виды. 29. Продолжительность ежедневной работы (смены). 30. Работа в ночное время. 31. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени по инициативе работника (совместительство) и работодателя (сверхурочная работа). 32. Режим рабочего времени и порядок его установления. 33. Ненормированный рабочий день.

	34. Работа в режиме гибкого рабочего времени. 35. Сменная работа. 36. Время отдыха: понятие и виды. 37. Условия предоставления ежегодного оплачиваемого отпуска. 38. Ежегодные дополнительные оплачиваемые отпуска. 39. Разделение ежегодного отпуска на части. Отзыв из отпуска. Отпуск без сохранения заработной платы. 40. Понятие заработной платы. Минимальная заработная плата. Индексация заработной платы. 41. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. 42. Система заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы. 43. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы и иных сумм, причитающихся работнику. 44. Материальная ответственность сторон трудового правоотношения: понятие, виды. 45. Материальная ответственность работодателя перед работником: за ущерб, причиненный в результате незаконного лишения его возможности трудиться; за ущерб, причиненный имуществу работника; за задержку выплаты заработной платы. 46. Возмещение морального вреда. 47. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю и ее отличие от гражданско-правовой ответственности. 48. Условия наступления материальной ответственности работника. Виды материальной ответственности работника: в пределах, установленных ТК РФ (ограниченная), и полная. 49. Критерии дифференциации правового регулирования труда работников. Особенности правового регулирования труда работников, обусловленные субъективными критериями дифференциации правового регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями, работников в возрасте до 18 лет. 50. Особенности правового регулирования труда работников, обусловленные объективными факторами дифференциации правового регулирования труда: а) руководителей организаций и членов коллегиального исполнительного органа организации; б) лиц, работающих по совместительству; в) лиц, работающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях; г) работников, заключивших трудовой договор на срок до двух месяцев, и работников, занятых на сезонных работах; д) лиц, работающих у работодателей - физических лиц; и др. 51. Условия и причины возникновения трудовых споров. Виды трудовых споров. 52. Индивидуальный трудовой спор. 53. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров. Подведомственность трудовых споров. 54. Порядок рассмотрения и разрешения индивидуальных трудовых споров в комиссии по трудовым спорам. 55. Исполнение решений комиссии по трудовым спорам. 56. Рассмотрение индивидуальных трудовых споров в судах.

	57. Исполнение решений о восстановлении на работе. 58. Коллективные трудовые споры: понятие и порядок их разрешения. 59. Право на забастовку и ее объявление. 60. Незаконные забастовки. Запрещение локаута.

Критерии оценки зачета в форме тестирования

Оценка «зачтено», если обучающийся выполнил 50% и более заданий.

Оценка «не зачтено», если обучающийся выполнил менее 50% заданий.

2 Комплект заданий для контрольной работы (заочная форма обучения)

Вариант контрольной работы определяется по последней цифре зачетной книжки обучающегося.

Вариант 0.

1. Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности.
2. Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР) ООО «Рассвет» включают положения, обязывающие работника в случае отсутствия на рабочем месте в рабочее время (опоздание и пр.) извещать об этом руководителя отдела (отдел кадров) в течение первого часа своего отсутствия. 1. Какие локальные нормативные акты вам известны? Каков порядок из издания? 2. Какие вопросы регламентируют ПВТР? 3. Оцените правомерность включения в ПВТР названного положения.

Вариант 1.

1. Гарантии и компенсации работникам по трудовому праву: понятие и классификация.
2. Несовершеннолетний Калашников обратился в суд с иском к футбольному клубу о признании незаконным включение в трудовой договор условия, обязывающего его произвести в пользу работодателя денежную выплату в размере 1 000 000 евро при расторжении им трудового договора без уважительных причин. При этом истец, ссылаясь на ч. 2 ст.1, ст. 2 и ч. 2 ст. 9 ТК РФ, указал, что оспариваемое условие было включено работодателем в содержание трудового договора с намерением исключить возможность расторжения трудового договора по его инициативе. Суд не принял во внимание доводы истца и отказал в удовлетворении иска, констатировав, что ТК РФ содержит прямое указание на возможность включения в трудовой договор со спортсменом названного условия (ч. 3–5 ст. 348.12 ТК РФ). 1. Какие принципы трудового права лежат в основе доводов заявителя? 2. Какова роль принципов права в регулировании отношений сторон? 3. Разберите доводы участников процесса.

Вариант 2.

1. Порядок награждения государственными наградами и присвоения почетных званий.
2. По результатам проверки государственным инспектором труда в Краснокамском почтамте были выявлены такие нарушения со стороны работодателя: в правилах внутреннего трудового распорядка организации отсутствуют положения, предусматривающие материальную ответственность работодателя, способы поощрения работников, а также выходные и праздничные дни. За допущенные нарушения руководителя почтамта был привлечен к административной ответственности по ст. 5.27 КоАП РФ. 1. Дайте определение понятию локальный нормативный акт. 2. Какие нормы ТК РФ указывают на обязательность его принятия? 3. Каковы обязанности работодателя в отношении включения в ПВТР положений, на которые указал государственный инспектор труда?

Вариант 3.

1. Особенности правового статуса иностранных граждан в сфере труда.
2. По окончании службы в армии Семенов явился на прежнее место работы с просьбой принять его на работу в прежней должности (слесарь по ремонту машин). Из-за отсутствия вакантной должности слесаря, работодатель предложил ему работать в качестве дежурного диспетчера с зарплатой ниже, чем зарплата слесаря по ремонту машин. Семенов от предложенной ему работы отказался. 1. Дайте определение понятию «трудовое правоотношение». 2. Перечислите известные Вам основания возникновения трудовых отношений. 3. Имеются ли у Семенова основания для обжалования действий работодателя?

Вариант 4.

1. Полная и коллективная материальная ответственность работника.
2. Тулякову было отказано в приеме на работу по причине того, что его статус индивидуального предпринимателя исключает такую возможность. 1. Обоснован ли такой отказ? Обоснуйте ответ ссылаясь на нормы права. 2. Обоснован ли такой отказ, если Туляков собирался работать в качестве наемного работника у другого предпринимателя?

Вариант 5.

1. Правовой статус безработного по законодательству РФ.
2. Каргальсков был уволен из организации в связи с сокращением штата. В двухнедельный срок со дня увольнения он обратился в центр занятости населения, однако трудоустроен им не был по причине отсутствия подходящей работы. 1. Кто может быть признан безработным? Кем принимается решение о признании гражданина, зарегистрированного в целях поиска подходящей работы, безработным? 2. Какие дополнительные гарантии установлены для лиц, уволенных по

сокращению штатов? 3. Какие последствия наступают с ситуации, в которой оказался Каргальсков?

Вариант 6.

1. Особенности правового регулирования срочных трудовых договоров.
2. Дворецкая, работающая на заводе «Фотон» заведующей химической лабораторией, обратилась в отдел кадров Технологического института с просьбой заключить трудовой договор на условиях совместительства в качестве преподавателя химии. 1. Что такое совместительство? 2. Какие существуют ограничения для работы на условиях совместительства? 3. Какие документы Дворецкая должна представить в отдел кадров Технологического института?

Вариант 7.

1. Правовые основы защиты персональных данных работника.
2. 14-летний Иван Карасёв после окончания 7 классов общеобразовательной школы решил поступить на работу в качестве мойщика легковых машин. Администрация автопредприятия потребовала от него справку из школы, содержащую разрешение поступить на работу. В выдаче такой справки учащемуся было отказано на том основании, что, согласно законодательству об образовании, все подростки в возрасте до 15 лет обязаны учиться в школе для получения основного общего образования. 1. Назовите правовую норму, устанавливающую минимальный возраст приема на работу по трудовому договору. 2. Чем вызвана необходимость дифференциации возрастной границы привлечения к труду несовершеннолетних? 3. Дайте правовую оценку действиям руководства школы и автопредприятия.

Вариант 8.

1. Оформление приема на работу.
2. Никифорова была принята на работу старшим продавцом магазина с месячным испытательным сроком. По истечении месяца с её согласия испытательный срок был продлён ещё на один месяц. В течение этого месяца Никифорова дважды опоздала на работу, за что и была уволена по п. 5 ст. 81 ТК РФ. 1. Какова природа существования в трудовом законодательстве института «испытания»? 2. Охарактеризуйте правовой статус лица, принятого на работу с испытательным сроком. 3. Правомерны ли действия работодателя в данном случае?

Вариант 9.

1. Расторжение трудового договора в связи с несоответствием работника занимаемой должности или выполняемой работе.
2. В районной поликлинике были объединены два терапевтических отделения, что привело к сокращению одной должности заведующего

отделением. Возник вопрос об увольнении одного из заведующих по сокращению штата. В результате была уволена Садикова, у которой в семье было два несовершеннолетних ребёнка и родители-пенсионеры. Муж Садиковой работал. 1. Каков порядок увольнения в связи с сокращением численности или штата работников? 2. Имеет ли Садикова преимущественное право на оставление на работе в связи со своим семейным положением, если будет установлено, что уровень её квалификации ниже, чем у заведующего отделением, которому было предоставлено преимущественное право на оставление на работе? 3. Какими гарантиями пользуется работник при увольнении по п. 2 ст. 81 ТК РФ?

Критерии оценки

При подготовке контрольной работы обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Контрольная работа должна показать, насколько обучающийся овладел темами вопросов изучаемой дисциплины. Собеседование проводится по вопросам соответствующего варианта контрольной работы.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как правильный выбор варианта, соответствие содержания самой работы вопросам варианта контрольной, полнота ответа на все вопросы варианта работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся в случае полного или поверхностного ответа на все вопросы варианта контрольной работы, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями, или с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме вопросов, и с незначительными ошибками в оформлении, за отсутствие ответа на один из вопросов контрольной работы.

Оценка «не зачтено» ставится обучающемуся, не давшему ответ на один и более вопроса контрольной работы, не владеющему терминологией по дисциплине, если выявлено небрежное или неправильное оформление.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать ее, либо написать новую.

Без представления контрольной работы и положительной ее оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине.

3 Примерные темы рефератов

1. Защита персональных данных работника.
2. Общие положения квалификации работника, профессиональный стандарт, подготовка и дополнительное профессиональное образование работников.
3. Ученический договор.
4. Правовой статус безработного.
5. Понятие о трудоустройстве, его формы и значение.
6. Система подготовки и переквалификации безработных с помощью службы занятости.
7. Понятие перевода и его отличия от перемещения. Виды переводов на другую работу.
8. Правовые последствия незаконного перевода и увольнение работников.
9. Меры поощрения за успехи в работе и порядок их применения.
10. Общая характеристика органов по разрешению трудовых споров, их система.
11. Порядок рассмотрения индивидуальных трудовых споров: в комиссии по трудовым спорам, суде, вышестоящих органах.
12. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительной комиссией, с участием посредника, в трудовом арбитраже.
13. Забастовка. Реализация права на забастовку.
14. Отпуска по беременности и родам. Отпуска по уходу за ребенком.
15. Особенности регулирования труда педагогических работников.
16. Особенности регулирования труда инвалидов.
17. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями, работников в возрасте до 18 лет.
18. Особенности регулирования труда работников-надомников.
19. Особенности регулирования труда временных и сезонных работников.
20. Особенности регулирования труда дистанционных работников.
21. Понятие компенсации. Служебная командировка.
22. Социальные отпуска: понятие и виды.
23. Отпуска и выплаты работникам совмещающие работу с обучением.
24. Гарантии и компенсации работникам в случае сдачи крови и ее компонентов.
25. Общественные работы.
26. Особенности регулирования труда лиц, работающих вахтовым методом, в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.
27. Гарантии работникам, совмещающим работу с получением образования.
28. Мероприятия и средства, предназначенные обеспечить здоровые и безопасные условия работы (медицинские осмотры, выдача средств индивидуальной защиты, выдача молока и лечебно-профилактического питания, специальные перерывы и т.д.).
29. Уставы и Положения о дисциплине.
30. Несчастные случаи на производстве.

Вопросы к защите реферата:

1. В чем заключается актуальность темы?
2. Каковы цели и задачи исследования?
3. Что послужило источниками информации по теме?
4. Что нового вы узнали при работе над рефератом?
5. Каковы основные выводы по теме исследования?

Критерии оценки

При подготовке реферата обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по написанию реферата.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Реферат должен показать, насколько обучающийся овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: например, недостаточен объем работы; несущественные недостатки в оформлении; описательный характер работы; отсутствие законодательных и инструктивных материалов, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают неудовлетворительную оценку.

Реферат с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине. На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут.

4 Комплект заданий для подготовки к практическим занятиям

Задание 1.

Составьте схему: система трудового права.

Задание 2.

Перечислите особенности дискриминации в сфере труда.

Задание 3.

Генеральный директор ООО «Макс» при приеме на работу специалиста 2-й категории Смирнова установил ему повышенный оклад в размере 25 тыс.руб. Между тем такие же специалисты, работающие в этом отделе, имели оклад 20 тыс. руб. В отделе конфликтная ситуация. Охарактеризуйте принцип трудового права, нарушенный генеральным директором. Опишите последствия его нарушения.

Задание 4.

Допишите принципы трудового права: свобода труда, включая право на выбор труда, право распоряжаться своими способностями к труду, выбирать профессии и род деятельности; равенство прав и возможностей работников...

Задание 5.

Раскройте действие нормативных правовых актов о труде во времени, в пространстве и по кругу лиц.

Задание 6.

По мнению студента Киреева, источниками трудового права также является решение Конституционного Суда РФ и правовой обычай. Оцените возможность их включения в систему источников трудового права.

Задание 7.

Составьте схему: источники трудового права.

Задание 8.

Перечислите основания возникновения трудовых правоотношений.

Задание 9.

Индивидуальному предпринимателю Ваничкину от ООО «Стройтрест» поступило предложение организовать и вести бухгалтерский учет в ООО «Стройтрест». Ваничкин подписал трудовой договор и занял должность главного бухгалтера в ООО «Стройтрест». Дайте оценку данной ситуации с точки зрения трудового правоотношения.

Задание 10.

Допишите основания возникновения трудовых правоотношений: избрание на должность; назначение на должность или утверждение в должности...

Задание 11.

Перечислите принципы социального партнерства.

Задание 12.

Составьте схему: формы социального партнерства.

Задание 13.

Дайте определение занятых и перечислите категории занятых граждан.

Задание 14.

Допишите, согласно ФЗ РФ «О занятости населения в РФ» занятыми считаются граждане: занятые в подсобных промыслах и реализующие продукцию по договорам...

Задание 15.

Перечислите категории граждан, которые освобождаются от испытательного срока.

Задание 16.

При ознакомлении с приказом о приеме на работу инженер Петров обнаружил в приказе формулировку о приеме его на работу с трехмесячным испытательным сроком. Однако в подписанном им трудовом договоре такого положения не было. Дайте правовую оценку данной ситуации.

Задание 17.

Составьте схему: срок трудового договора.

Задание 18.

Перечислите категории работников, которым предоставляется сокращенное рабочее время.

Задание 19.

Иванов, являющийся родителем ребенка в возрасте 11 лет, обратился к работодателю с письменным заявлением о предоставлении неполного рабочего дня. Работодатель потребовал от Иванова представить справку от его супруги, свидетельствующую о том, что она не работает на условиях неполного рабочего дня. Оцените правомерность действий руководителя Иванова.

Задание 20.

Перечислите категории работников, которые не допускаются к сверхурочной работе.

Задание 21.

Перечислите случаи предоставления работникам отпуска без сохранения заработной платы.

Задание 22.

17-летний работник Захаров Алексей, отработав непрерывно в ООО «Февраль» три месяца, подал заявление о предоставлении ему основного ежегодного оплачиваемого отпуска с 1 августа 2016 года. Администрация

ООО «Февраль» не удовлетворила просьбу работника, заявив, что отпуск ему будет предоставлен только после шести месяцев непрерывной работы, то есть с 1 ноября 2016 года. Захаров Алексей обратился с жалобой в комиссию по трудовым спорам данной организации. Опишите возможное решение комиссии по трудовым спорам.

Задание 23.

Составьте схему: виды отпусков в зависимости от оплаты труда.

Задание 24.

Перечислите структурные элементы заработной платы.

Задание 25.

Бухгалтер Косарева в период подготовки квартального отчета в течение недели каждый день задерживалась на работе до 21 часа. Когда она обратилась к руководству с просьбой оплатить ей 15 часов сверхурочной работы, заместитель директора по экономике оплачивать сверхурочную работу отказался, поскольку бухгалтер Косарева задерживалась на работе по собственной инициативе, приказ о привлечении ее к сверхурочной работе никто не издавал. Оцените правомерность решения руководства, и возможность оплаты переработки бухгалтера Косаревой.

Задание 26.

Составьте схему: Формы оплаты труда.

Задание 27.

Перечислите условия предоставления гарантий и компенсаций при расторжении трудового договора по инициативе работодателя без вины работника.

Задание 28.

Гражданин Потапов работал на предприятии по переработке угля. Имел приличный стаж и хорошо выполнял свои обязанности. Ежегодный медосмотр показал, что у Потапова плохо функционирует одно легкое. Работодатель отстранил его от работы и предложил ему перейти на другую работу. Потапов согласился, но за время отстранения зарплата гражданину Потапову выплачена не была. Оцените правомерность действий работодателя.

Задание 29.

Допишите, помимо общих гарантий и компенсаций, предусмотренных ТК РФ, работникам предоставляются гарантии и компенсации в следующих случаях: при направлении в служебные командировки...

Задание 30.

Перечислите структурные элементы дисциплинарного правонарушения

(проступка).

Задание 31.

Допишите, внутренний трудовой распорядок организации регламентируется: ТК РФ и другими федеральными законами...

Задание 32.

Перечислите случаи прекращения действия ученического договора.

Задание 33.

Дайте определение понятия «охрана труда».

Задание 34.

Перечислите обязанности работников в области охраны труда на предприятии: соблюдать требования по охране труда...

Задание 35.

Перечислите правовые особенности ограниченной материальной ответственности работника.

Задание 36.

Генеральный директор ООО «Ремсервис» установил своим приказом коллективную (бригадную) ответственность за офисную мебель, компьютеры и другие материальные ценности, находящиеся в зале приема посетителей и в кабинетах сотрудников. Оцените правомерность действия руководителя.

Задание 37.

Составьте схему: виды материальной ответственности работников.

Задание 38.

Перечислите причины необходимости дифференциации правового регулирования труда в зависимости от категорий работников.

Задание 39.

Работнику Н.Н. Овчаренко при заключении трудового договора на сезонную работу был установлен испытательный срок на 1 месяц. После истечения 20 дней работодатель расторг с Н.Н. Овчаренко трудовой договор как не прошедшего испытания. Оцените правомерность действий работодателя.

Задание 40.

Перечислите ограничения в сфере труда для несовершеннолетних работников: производство, перевозка и реализация алкогольной (наркотической, токсической) продукции...

Задание 41.

Раскройте правовые механизмы самозащиты трудовых прав работников.

Задание 42.

Перечислите основные способы защиты трудовых прав и законных интересов работников.

Задание 43.

Перечислите примирительные процедуры, существующие в трудовом законодательстве при рассмотрении и разрешении коллективного трудового договора.

Задание 44.

Составьте схему: классификация трудовых споров в зависимости от субъективного состава.

Задание 45.

Перечислите нарушения в сфере труда, выступающие основаниями для уголовной ответственности.

Задание 46.

Перечислите источники, образующие систему международно-правового регулирования.

Задание 47.

Составьте схему: источники международного трудового права.

Критерии оценки:

Правильность выполнения заданий проверяется в форме собеседования.

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если правильно использованы нормативно-правовые акты, правильно решено задание, отсутствуют существенные неточности;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если неправильно использованы нормативно-правовые акты, не правильно решено задание, допустил существенные ошибки в процессе изложения.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой

 О.М. Шевелева

« 29 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
образовательная программа **“Биологическая безопасность сырья и
продуктов питания”**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины Управление качеством продуктов животного и растительного происхождения в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ « 19 » сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа “ Биологическая безопасность сырья и продуктов питания” одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от «25» мая 2023 г. Протокол № 7.

Заведующий кафедрой _____  О.М. Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от « 29 » мая 2023 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института _____  М.А. Часовщикова

Разработчики:

Свяженина М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д.с.-х. наук

Губанов М.В., заведующий лабораторией качества сельскохозяйственной продукции Института прикладных аграрных исследований и разработок, к.с.-х. наук

Директор института: _____  А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-3 оПК-1 Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и растительного происхождения	знать: - общие вопросы системы менеджмента качества, - вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и кормопроизводства, - вопросы управления качеством продуктов животноводства и кормопроизводства растительного происхождения на разных этапах производственного цикла, - методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства, используемых в кормлении животных; уметь: -обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы; владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства, -навыками оценки кормовых средств растительного происхождения, используемых в животноводстве.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: Биохимия пищевых продуктов, Основы ветеринарии.

Управление качеством продуктов животного и растительного происхождения является предшествующей для производственной практики ветеринарно-санитарная практика.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре – заочной формы.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	42	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	28	8
Семинарского типа	14	4
Самостоятельная работа (всего)	66	96
<i>В том числе:</i>		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	72
Самостоятельное изучение тем	7	
Контрольные работы	-	24
Реферат	26	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Понятие качества и значение его повышения	Понятие качества и основы его повышения. Понятие качества. Значение повышения качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Показатели качества продукции. Оценка уровня качества продукции. Система управления качеством. Схема механизма управления качеством продукции. Аспекты качества продукции. Методология контроля качества продукции на предприятиях АПК.
2.	Понятие управления качеством	Понятие управления качеством. Контроль качества. Методы контроля качества. Стандарты статистического приемочного контроля. Управление качеством в системе общего менеджмента. Методы управления качеством. Управление качеством продукции в агропромышленных предприятиях.
3.	Основы управления качеством	Эволюция подходов к управлению качеством. Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества. Механизм управления качеством. Сертификация продукции и систем качества. Значение сертификации. Порядок проведения сертификации.. Системы качества по международным стандартам
4	Продукция, получаемая от сельскохозяйственных животных	Молочная и мясная продукция сельскохозяйственных животных. Шерстная продуктивность овец. Рабочая продуктивность лошадей. Яичная продукция сельскохозяйственной птицы. Факторы, влияющие на качество продуктов животноводства.
5	Корма растительного происхождения, используемые в животноводстве	Характеристика кормов растительного происхождения. Технология заготовки и хранения кормов растительного происхождения, подготовки их к скармливанию. Факторы, влияющие на качество кормов.
6	Подходы к повышению качества продукции в животноводстве и кормопроизводстве	Повышение качества продуктов животноводства и кормов растительного происхождения

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Понятие качества и значение его повышения	4	-	14	18
2.	Понятие управления качеством	4	2	12	18
3.	Основы управления качеством	4	2	12	18
4.	Продукция, получаемая от сельскохозяйственных животных	8	4	6	18
5.	Корма растительного происхождения, используемые в животноводстве	4	2	12	18
6.	Подходы к повышению качества продукции в животноводстве и кормопроизводстве	4	4	10	18
	Всего (час)	28	14	66	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Понятие качества и значение его повышения	-	-	18	18
2.	Понятие управления качеством	1	-	17	18
3.	Основы управления качеством	1	1	16	18
4.	Продукция, получаемая от сельскохозяйственных животных	2	1	15	18
5.	Корма растительного происхождения, используемые в животноводстве	2	1	15	18
6.	Подходы к повышению качества продукции в животноводстве и кормопроизводстве	2	1	15	18
	Всего (час)	8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	2	Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции	2	-
2	3	Методы оценки качества животноводческой продукции	2	1
3	4	Оценка органолептических показателей, характеризующих качество животноводческой продукции	2	-
4	4	Оценка качества продуктов животноводства	2	1
5	5	Оценка качества продуктов растениеводства	2	1
6	6	Пути повышения качества производимой продукции в разных отраслях животноводства	4	1
		Итого:	14	4

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	7		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита контрольной работы
Реферат	26	-	защита реферата
всего часов:	66	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продуктов животноводства» студентами заочной формы обучения направления подготовки 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». ГАУ СЗ. 2016. 11 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Модели управления качеством (японская, европейская, российская).
2. Использование компьютерных программ в управлении качеством.

5.4. Темы рефератов:

1. Применение биологически активных веществ, кормовых и минеральных добавок для увеличения производства продукции животноводства и повышения качества продукции.
2. Технология производства оленины и пути повышения ее качества.
3. Применение передовых ресурсосберегающих технологий производства молока, их влияние на качество продукции.

4. Выращивание ремонтного молодняка молочных пород крупного рогатого скота и пути повышения его качества.
5. Пути повышения качества свинины в условиях промышленных предприятий.
6. Влияние интенсивных технологий на качество мяса птицы, выращиваемой на птицефабриках.
7. Технология использования быков-производителей и пути повышения качества спермопродукции.
8. Показатели безопасности продуктов растительного и животного происхождения.
9. Изменение качества с/х продукции под действием факторов внешней среды.
10. Характеристика факторов внешней среды по воздействию на качество с/х продуктов (нерегулируемые, частично регулируемые, регулируемые).
12. Основные факторы, влияющие на качество и безопасность с/х продукции.
13. Управление качеством и безопасностью с/х продуктов на основе принципов ХАССП.
14. Требования Технического регламента Таможенного Союза к безопасности пищевой продукции.
15. Эффективные элементы технологии, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции.
16. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ.
17. Стандарты организаций – важный элемент в системе управления качеством.
18. Процедура подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции.
19. Роль поставщиков сырья в обеспечении качества продукции.
20. Статистические методы управления качеством.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-1	ИД-3опк-1 Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и растительного происхождения	знать: - общие вопросы системы менеджмента качества, - вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и кормопроизводства, - вопросы управления качеством продуктов животноводства и кормопроизводства растительного происхождения на разных этапах производственного цикла, - методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства, используемых в кормлении животных; уметь: - обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы; владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства, - навыками оценки кормовых средств растительного происхождения, используемых в животноводстве	Тест, зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Описание
зачтено	если обучающийся полностью отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал имеющихся знаний по контролю и управлению качеством применительно к продукции животноводства и кормопроизводства, умений и навыков по оценке основных продуктивных качеств животных, птицы и кормовых средств растительного происхождения, все вопросы раскрывает правильно
не зачтено	если обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания, вопросы при ответе не раскрыты, не может выполнить практическое задание

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 304.
2. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376>
3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>
4. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления / С.Д. Ильенкова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 287 с. — 978-5-238-02344-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66305.html>
5. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 268с.—978-5-379-02011-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>

б) дополнительная литература

1. Бекенёв, В. А. Технология разведения и содержания свиней 1-е изд / В. А. Бекенёв. - Лань. - 2012. - 416 с. <http://e.lanbook.com/view/book/3194/>
2. Мумладзе Р.Г. Перспективы развития отрасли свиноводства [Электронный ресурс] : монография / Р.Г. Мумладзе, Н.В. Быковская, Н.М. Иванова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Русайнс, 2015. — 138 с. — 978-5-4365-0166-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48938.html>
3. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и технология производства говядины [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.Ф. Кобцев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, Золотой колос, 2014. — 88 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64739.html>
4. Промышленное птицеводство. Содержание, разведение и кормление сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] : учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 392 с. — 978-5-906371-79-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65607.html>

5. Разведение и содержание лошадей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б.Р. Акимбеков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Альманах, 2016. — 220 с. — 9965-894-74-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69264.html>
6. Самосюк В.Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс] / В.Г. Самосюк, В.О. Китиков, Э.П. Сорокин. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Белорусская наука, 2013. — 494 с. — 978-985-08-1572-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/29527.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

<http://e.lanbook.com/books>

<http://www.iprbookshop.ru>

<http://elibrary.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376>
2. Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продуктов животноводства» студентами заочной формы обучения направления подготовки 36.03.02. «Зоотехния». ГАУ СЗ. 2016. 11 с.

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине предусматривается использование мультимедийных средств. Для проведения занятий оборудована аудитория с лабораторной мебелью, укомплектованная приборами и оборудованием: центрифуга Гербера (электрическая), водяная баня, стеклопосуда, Клевер 1М, титровальная установка, химические реактивы. Часть занятий проводится в Лаборатории качества сельскохозяйственной продукции (Институт прикладных аграрных исследований и разработок, ГАУ Северного Зауралья).

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск

альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
профиль **“Биологическая безопасность сырья и продуктов питания”**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д.с.-х. наук Свяженина М.А.

заведующий лабораторией качества сельскохозяйственной продукции Института прикладных аграрных исследований и разработок к.с.-х. наук Губанов М.В.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от « 25 » мая 2023 г.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

1. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

1.1 Контрольная работа (заочная форма обучения)

1. Понятие качества и значение его повышения.
2. Методы оценки качества продукции животноводства.
3. Контроль качества животноводческой продукции.
4. Понятие управления качеством.
5. Требования к процедуре систем управления качеством.
6. Эволюция подходов к менеджменту качеством.
7. Современные концепции и модели управления качеством.
8. Методологические основы управления качеством.
9. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции.
10. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
11. Показатели качества продукции.
12. Схема механизма управления качеством продукции.
13. Методология контроля качества продукции на предприятиях АПК.
14. Методы управления качеством.
15. Управление качеством продукции в агропромышленных предприятиях.
16. Сертификация продукции.
17. Органолептические показатели, характеризующие качество животноводческой продукции.
18. Оценка качества биологическими методами.
19. Оценка качества физическими методами.
20. Современные подходы к оценке белковой полноценности продукции животноводства.
21. Модели управления качеством (японская, российская).
22. Использование компьютеризации в управлении качеством.
23. Применение биологически активных веществ, кормовых и минеральных добавок для увеличения производства продукции животноводства и повышения качества продукции.
24. Технология производства оленины и пути повышения ее качества.
25. Применение передовых ресурсосберегающих технологий производства молока, их влияние на качество продукции.
26. Технология производства баранины и пути повышения ее качества в условиях малых предприятий.

27. Влияние различных факторов на качество шерсти овец.
28. Производство конины, пути повышения ее качества.
29. Молочная продуктивность коз, пути повышения качества козьего молока.
30. Влияние разных кормовых средств в кормлении молочного скота на качество молока.
31. Выращивание ремонтного молодняка молочных пород крупного рогатого скота и пути повышения его качества.
32. Пути повышения качества свинины в условиях промышленных предприятий.
33. Влияние интенсивных технологий на качество мяса птицы, выращиваемой на птицефабриках.
34. Влияние интенсивных технологий в условиях промышленного птицеводства на качество яиц.
35. Технология использования быков-производителей и пути повышения качества спермопродукции.
36. Методы контроля качества молока.
37. Методы контроля качества мяса.
38. Методы контроля качества яиц.
39. Методы контроля качества шерсти.

Варианты заданий для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра зачетной книжки	Последняя цифра зачетной книжки						
	1	2	3	4	5	6	7
1	1,18,21	2,19,22	3,20,29	4,16,24	5,15,26	6,14,27	7,13,28
2	4,11,32	5,12,33	6,13,34	7,14,35	8,15,36	9,16,37	10,17,38
3	1,24,30	2,25,31	3,26,32	4,27,32	5,28,31	6,29,30	7,20,36
4	16,21,30	15,22,31	14,23,32	13,24,33	12,25,34	11,26,35	10,27,36
5	6,23,38	5,24,37	4,25,36	3,26,35	2,27,34	1,27,33	2,28,32
6	1,5,29	2,6,28	3,7,27	4,8,28	5,9,25	6,10,26	7,11,27
7	11,15,21	12,16,22	13,17,23	14,18,24	15,19,25	16,20,26	17,21,31
8	24,30,2	25,31,3	26,32,4	27,33,5	28,34,6	29,35,7	30,36,8
9	34,24,12	35,25,13	36,1,14	37,2,15	38,3,16	39,4,17	25,5,18
0	29,9,22	30,10,23	31,11,24	1,12,25	2,13,26	3,14,27	4,15,28

Вопросы к защите контрольной работы

1. Взаимосвязь повышения качества и экономической эффективности производства продукции животноводства.
2. Основные способы контроля качества продукции.
3. Основные направления воздействия в управлении качеством производимой продукции.
4. Наиболее часто проявляющиеся моменты в производстве продуктов животноводства, приводящие к снижению их качества.
5. Этапы сертификации продукции.
6. Способы органолептической оценки качества продукции.
7. Способы физической оценки качества продукции.
8. Особенности управления качеством продукции в разных моделях.
9. Основные проблемы животноводческих предприятий, ведущие к снижению качества животноводческой продукции.
10. Основные требования к качеству молока-сырья и др. продуктов животноводства.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы проводятся для обучающихся заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

Объем работы 15 – 20 стр., вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической 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 анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных

пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки контрольной работы:

«Зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе.

«Не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу.

1.2 Самостоятельное изучение тем

Темы эссе:

1. Модели управления качеством (японская, европейская, российская).
2. Использование компьютерных программ в управлении качеством.

Формирует результаты обучения:

знать: общие вопросы системы менеджмента качества, вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и кормопроизводства, вопросы управления качеством продуктов животноводства и кормопроизводства растительного происхождения на разных этапах производственного цикла.

Для раскрытия тем эссе, необходимо отразить следующие вопросы:

1. Особенности изучаемой модели управления качеством.
2. Возможность применения изучаемой модели при производстве продуктов животноводства и кормопроизводства.
3. Применение цифровых технологий при управлении качеством продуктов животноводства и кормопроизводства.

4. Направление использования цифровых технологий в животноводстве и кормопроизводстве.

Вопросы к эссе

1. Понятие управления качеством при использовании разных моделей.
2. В чем заключаются особенности разных моделей управления качеством?
3. Возможность применения изучаемой модели при производстве продуктов животноводства.
4. Возможность применения изучаемой модели при производстве продуктов кормопроизводства.
5. Использование цифровых технологий при содержании животных.
6. Использование цифровых технологий при кормлении животных.
7. Использование цифровых технологий при производстве продукции животноводства.
8. Использование цифровых технологий при производстве продуктов кормопроизводства.

Процедура оценивания эссе

Обучающиеся выполняют эссе на одну из тем. Для раскрытия темы каждый обучающийся должен в письменной форме представить краткую информацию по выбранной теме. В работе необходимо отразить: характеристику модели управления, возможность ее использования при производстве продукции животноводства и кормопроизводства – если выбрана первая тема; основные технологии с использованием компьютерных программ (цифровых технологий) применяемые в животноводстве и кормопроизводстве, возможность использования новых цифровых разработок при производстве продуктов животноводства и кормопроизводства – если выбрана вторая тема.

При оценке обращаем внимание на следующие критерии:

Полнота изложения темы. В работе представлены все изучаемые по теме вопросы, сделано заключение по рассматриваемой теме.

Построение работы. Ясность и логичность изложения вопроса.

Оформление работы. Отвечает требованиям к оформлению, соблюдение правил орфографии и пунктуации, представлен список литературных источников.

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам соответствует требованиям.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе не раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам не соответствует требованиям.

1.3 Темы рефератов

1. Применение биологически активных веществ, кормовых и минеральных добавок для увеличения производства продукции животноводства и повышения качества продукции.
2. Технология производства оленины и пути повышения ее качества.
3. Применение передовых ресурсосберегающих технологий производства молока, их влияние на качество продукции.
4. Выращивание ремонтного молодняка молочных пород крупного рогатого скота и пути повышения его качества.
5. Пути повышения качества свинины в условиях промышленных предприятий.
6. Влияние интенсивных технологий на качество мяса птицы, выращиваемой на птицефабриках.
7. Технология использования быков-производителей и пути повышения качества спермопродукции.
8. Показатели безопасности продуктов растительного и животного происхождения.
9. Изменение качества с/х продукции под действием факторов внешней среды.
10. Характеристика факторов внешней среды по воздействию на качество с/х продуктов (нерегулируемые, частично регулируемые, регулируемые).
12. Основные факторы, влияющие на качество и безопасность с/х продукции.
13. Управление качеством и безопасностью с/х продуктов на основе принципов ХАССП.
14. Требования Технического регламента Таможенного Союза к безопасности пищевой продукции.
15. Эффективные элементы технологии, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции.
16. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ.
17. Стандарты организаций – важный элемент в системе управления качеством.
18. Процедура подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции.
19. Роль поставщиков сырья в обеспечении качества продукции.
20. Статистические методы управления качеством.

Вопросы к защите реферата

1. Факторы, обуславливающие применение биологически активных веществ, кормовых и минеральных добавок.
2. Наиболее эффективные способы производства оленины.
3. Факторы, влияющие на качество молока.
4. Основные требования к ремонтному молодняку в молочном скотоводстве.
5. Генетические факторы повышения качества свинины.
6. Внешние факторы, влияющие на качество продукции птицеводства.
7. Влияние кормления и содержания на качество спермопродукции, получаемой от быков-производителей.
8. Основные требования к безопасности получаемой с/х продукции.
9. Методы управления качеством продукции.
10. Пути повышения качества производимой продукции.

Процедура оценивания реферата

В рабочей программе дисциплины приведен перечень тем, среди которых студент может выбрать тему реферата.

Параметры оценочного средства:

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (5– 10);
- владение материалом.

На защиту реферата, состоящую из публичного представления раскрытой темы и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он раскрывает тему реферата, отвечает на поставленные вопросы;

оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта частично, не отвечает на вопросы темы.

2. Вопросы к промежуточной аттестации в форме устного зачета

Компетенция	Вопросы
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-3_{ОПК-1} знать: 1. Понятие качества и значение его повышения. 2. Методы оценки качества продукции животноводства. 3. Контроль качества животноводческой продукции. 4. Понятие управления качеством. 5. Требования к процедуре систем управления качеством. 6. Эволюция подходов к менеджменту качеством. 7. Современные концепции и модели управления качеством. 8. Методологические основы управления качеством. 9. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции. 10. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. 11. Показатели качества продукции. 12. Схема механизма управления качеством продукции. 13. Методология контроля качества продукции на предприятиях АПК. 14. Методы управления качеством. 15. Сертификация продукции. 16. Модели управления качеством (японская, российская). 17. Использование компьютеризации в управлении качеством. 18. Технология использования быков-производителей и пути повышения качества спермопродукции. 19. Органолептические показатели, характеризующие качество животноводческой продукции. 20. Оценка качества биологическими методами. 21. Оценка качества физическими методами. 22. Современные подходы к оценке белковой полноценности продукции животноводства. 23. Методы контроля качества молока. 24. Методы контроля качества мяса. 25. Методы контроля качества яиц. 26. Методы контроля качества шерсти. уметь: 27. Управление качеством продукции в агропромышленных предприятиях. 28. Применение биологически активных веществ, кормовых и минеральных добавок для увеличения производства продукции животноводства и повышения качества продукции. 29. Технология производства оленины и пути повышения ее качества. 30. Применение передовых ресурсосберегающих технологий производства молока, их влияние на качество продукции. 31. Технология производства баранины и пути повышения ее качества в условиях малых предприятий. 32. Влияние различных факторов на качество шерсти овец. 33. Производство конины, пути повышения ее качества.

	34. Молочная продуктивность коз, пути повышения качества козьего молока. 35. Влияние разных кормовых средств в кормлении молочного скота на качество молока. 36. Выращивание ремонтного молодняка молочных пород крупного рогатого скота и пути повышения его качества. 37. Пути повышения качества свинины в условиях промышленных предприятий. 38. Влияние интенсивных технологий на качество мяса птицы, выращиваемой на птицефабриках. 39. Влияние интенсивных технологий в условиях промышленного птицеводства на качество яиц. владеть: 40. Определите питательную ценность 100 г питьевого молока с МДЖ 3,2%. 41. Определите питательную ценность 100 г питьевого молока с МДЖ 6,0%. 42. Определите питательную ценность 100 г сырка творожного при МДЖ 23%, МДБ 11%, МДУ 16%. 43. Определить степень удовлетворения суточной потребности человека в питательных веществах (белки – 85 г, жиры – 102 г, углеводы – 382 г, энергия – 2775 ккал) при суточном потреблении 200 г питьевого молока с МДЖ 3,5%. 44. Определить степень удовлетворения суточной потребности человека в питательных веществах (белки – 85 г, жиры – 102 г, углеводы – 382 г, энергия – 2775 ккал) при суточном потреблении 200 г питьевого молока с МДЖ 2,5%. 45. Определить степень удовлетворения суточной потребности человека в питательных веществах (белки – 85 г, жиры – 102 г, углеводы – 382 г, энергия – 2775 ккал) при суточном потреблении 200 г питьевого молока с МДЖ 6,0%. 46. Определить степень удовлетворения суточной потребности человека в питательных веществах (белки – 85 г, жиры – 102 г, углеводы – 382 г, энергия – 2775 ккал) при суточном потреблении 100 г творожного сырка с МДЖ 20%, МДБ 12%, МДУ 15%. 47. Необходимо провести оценку интенсивности окраски, запаха, цвета, вкуса получаемого продукта. Укажите метод, используемый в данном случае. Объясните причину. 48. Показатели, определяющие качество молока. Объясните причину использования каждого из них. 49. Необходимо провести оценку качества производимой продукции с целью проверки реакции потребителей. Укажите метод, который будет использоваться. Обоснуйте его применение и укажите условия использования.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в форме собеседования или тестовой.

При собеседовании обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 – 10 минут. Задание состоит из 2 вопросов.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
Учебная дисциплина «Управление качеством продуктов животноводства и растениеводства»
для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,

Зачетный билет №1

1. Схема механизма управления качеством продукции.
2. Показатели, определяющие качество молока. Объясните причину использования каждого из них.

Составила: Свяженина М.А. / / « » 20 г.
Заведующий кафедрой Шевелева О.М. / / « » 20 г.

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Описание
зачтено	если обучающийся полностью отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал имеющихся знаний по контролю и управлению качеством применительно к продукции животноводства и кормопроизводства, умений и навыков по оценке основных продуктивных качеств животных, птицы и кормовых средств растительного происхождения, все вопросы раскрывает правильно
не зачтено	если обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания, вопросы при ответе не раскрыты, не может выполнить практическое задание

3. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ИД-3опк-1

знать:

1. Качество – это...
2. Факторы, влияющие на качество продукции: ...
3. К техническим факторам относится ...
4. К организационным факторам относится: ...
5. Факторы, затрудняющие достижение качества
6. Факторы, облегчающие достижение качества ...
7. Мероприятия повышения качества - ...
8. Активный контроль позволяет ...
9. По времени проведения контроль подразделяется на ...
10. Стандарт - это ...
11. Методы управления качеством...
11. Методы определения показателей качества ...
12. Операционный контроль – это ...
13. Технические факторы, влияющие на качество продукции – это...
14. Схема механизма управления качеством включает ...

уметь:

15. Для формирования качества сельскохозяйственной продукции характерны...
16. Мозговая атака при коллективном решении проблемы – это ...
17. Метод Дельфы подразумевает...
18. Определение качества сена ...
19. Синектика – это...
20. Диаграмма Парето – это...
21. Диаграмма Исикавы позволяет ...
22. Определение качества сенажа...
23. Определение качества силоса ...
24. Определение качества рациона ...
25. Комплексная оценка условий содержания животных включает ...

владеть:

26. Для качественного сена характерны...
27. Для качественного сенажа характерны...
28. Для качественного силоса характерны...
29. Для качественной травяной муки характерны...
30. Для качественного комбикорма характерны...

31. При оценке интенсивности окраски, запаха, цвета, вкуса получаемого продукта используют метод...
32. Показатели, определяющие качество молока...
33. Метод, позволяющий определить качество производимой продукции с целью проверки реакции потребителей – это ...

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

«Утверждаю»

Заведующая кафедрой

 А.А. Казак

«14» июня 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

для направления подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Образовательная программа "Биологическая безопасность сырья и продуктов питания"

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г. № 939.

2. Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве от «14» июня 2023 г. Протокол № 8.

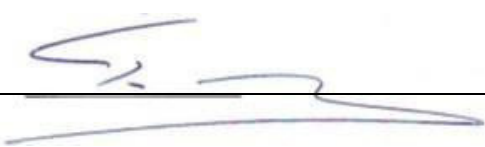
Заведующая кафедрой, к.с.-х. н., доцент  А.А. Казак

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Агротехнологического института «20» июня 2023 г., протокол № 9.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчики:

Белкина Р.И., профессор кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве, д. с.-х. н.,
Артемова Н.М. Директор ООО «Орган по сертификации систем менеджмента качества – ИСО 9001», г. Тюмень

Директора института:  А.А. Бахарев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-ЗПК-5 Использует методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, к реализации; уметь: потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводство, методы оценки качества сырья и готовой продукции, правила подтверждения соответствия; владеть: методами контроля в процессе производства сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору).

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Трудоемкость, часов	
	очное	заочное
Аудиторные занятия (всего)	48	24
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	12
Семинарского типа	24	12
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие	Понятие качества. Основные понятия и категории управления качеством. Качество как конкурентная категория. Конкурентоспособность. Технологическое развитие и инновационное улучшение качества.
2.	Качество продуктов питания	Понятие качества продуктов питания. Качество продуктов питания в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации. Качество продуктов питания и международная торговля.
3.	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	Необходимость и значение повышения качества продукции. Управление качеством в системе менеджмента предприятий. Всеобщий менеджмент качества – TQM. Показатели качества. Методы определения показателей качества. Методы оценки уровня качества. Контроль в системе управления качеством. Международные стандарты ИСО 9000. Документация систем менеджмента качества. ГОСТ Р ИСО 9000:2015 Системы менеджмента качества.

4.2. Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего часов
1	2	3	4	5	6
1.	Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие	8	4	20	32
2.	Качество продуктов питания	10	14	20	44
3.	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	6	6	20	32
	Итого	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего часов
1	2	3	4	5	6
1.	Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие	2	2	24	28
2.	Качество продуктов питания	2	2	24	28
3.	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	2	2	48	52
	Итого	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (часов)	
			очная	заочная
1	2	3	4	
1.	1	Особенности повышения качества сельскохозяйственной продукции	4	-
2	2	Оценка потребительских свойств	6	-

		продуктов		
3	3	Классификация показателей качества	2	2
		Методы оценки уровня качества продукции	2	2
		Причинно-следственный анализ (построение диаграммы Исикавы)	2	2
		Решение ситуационных задач по защите прав потребителей	4	-
		Затраты на управление качеством и оценка экономического эффекта от повышения качества продукции.	4	-
		Итого	24	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование
Контрольные работы	-	24	собеседование
Реферат	24	-	собеседование
Всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебник для вузов. – М. :ДеЛи Плюс, 2013. – 512 с.
2. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 304 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Очная форма обучения

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие.

1. *Качество кормов в зависимости от технологий возделывания.*
2. *Технологии, обеспечивающие повышение качества продукции животноводства.*
3. *Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.*

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. *Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.*
2. *Основные понятия и категории управления качеством.*
3. *Развитие контроля качества продукции в мире.*

Заочная форма обучения

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие.

1. *Качество зерна в зависимости от технологий возделывания.*
2. *Технологии, обеспечивающие повышение качества продукции животноводства.*
3. *Инновационное улучшение качества в растениеводстве.*
4. *Инновационное улучшение качества в животноводстве.*
5. *Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.*

Раздел № 2 Качество продуктов питания в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации.

1. Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности.
2. Формирование здорового питания.
3. Импортозамещение продовольствия в Российской Федерации.

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.
2. Основные понятия и категории управления качеством.
3. Развитие контроля качества продукции в мире.
4. Управление качеством в системе менеджмента предприятий. Всеобщий менеджмент качества – TQM.
5. Показатели качества. Методы определения показателей качества.
6. Международные стандарты ИСО 9000.

5.4. Темы рефератов:

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие

1. Качество как конкурентная категория.
2. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ.
3. Технологическое развитие и инновационное улучшение качества.
4. Качество продуктов питания и международная торговля.
5. Методы анализа затрат на качество.
6. Связь затрат и уровня качества продукции.
7. Правила подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Стандартизация пищевой продукции в Таможенном союзе.

Раздел № 2 Качество продуктов питания

1. Признаки оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.
2. Контроль качества пищевой продукции. Разновидности контроля.
3. Основы рационального питания.
4. Макро- и микронутриенты в пищевых продуктах.
5. Органолептическая оценка качества пищевой продукции.
6. Показатели безопасности пищевых продуктов.
7. Нормирование качества зерна и продуктов его переработки.
8. Нормирование качества картофеля и овощных культур.

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. Отечественный и международный опыт управления качеством.
2. Международная стандартизация, развитие торговли и сотрудничества.
3. Международные стандарты серии 9000.
4. Международные стандарты серии 14000.
5. Инструменты и методы управления и контроля качества пищевой продукции.
6. Проведение аудита качества.
7. Премии по качеству.
8. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

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

Коды компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК – 5	ИД-3ПК-5	знать: применять методы оценки	Тест, Зачетный

	Использует методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	качества сельскохозяйственной продукции, к реализации; уметь: потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводство, методы оценки качества сырья и готовой продукции, правила подтверждения соответствия; владеть: методами контроля в процессе производства сельскохозяйственной продукции.	билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Обучающийся знает потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводства, методы управления и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции; грамотно и по существу излагает материал, допуская несущественные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
Не зачтено	Отсутствие прочных систематических знаний, умений и навыков, указанных выше; наличие пробелов в знаниях учебных тем; допущение серьезных ошибок без способности к самостоятельному исправлению.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства: учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебник для вузов. — М.: ДеЛи Плюс, 2013. — 512 с.
2. Журнал «Стандарты и качество».
3. ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г. № 874.
4. ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 88. Решением Совета Евразийской экономической комиссии с изменениями от 10 июня 2014 г. № 91.
5. Государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. <http://www.cir.ru> – университетская информационная система «Россия».
2. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека eLibrary.
3. Издательство "Лань" [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система: содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. — Москва, 2010 — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
4. <http://www.iprbookshop.ru> - электронно- библиотечная система.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Иванова Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 148 с.

10. Перечень информационных технологий – не требуется.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - аудитория 7-301, в которой находятся государственные стандарты и Технические регламенты на сельскохозяйственную продукцию; методические указания по определению качества и безопасности продукции; плакаты и стенды; справочные материалы, методические разработки, подготовленные для каждого лабораторного занятия; образцы продукции.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОБЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

для направления подготовки 36.03.01 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Образовательная программа "Биологическая безопасность сырья и продуктов питания"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики: профессор, д. с.-х.н., Белкина Р.И.,
директор ООО «Орган по сертификации систем менеджмента качества – ИСО 9001», г.
Тюмень, Артемова Н.М.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 8 от «14» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой  А.А. Казак

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
«Управление качеством сырья и готовой продукции»

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Индикатор достижения компетенции ИД-3ПК-5 Использует методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Вопросы
Знать: потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводства методы оценки качества сырья и готовой продукции, правила подтверждения соответствия;	1. Факторы, влияющие на выход продукции в сельском хозяйстве. 2. Причины низкого качества продукции АПК. 3. Внутренние факторы, влияющие на экономическую эффективность сельскохозяйственного предприятия. 4. Предприятия, участвующие на рынке в условиях конкуренции вида «олигополия»? 5. Назовите группы факторов, влияющих на эффективность возделывания зерновых культур. 6. Область влияния социологических факторов конкурентоспособности продовольственной продукции. 7. Доля площадей посева сильных и ценных сортов пшеницы в Тюменской области. 8. Сорта сильной пшеницы, возделываемые в Тюменской области. 9. Преимущества сильной пшеницы в хлебопекарном производстве. 10. Дайте характеристику агротехнологиям по уровню интенсивности. 11. Основные направления Доктрины продовольственной безопасности РФ? 12. Дайте понятие экономической доступности продовольствия. 13. Направления научных исследований по формированию здорового питания, представленные в Доктрине продовольственной безопасности РФ. 14. Перечислите цели Комиссии Кодекс Алиментариус . 15. Основные товары, включенные в Кодекс Алиментариус. 16. Причины, по которым нужно повышать качество продукции пищевых предприятий.
уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, определять пригодность продукции к реализации;	17. Показатели сырья и пищевой продукции, оцениваемые органолептическим методом. 18. Суть и область применения экспертного метода оценки. 19. Нормирование качества продовольственного зерна пшеницы. 20. Нормирование качества пивоваренного зерна ячменя. 21. Требования ГОСТ к продовольственному картофелю по внешнему виду и размерам. 22. Нормирование качества корнеплодов. 23. Требования ГОСТ к качеству капусты белокочанной. 24. Показатели качества растительного масла. 25. Требования ГОСТ к качеству муки хлебопекарной. 26. Классификация сортов мягкой пшеницы по хлебопекарной силе. 27. Картофельная болезнь хлеба и способы ее предотвращения. 28. Методы оценки качества крупы. 29. Методы оценки технологий по обеспечению производства высококачественной и безопасной продукции растениеводства.

	30. Требования, которым должна отвечать продукция пищевых предприятий. 31. Оценить партию зерна пшеницы на принадлежность к классу ГОСТ с показателями качества: натура – 780 г/л; массовая доля клейковины – 27%; стекловидность – 65%. 32. Определить принадлежность молока к высшему, первому или второму классам ГОСТ по показателям: массовая доля белка – 3%, кислотность – 20,0 град. Т, цвет – белый. 33. Оценить партию зерна пшеницы на безопасность с показателями: ртуть – 0,02 мг/кг, Т-2 токсин – 0,05 мг/кг, фузариозные зерна – 1,5%.
владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	34. Преимущества, достигаемые предприятиями пищевой промышленности при условии повышения качества продукции. 35. Дайте характеристику ступеням пирамиды качества. 36. Преимущества предприятия с сертифицированной системой СМК. 37. Отечественная система по управлению качеством продукции – БИП. 24. Принципы системы Э. Деминга. 38. Дайте сравнительный анализ концепциям TQC и TQM? 39. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные методы управления. 40. Стандарты организаций как основа методов управления качеством и безопасностью продукции в сельскохозяйственном предприятии. 41. Начертить и обозначить ступени пирамиды качества.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Агротехнологический институт

Кафедра биотехнологии и селекции в растениеводстве

Учебная дисциплина: «Управление качеством сырья и готовой продукции»

по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

БИЛЕТ № 1.

1. Назовите группы факторов, влияющих на эффективность возделывания зерновых культур.
2. Требования ГОСТ к продовольственному картофелю по внешнему виду и размерам.

Составил: Белкина Р.И. / « » 20 г.

Заведующий кафедрой Казак А.А. / / « » 20 г.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в письменной форме и форме собеседования. Обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут.

Критерии оценки зачета:

Зачтено – выставляется если: обучающийся знает потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводства, методы управления и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции; грамотно и по существу излагает материал, допуская несущественные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе; большинство предусмотренных

программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Не зачтено – отсутствие прочных систематических знаний, умений и навыков, указанных выше; наличие пробелов в знаниях учебных тем; допущение серьезных ошибок без способности к самостоятельному исправлению.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации

(зачет в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства

ИД-ЗПК-5 Использует методы технoхимического и лабораторного качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Тестовые задания
Знать: потребительские требования и нормативы на продукцию растениеводства и животноводства методы оценки качества сырья и готовой продукции, правила подтверждения соответствия;	1. Управление качеством – это.... 2. Наиболее распространенная в мире концепция управления качеством. 3. Пирамида качества включает.... 4. Основные факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. 5. Внешние факторы, от которых зависит эффективность сельскохозяйственного предприятия. 6. Технологии, позволяющие снизить прямые затраты труда и материалоемкость.... 7. Если одно предприятие на рынке практически держит контроль над ценами, то это вид конкуренции.... 8. Основной показатель, на который предприятие должно ориентироваться в первую очередь в условиях конкуренции. 9. «Биологическая инновация» – это.... 10. Под «технологической» инновацией понимается..... 11. Организационные показатели, учитываемые при оценке уровня конкурентоспособности зерна. 12. Понятие «адаптивность культуры» включает..... 13. Вид технологии, рассчитанный на достижение продуктивности культуры, близкой к ее биологическому потенциалу, с помощью современных достижений научно-технического процесса.
уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, определять пригодность продукции к реализации;	14. Международный документ, включающий свод стандартов на пищевые продукты – это.... 15. Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека при обычных условиях их использования –

	это... 16. Органолептическая оценка качества пищевой продукции включает показатели.... 17. К показателям безопасности пищевой продукции относятся.... 18. Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека при обычных условиях их использования – это... 19. Правильное питание включает..... 20. Основные направления Доктрины продовольственной безопасности РФ. 21. Понятие экономической доступности продовольствия. 22. Документ Таможенного союза, в котором даны требования к безопасности пищевой продукции. 23. Основные требования, устанавливаемые международными стандартами серии 14000. 24. Относительная характеристика, включающая сравнение фактических показателей качества с соответствующими базовыми показателями- это.... 25. Методы оценки показателей качества входящие в группу «по способам получения информации». 26. Методы контроля, применяемые на этапе производственного процесса.... 27 К экономическим методам управления качеством относятся.... 28. Планируемые показатели по качеству молока включают.... 29. Контроль качества технологических параметров в растениеводстве состоит из....
владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	30. В число задач по обеспечению продовольственной безопасности входят..... 31. Совокупность качественных свойств продукции, направленных на удовлетворение потребностей, а также стоимостные характеристики продукции, то есть затраты на ее приобретение и эксплуатацию – это..... 32. К причинам, по которым нужно повышать качество продукции относятся..... 33. Всеобщий, всеохватывающий, тотальный менеджмент качества предусматривающий высокое качество всей работы предприятия для достижения качества готовой продукции – это.... 34. Относительная характеристика, включающая сравнение фактических показателей качества с соответствующими базовыми показателями- это.... 35. Методы оценки показателей качества входящие в группу «по способам получения информации». 36. Задачи, которые нужно решить при подготовке к созданию системы менеджмента качества (СМК). 37. Документация СМК содержит....

	38. Документ, который содержит полное описание организационной структуры предприятия и системы менеджмента качества – это.... 39. Разделы, входящие в стандарт предприятия (организации). 40. Применение процессного подхода в системе менеджмента качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000:2015 «Системы менеджмента качества» позволяет....

Процедура оценивания тестирования

Зачет проходит в виде тестирования в электронной информационной среде университета Moodle. Тест состоит из 30 случайных вопросов, попытка длится 45 минут.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

3.1 Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Формируются результаты обучения:

уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, определять пригодность продукции к реализации.

Очная форма обучения

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие.

1. *Качество зерна в зависимости от технологий возделывания.*
2. *Технологии, обеспечивающие повышение качества продукции животноводства.*
3. *Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.*

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. *Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.*
2. *Основные понятия и категории управления качеством.*
3. *Развитие контроля качества продукции в мире.*

Заочная форма обучения

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие.

1. *Качество зерна в зависимости от технологий возделывания.*
2. *Технологии, обеспечивающие повышение качества продукции животноводства.*
3. *Инновационное улучшение качества в растениеводстве.*
4. *Инновационное улучшение качества в животноводстве.*
5. *Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.*

Раздел № 2 Качество продуктов питания в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации.

1. *Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности.*
2. *Формирование здорового питания.*
3. *Импортозамещение продовольствия в Российской Федерации.*

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.
2. Основные понятия и категории управления качеством.
3. Развитие контроля качества продукции в мире.
4. Управление качеством в системе менеджмента предприятий. Всеобщий менеджмент качества – TQM.
5. Показатели качества. Методы определения показателей качества.
6. Международные стандарты ИСО 9000.

Вопросы к тестированию

1. Влияние качества продукции на конкурентоспособность.
2. Наиболее эффективные элементы технологий, способствующие повышению качества зерна.
3. Этапы декларирования сырья и пищевой продукции.
4. Наиболее распространенная в мире концепция управления качеством.
5. Роль контроля в современной системе менеджмента качества.
6. Назовите 14 принципов и пять «смертельных болезней» учения Э. Деминга.

Шкала оценивания тестирования

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

3.2 Реферат

Формируются результаты обучения:

уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, определять пригодность продукции к реализации;

владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

Примерные темы рефератов:

Раздел № 1 Качество. Основные понятия. Конкуренция и инновационное развитие

1. Качество как конкурентная категория.
2. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ.
3. Технологическое развитие и инновационное улучшение качества.
4. Качество продуктов питания и международная торговля.
5. Методы анализа затрат на качество.
6. Связь затрат и уровня качества продукции.
7. Правила подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Стандартизация пищевой продукции в Таможенном союзе.

Раздел № 2 Качество продуктов питания

1. Признаки оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.
2. Контроль качества пищевой продукции. Разновидности контроля.
3. Основы рационального питания.
4. Макро- и микронутриенты в пищевых продуктах.
5. Органолептическая оценка качества пищевой продукции.
6. Показатели безопасности пищевых продуктов.
7. Нормирование качества зерна и продуктов его переработки.

8. Нормирование качества картофеля и овощных культур.

Раздел № 3 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

1. Отечественный и международный опыт управления качеством.
2. Международная стандартизация, развитие торговли и сотрудничества.
3. Международные стандарты серии 9000.
4. Международные стандарты серии 14000.
5. Инструменты и методы управления и контроля качества пищевой продукции.
6. Проведение аудита качества.
7. Премии по качеству.
8. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Вопросы к собеседованию по теме реферата

1. Разновидности контроля качества пищевой продукции.
2. Методы органолептической оценки качества пищевой продукции.
3. Показатели безопасности зерна.
4. Какие международные стандарты серии ИСО 9000 вы знаете?
5. Как проводят аудит качества в системе СМК?
6. Назовите основные элементы системы ХАССП.

Процедура оценивания реферата

Реферат - работа с источниками информации по анализу, сравнению и обобщению данных, полученных другими исследователями по выбранной теме. Важно, что в процессе написания реферата формируется собственный взгляд на проблему.

Тема реферата выбирается каждым обучающимся самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Обучающийся готовит реферат и его презентацию. Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям. В реферате должны быть представлены: содержание, введение, основная часть, где раскрывается тема, заключение, список использованных источников.
4. Правильность оформления списка источников (литературы). Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

Написание реферативной работы следует начать с изложения плана темы, который обычно включает 3-4 пункта. План должен быть логично изложен, разделы плана в тексте обязательно выделяется. План обязательно должен включать в себя введение и заключение.

Во введении формулируются актуальность, цель и задачи реферата; в основной части рассматриваются теоретические проблемы темы и практика реализации в современных политических, экономических и социальных условиях; в заключении подводятся основные итоги, высказываются выводы и предложения. Реферат завершается списком использованной литературы.

Обучающийся может выбрать тему реферата по перечисленным выше темам.

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки:

- Новизна текста:

- а) актуальность темы;
 - б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);
 - в) умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
 - г) самостоятельность оценок и суждений;
 - д) стилевое единство текста.
 - Степень раскрытия сущности вопроса:
 - а) соответствие плана теме реферата;
 - б) соответствие содержания теме и плану реферата;
 - в) полнота и глубина знаний по теме;
 - г) обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).
 - Обоснованность выбора источников:
 - а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).
 - Соблюдение требований к оформлению:
 - а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;
 - б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;
 - в) соблюдение требований к объёму реферата.
- На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки реферата:

- «зачтено», если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
- «не зачтено», если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

3.3 Контрольная работа (для заочной формы обучения)

1. Факторы, влияющие на выход продукции в сельском хозяйстве.
2. Причины низкого качества продукции АПК.
3. Внутренние факторы влияющие на экономическую эффективность сельскохозяйственного предприятия.
4. Назовите базовые принципы работы первых отечественных систем: БИП, КАНАРСПИ, КС УКП.
5. Сформулируйте принципы учения Э. Деминга.
6. «Смертельные болезни», определенные Э. Демингом, которые неизбежно ведут предприятие к неудачам.
7. Перечислите принципы всеобщего менеджмента качества TQM в соответствии с ИСО серии 9000.
8. Изобразите пирамиду качества TQM, дайте характеристику ее ступеням.
9. Перечислите основные группы показателей качества. Какие из них применимы к продукции пищевых предприятий?
10. Дайте характеристику агротехнологиям по уровню интенсивности.
11. Основные направления Доктрины продовольственной безопасности РФ?

12. Дайте понятие экономической доступности продовольствия.
13. Направления научных исследований по формированию здорового питания, представленные в Доктрине продовольственной безопасности РФ.
14. Перечислите цели Комиссии Кодекс Алиментариус .
15. Основные товары, включенные в Кодекс Алиментариус.
16. Причины, по которым нужно повышать качество продукции пищевых предприятий.
17. Требования, которым должна отвечать продукция пищевых предприятий.
18. Преимущества, достигаемые предприятиями пищевой промышленности при условии повышения качества продукции.
19. Методы определения значений показателей качества.
20. Значение калиметрии в количественной оценке качества продукции.
21. Показатели сырья и пищевой продукции, оцениваемые органолептическим методом.
22. Суть и область применения экспертного метода оценки.
23. Социологический метод оценки качества продукции.
24. Виды контроля в системе управления качеством.
25. Выборочный контроль на пищевых предприятиях
26. Статистический приемочный контроль на пищевых предприятиях.
27. Виды производственного контроля на предприятии.
28. Основные факторы, влияющие на качество продукции.
29. Функции комплексной системы управления качеством труда и продукции в сельском хозяйстве.
30. Основные статистические методы контроля и анализа качества продукции.
31. Перечислите формы проявления эффекта от повышения качества для производителя продукции, для потребителя и для государства..
32. Методы оценки технологий по обеспечению производства высококачественной и безопасной сельскохозяйственной продукции.
33. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные методы управления.
34. Дайте сравнительный анализ концепциям TQC и TQM?
35. Стандарты ИСО 14000.
36. Структура документации системы менеджмента качества.
37. Политика в области качества.
38. Процесс сертификации системы качества.
39. Преимущества предприятия с сертифицированной системой СМК.
40. Стандарты организаций как основа методов управления качеством и безопасностью продукции в сельскохозяйственном предприятии.
41. Законодательство России о пищевой безопасности.
42. Основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
43. Качество и безопасность пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ.
44. Таможенный союз. Технические регламенты Таможенного союза.
45. Основные положения технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
46. Общие сведения о Кодекс Алиментариус.
47. Деятельность комиссии Кодекс Алиментариус.
48. Стандарты, нормы и правила Кодекс Алиментариус.
49. Законодательное регулирование производства и обеспечение безопасности пищевых продуктов в РФ.
50. Основные международные стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

51. Принципы системы ХАССП.
52. Документация системы ХАССП.
53. Опасные факторы и критические контрольные точки в системе ХАССП. Программа внутренней проверки системы ХАССП.
54. Обеспечение безопасности по всей цепи производства пищевой продукции.
- Применение стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
55. Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности.
56. Антипищевые вещества и возможные пути устранения их влияния.
57. Влияние недостатка и избытка макро- и микроэлементов на организм человека.
58. Модель системы управления качеством «Петля качества» ИСО 9000.

Таблица для подбора номеров вопросов

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,12, 43	2,13, 44	3,14,4 5	4,15,46	5,16, 47	6,17, 48	7,18,49	8,19,50	9,20,51	10,21, 52
1	11,22, 53	12,23, 54	13,24, 55	14,25, 56	15,26, 57	16,27, 58	1,28, 17	2,18,30	3,19,31	4,20, 32
2	5,21, 33	6,22, 34	7,23, 35	8,24, 36	9,25, 37	10,26, 38	11,27, 39	12,28, 40	13,29, 41	14,30, 42
3	15,31, 43	16,32, 44	17,33, 45	18,34, 46	19,35, 47	20,36, 48	21,37, 49	22,38, 50	23,39, 51	24,40, 52
4	25,41, 53	26,42, 54	27,43, 55	28,44, 56	29,45, 57	30,46, 58	1,31,47	1,32,48	2,33,49	3,34,50
5	4,35, 51	5,36, 52	6,37, 53	7,38, 54	8,39, 55	9,40, 56	10,41, 57	11,42, 58	1,43,55	2,44, 56
6	3,32, 45	4,33, 46	5,34, 47	6,35,48	7,36, 49	8,37, 50	9,38,51	10,39, 52	11,40, 53	12,41, 54
7	2,13, 42	3,14, 43	4,15, 44	5,16, 45	6,17, 46	7,18, 47	8,19,48	9,20,49	10,21, 50	11,22, 51
8	12,23, 52	13,24, 53	14,25, 54	15,26, 55	16,27, 56	17,28, 57	18,29, 58	19,30, 57	20,31, 58	1,21,32
9	6,22, 33	7,23, 34	8,24, 35	9,25,36	10,26, 37	11,27, 38	12,28, 39	13,29, 40	14,30, 41	15,31, 42

*По вертикали предпоследняя цифра номера зачетной книжки

По горизонтали – последняя цифра зачетной книжки.

Процедура оценивания контрольных работ

В контрольную работу включено по 3 вопроса из разных разделов курса. Обучающийся выбирает номера вопросов, которые должны быть им освещены в контрольной работе, по двум последним цифрам зачетной книжки.

Контрольная работа выполняется по методическим указаниям по выполнению контрольной работы по селекции и семеноводству полевых культур для студентов заочного обучения направления «Агрономия» степень (квалификация) выпуска – бакалавр / Ю.П. Логинов, А.А. Казак / – Тюмень, 2012. – 48 с.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, обучающимся упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки контрольных работ:

- «зачтено», если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе.
- «не зачтено», если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра энергообеспечения сельского хозяйства

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

«Утверждаю»

И.о. заведующего кафедрой



«_25_»

мая

И.В.Савчук
2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИКА

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ от «19» сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол №10.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры энергообеспечения сельского хозяйства от «25» мая 2023 г. Протокол № 5

И.о. заведующего кафедрой



И.В.Савчук

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией Инженерно-технологического института от «20» июля 2023 г. Протокол № 9

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Корнев С.М., доцент кафедры энергообеспечения сельского хозяйства

Директор института:



А.А. Бахарев

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

Коды компетенций	результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-4оПК-4 Использует знания основных законов физики необходимых для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	Знать: - современные физические представления об окружающем человеке современном мире; - основные теории и фундаментальные понятия физики; законы и явления, границы их применимости; - назначение и принципы действия важнейших физических приборов. Уметь: - применять различные методы физических измерений и обработки экспериментальных данных; - объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиции фундаментальных физических представлений; - решать задачи из различных разделов физики; - работать с аппаратурой для физических исследований; - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности. Владеть: - навыком проведения физического эксперимента, в том числе правильно эксплуатировать основные приборы и оборудование в современной физической лаборатории; - навыком обработки и интерпретирования результатов эксперимента; - навыком применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.

Дисциплина Физика базируется на знаниях, полученных обучающимися в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования по предмету Физика.

Физика является предшествующей дисциплиной для дисциплин: концепция современного естествознания, сельскохозяйственная радиобиология, животноводство в условиях радиоактивного загрязнения среды, безопасность жизнедеятельности, механизация и автоматизация животноводства.

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре по очной форме обучения, на 1 курсе во 2 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единиц

Вид учебной работы	Очная форма		Заочная форма	
	Всего часов	семестры	Всего часов	семестры
		2		2
Аудиторные занятия (всего)	48	48	14	14
В том числе:	-	-	-	-
Лекционного типа	16	16	6	6
Семинарского типа	16	16	4	4
Лабораторные занятия	16	16	4	4
Самостоятельная работа (всего)	60	60	94	94
В том числе:	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	30	69	69
Самостоятельное изучение тем	4	4		
Реферат	26	26	-	-
Контрольные работы	-	-	25	25
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		зачет
Общая трудоемкость:	108 3	108 3	108 3	108 3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Механика и биомеханика (колебания и волны). Акустика	<i>Кинематика и динамика поступательного и вращательного движения.</i> Механическое движение. Системы отсчета. Скорость и ускорение как производные перемещения (обобщение понятия скорости). Понятие о градиенте физической величины. Нормальное, тангенциальное и полное ускорение при криволинейном движении. Прямая и

		обратная задача кинематики. Понятие силы. Законы Ньютона в инерциальных системах отсчета. Уравнение движения свободной и несвободной материальной точки. Движение системы материальных точек. <i>Статика. Энергия. Работа. Мощность. Законы сохранения.</i> Аксиомы статики. Геометрическое условие равновесия сходящейся системы сил на плоскости. Проекция сил на плоскости. Аналитические уравнения равновесия. Связи и реакции связей. Момент сил относительно неподвижной оси. Условия равновесия тел, имеющих ось вращения. Пара сил. Центр тяжести твердого тела. Применение условия равновесия для вычисления центра тяжести. Статические системы в опорно-двигательном аппарате животных. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса. Работа переменной силы. Кинетическая и потенциальная энергии. Мощность и КПД. Закон сохранения энергии. Закон сохранения импульса. <i>Механические колебания. Звук.</i> Колебательное движение в биологических объектах. Линейный гармонический осциллятор. Уравнение и графики смещения скорости и ускорения при гармонических колебаниях. Пружинный маятник. Энергия гармонического осциллятора. Механические колебания в промышленном животноводстве. Вибрации в с/х. Затухающие и вынужденные колебания. Сложение гармонических колебаний. Биения.
2.	Молекулярная физика	<i>Основные положения МКТ. Идеальный газ. Реальный газ.</i> Основное уравнение МКТ. Следствия из него. Распределение энергии по степеням свободы. Внутренняя энергия идеального газа. Распределение молекул по скоростям. Средняя длина свободного пробега. Явления переноса. Законы Фика и Фурье. Явления переноса в биологических системах. Виды теплообмена. Терморегуляция организма и теплообмен в с/х. Уравнение Ван-дер-Ваальса. Кристаллическое состояние вещества. Сжижение газов.
3.	Термодинамика и биоэнергетика	<i>Физические основы термодинамики. Основы термодинамики в биологических объектах.</i> Термодинамические параметры и процессы. Теплота и работа, 1-е начало термодинамики. Работа газа в изопроцессах. Теплоемкость идеального газа. Уравнение Майера. Адиабатический процесс. Уравнение Пуассона. Обратимые и необратимые процессы, 2-е начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Тепловые машины и холодильные установки в с/х. Понятие энтропии. Закон не убывания энтропии.

		Понятие об открытых термодинамических системах. Живой организм как открытая термодинамическая система. 1-е начало термодинамики в биологии. Превращение энергии в биологических системах и энергетический баланс живого организма. Теплопродукция. Аккумулирование энергии в молекулах АТФ. Перенос тепла в живых организмах. 2-е начало термодинамики в биологии. Формула Пригожина. КПД мышцы.
4.	Электричество и магнетизм	<i>Электростатика.</i> Электростатическое поле (СЭП) и его напряженность. Поток напряженности, теорема Гаусса. Работа по перемещению электрического заряда в СЭП. Потенциал. Напряженность поля как градиент потенциала. Проводники в СЭП. Электростатическая защита. Заземление. Электростатическое явление в с/х производстве и борьба с ними. Диэлектрики в СЭП. Поляризация диэлектриков и виды поляризации. Диэлектрическая проницаемость. Диэлектрические свойства тканей и изменение их при патологиях. Применение СЭП в физиотерапии. Емкость проводника. Конденсаторы. Энергия СЭП. <i>Законы постоянного тока. Электрический ток в полупроводниках. Электрический ток в газах.</i> Электронная теория тока в металлах. Закон Ома в дифференциальном виде. Потенциометры. Тепловые действия тока. Электронагревательные устройства в с/х производстве. Свойства полупроводниковых материалов. Зонная теория электропроводимости. Термоэлектронная эмиссия. Диод. Триод. Запирающий слой в полупроводниках его выпрямляющее действие. Электрические явления в биологических системах. Самостоятельная и несамостоятельная проводимость газов. Вольтамперная характеристика газового разряда. Законы электролиза. Порог разряда в тканях. Прохождение постоянного тока через живые ткани. Действие постоянного тока на организм. Гальванизация, электрофорез, электрод. потенциал. Мембранный потенциал. Транспорт веществ через клеточные мембраны. Осмос. Понятие о калиевонатриевом насосе. Биопотенциалы. <i>Электромагнетизм. Биологическое действие магнитного поля.</i> Магнитное взаимодействие проводника с током. Индукция ПМП. Закон Био – Савара – Лапласа. Вещество в ПМП. Магнитная проницаемость. Диамагнетики,

		парамагнетики, ферромагнетики. Действие ПМП на биологические объекты. Геомагнитное поле. Применение МП постоянных магнитов в с/х производстве. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Явления самоиндукции. Энергия магнитного поля. Действие электромагнитного поля на живой организм. Применение ЭМП в физиотерапии.
5.	Оптика и световые явления в организмах	<i>Геометрическая оптика. Основы фотометрии. Волновая оптика.</i> Отражение и преломление света. Полное отражение и использование этого явления в оптических приборах. Световоды и их применение. Энергетические фотометрические величины. Кривая видности. Световые фотометрические величины. Интерференция света и способы ее наблюдения. Дифракция света. Поляризация света, поляризованный и естественный свет. Дисперсия света. Спектры и их типы. Спектральный анализ. Поглощение света. Законы Бугера и Бера. Биологическое значение солнечного света. УФ и ИК излучение, их свойства и методы наблюдения. Биологическое действие УФ и ИК излучения. Применение УФ излучения для с/х производства.
6.	Квантовая и ядерная физика	<i>Квантовая оптика. Строение атома. Лазеры</i> Ядерная модель строения атома. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Атомное ядро, изотопы. Спектр атома водорода, правило отбора. Уравнения Шредингера. Радиоактивность, естественный срок радиоактивности. α, β, γ – излучение. Влияние радиоактивности на жизнедеятельность организмов. Законы радиоактивного распада. Период полураспада. Среднее время жизни. Активность элемента. Элементарные частицы, их характеристики и взаимодействие. Античастицы. Дуализм свойств микрочастиц. Кварковый состав адронов. Квантовый механизм излучения света. Формула Планка. Фотоэффект. Квантовый механизм поглощения света. Фотоны. Корпускулярно – волновой дуализм. Понятие о фотохимических реакциях. Фотобиологические реакции. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. <i>Люминесценция. Рентгеновское и тепловое излучение.</i> Планетарная модель атома. Теория Бора. Квантовый механизм электронных переходов. Спин электрона. Принцип Паули. Природа теплового излучения. Абсолютно черное тело. Закон Стефана – Больцмана, Вина. Тепловое излучение тела животных. Различные виды люминесценции. Правило Стокса. Закон Вавилова.

		Люминесцентный анализ. Получение рентгеновского излучения, его свойства. Рентгенодиагностика. Лазеры. Физические и биологические свойства лазерного излучения.

4.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

сем ест р	№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц. типа	Семин. типа	Лаб	СР	Всего часов
1	1	Механика и биомеханика (колебания и волны). Акустика	2	2	2	8	14
	2	Молекулярная физика	4	4	4	10	22
	3	Термодинамика и биоэнергетика	2	2	-	10	14
	4	Электричество и магнетизм	2	2	6	12	22
	5	Оптика и световые явления в организмах	4	4	4	10	22
	6	Квантовая и ядерная физика	2	2	-	10	14
Итого:			16	16	16	60	108
Всего:			16	16	16	100	108

Заочная форма обучения

сем ест р	№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц. типа	Семин. типа	Лаб	СР	Всего часов
1	1	Механика и биомеханика (колебания и волны). Акустика	2	-	-	16	18
	2	Молекулярная физика	2	2	2	14	20
	3	Термодинамика и биоэнергетика	-	-	-	16	16
	4	Электричество и магнетизм	2	2	2	16	22
	5	Оптика и световые явления в организмах	-	-	-	16	16
	6	Квантовая и ядерная физика	-	-	-	16	16
Итого:			6	4	4	94	108
Всего:			16	16	16	100	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Тема	Трудоемкость (час.)	
			очная	заочная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1.	1	Понятие силы. Законы Ньютона в инерциальных системах отсчета.	2	2
2.	2	Основное уравнение МКТ. Следствия из него. Распределение энергии по степеням свободы. Внутренняя энергия идеального газа.	2	2
3.	2	Виды теплообмена. Терморегуляция организма и теплообмен в с/х. Уравнение Ван-дер-Ваальса.	2	-
4.	3	Термодинамические параметры и процессы. Теплота и работа, 1-е начало термодинамики. Работа газа в изопроцессах.	2	-
5.	4	Электронная теория тока в металлах. Закон Ома в дифференциальном виде. Потенциометры. Тепловые действия тока. Электронагревательные устройства в с/х производстве	2	2
6.	5	Отражение и преломление света. Полное отражение и использование этого явления в оптических приборах. Световоды и их применение	2	-
7.	5	Интерференция света и способы ее наблюдения. Дифракция света. Поляризация света, поляризованный и естественный свет.	2	-
8.	6	Формула Планка. Фотоэффект. Квантовый механизм поглощения света. Фотоны.	2	-
Итого во 2 семестре:			16	4
Всего:			16	4

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1 Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	69	тестирование
Самостоятельное изучение тем	4		тестирование или собеседование
Расчетно-графические работы	26	-	защита
Контрольные работы	-	25	защита
всего часов:	60	94	

5.2 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине Физика для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения по направлению подготовки Зоотехния, / Сост. Е. А. Проскурякова. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2015. – 61 с.

5.3 Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Момент сил относительно неподвижной оси. Условия равновесия тел, имеющих ось вращения. Пара сил. Центр тяжести твердого тела.
2. Применение условия равновесия для вычисления центра тяжести. Статические системы в опорно-двигательном аппарате животных.
3. Явления переноса. Законы Фика и Фурье. Явления переноса в биологических системах. Виды теплообмена. Терморегуляция организма и теплообмен в с/х.
4. Уравнение Ван-дер-Ваальса. Кристаллическое состояние вещества. Сжижение газов.
5. Обратимые и необратимые процессы, 2-е начало термодинамики.
6. Принцип действия тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Тепловые машины и холодильные установки в с/х.
7. Понятие энтропии. Закон не убывания энтропии. Понятие об открытых термодинамических системах. Живой организм как открытая термодинамическая система.
8. 1-е начало термодинамики в биологии. Превращение энергии в биологических системах и энергетический баланс живого организма. Теплопродукция. Аккумуляирование энергии в молекулах АТФ. Перенос тепла в живых организмах.
9. 2-е начало термодинамики в биологии. Формула Пригожина. КПД мышцы.
10. Электрические явления в биологических системах.
11. Самостоятельная и несамостоятельная проводимость газов. Вольтамперная характеристика газового разряда. Законы электролиза.
12. Порог разряда в тканях. Прохождение постоянного тока через живые ткани. Действие постоянного тока на организм. Гальванизация, электрофорез, электрод. потенциал.
13. Мембранный потенциал. Транспорт веществ через клеточные мембраны. Осмос. Понятие о калиево - натриевом насосе. Биопотенциалы.
14. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Явления самоиндукции. Энергия магнитного поля. Действие электромагнитного поля на живой организм.
15. Применение ЭМП в физиотерапии.
16. Интерференция света и способы ее наблюдения. Дифракция света.
17. Поляризация света, поляризованный и естественный свет. Дисперсия света. Спектры и их типы. Спектральный анализ.
18. УФ и ИК излучение, их свойства и методы наблюдения. Биологическое действие УФ и ИК излучения. Применение УФ излучения для с/х производства.
19. Природа теплового излучения. Абсолютно черное тело. Закон Стефана – Больцмана, Вина. Тепловое излучение тела животных.
20. Различные виды люминесценции. Правило Стокса. Закон Вавилова. Люминесцентный анализ.
21. Получение рентгеновского излучения, его свойства. Рентгенодиагностика.
22. Лазеры. Физические и биологические свойства лазерного излучения.

5.3. Темы рефератов:

1. Биологическое действие рентгеновских лучей.
2. Ультразвук и биология.
3. Эхо в жизни животных.
4. Биофизика ультразвука.
5. Роль момента силы, момента инерции в движении насекомых, птиц, животных.
6. Теплообмен, его роль в жизни животных.
7. Применение электричества в биологии.
8. Электрофизика живого организма.
9. Как появляются биотоки.
10. Биофизика поражения электричеством.
11. Биологическое действие радиоактивных лучей.
12. Электромагнитное излучение и его действие на организм животных.

13. Действие ионизирующих излучений на клетку.
14. Влияние ионизирующих излучений на нервную систему, органы чувств, ткани, эндокринные железы.
15. Реакция крови и кроветворных органов на ионизирующие излучения.
16. Действие ионизирующего излучения на органы пищеварения, сердечнососудистую систему, органы дыхания, органы выделения, на кости, хрящи, мышцы, на органы размножения и потомство животных.
17. Значение естественной радиоактивности и малых доз ионизирующих излучений в биологических процессах.
18. Лучевые поражения животных.
19. Использование радиоактивных изотопов в качестве индикаторов (меченых атомов), для диагностики и лечения животных.
20. Стерилизация с помощью ионизирующих излучений.
21. Радиометрическая и радиохимическая экспертиза объектов ветеринарного надзора.
22. Явления диффузии и его роль в обеспечении жизнедеятельности живых организмов.
23. II закон термодинамики для открытых систем. Стационарное состояние биологических объектов.
24. Жидкие кристаллы их физические свойства. Жидкие кристаллы в биообъектах.
25. Механика сердечнососудистой системы.
26. Эффект Доплера и его использование в ультразвуковой диагностике.
27. Геомагнитное поле, его влияние на живые организмы.
28. Применение магнитного поля в терапевтических целях. Механизм биологического действия магнитного поля.
29. Световоды и применение волоконной оптики в диагностике и хирургии.
30. Поглощение света. Метод колориметрии. Фотоэлектрический колориметр.
31. Принцип работы электронного микроскопа.
32. Биолюминисценция. Сверхслабое свечение живых тканей.
33. Нерешенные проблемы физики и биофизики.
34. Движение. Движение в двух измерениях. Прыжок в длину с разбега.
35. Роль физики в решении глобальных проблем.
36. Силы в состоянии равновесия. (Системы вытяжки костей. Силы, действующие на мышцы и кости).
37. Фундаментальные силы природы.
38. Законы сохранения в физике.
39. Силы в природе.
40. Растения – гениальные инженеры в природе.
41. Упругие свойства костей и тканей.
42. Прочные материалы. Сплавы.
43. Усталость и ползучесть материалов.
44. Твердые электролиты.
45. Металлургия и биология.
46. Упругость и вязкость.
47. Биоритмия и ее проблемы.
48. Природа и ритм.
49. Ритмические процессы в живых организмах.
50. Космическая биоритмология.
51. Физика и музыка.
52. О волнах, колебаниях и клетках.
53. Колебания и переменные силы.
54. Волновая механика.
55. Релятивистская механика.
56. Акустические средства управления поведением животных.
57. Звук. Звук моря.

58. Ультразвук в зооинженерной практике.
59. Биологическое действие ультразвука.
60. Звук и его природа.
61. Ультразвук и его применение в сельском хозяйстве.
62. Фототермоакустика.
63. Воздействие ультразвука на вещество.
64. Ультразвуковые фотографии.
65. Быстрее звука.
66. Проблемы повышения КПД тепловых двигателей и реальные возможности МГД - электрогенераторов.
67. Невозможность вечного двигателя второго рода.
68. Живой организм – открытая термодинамическая система.
69. Рождение и первые шаги электробиологии.
70. Как в клетке возникает разность потенциалов?
71. Как возникает нервный импульс?
72. Живой телеграф.
73. Общение клеток между собой.
74. Использование «животного» электричества для решения важнейших задач.
75. Как акулы используют закон Ома и теорию вероятностей?
76. Борьба с шумами.
77. Электрическое оружие и электролокаторы.
78. Электрическое хозяйство инфузории.
79. Электростанции клеток. Бактерии - первые электрики Земли.
80. Природа света.
81. Взаимодействие света с веществами.
82. Люминесцентный анализ.
83. Биологическое действие ИК – излучения и его применение в с/х животноводстве.
84. Биологическое действие УФ – излучения и его применение в с/х животноводстве.
85. Биологическое действие лазерного излучения. Применение Лазеров в биологии и медицине.
86. Биофизика зрительного восприятия.
87. Проблемы развития атомной энергетики.
88. Античастицы во Вселенной.
89. Снова об атомных станциях.
90. Частица, которую надо найти.
91. Применение радиоактивных изотопов в сельском хозяйстве.
92. Радиоактивность в нашем доме.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-4	ИД-4опк-4 Использует знания основных законов физики необходимых для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	Знать: - современные физические представления об окружающем человека современном мире; - основные теории и фундаментальные понятия физики; законы и явления,	Тест Зачетный билет

		границы их применимости; - назначение и принципы действия важнейших физических приборов. Уметь: - применять различные методы физических измерений и обработки экспериментальных данных; - объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиции фундаментальных физических представлений; - решать задачи из различных разделов физики; - работать с аппаратурой для физических исследований; - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности. Владеть: - навыком проведения физического эксперимента, в том числе правильно эксплуатировать основные приборы и оборудование в современной физической лаборатории; - навыком обработки и интерпретирования результатов эксперимента; - навыком применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач.	

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

— оценка «зачтено» выставляется, если студент обладает достаточно полным знанием курса физики; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий и законов; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами;

сделан вывод; оба вопроса освещены полностью или доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература:

1. Грабовский, Р. И. Курс физики : учебное пособие для вузов / Р. И. Грабовский. — 13-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 608 с. — ISBN 978-5-8114-9073-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184052>

б) Дополнительная литература:

2. Казанцева, А. Б. Сборник вопросов и задач по общей физике. Раздел 5. Молекулярная физика : учебное пособие / А. Б. Казанцева, Н. В. Соина, Г. Н. Гольцман. — Москва : Прометей, 2012. — 144 с. — ISBN 978-5-7042-2340-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/18616.html>
3. Конкин, Б. Б. Физика. Часть I. Механика. Молекулярная физика и термодинамика : учебное пособие / Б. Б. Конкин, В. П. Сафронов, Я. Б. Константинова. — Ростов-на-Дону : Северо-Кавказский филиал Московского технического университета связи и информатики, 2011. — 61 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61320.html>
4. Молекулярная физика и основы термодинамики : учебное пособие / составители О. М. Алыкова. — Астрахань : Астраханский государственный университет, Издательский дом «Астраханский университет», 2019. — 223 с. — ISBN 978-5-9926-1058-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99503.html>
5. Сборник вопросов и задач по общей физике. Раздел 3. Оптика. Раздел 4. Квантовая физика / Н. В. Соина, А. Б. Казанцева, И. А. Васильева, Г. Н. Гольцман. — Москва : Прометей, 2013. — 194 с. — ISBN 978-5-7042-2414-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/24021.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

www.all-fizika.com - Все о физике. Словари, информационный материалы.

www.ph4s.ru - Физика, химия, математика студентам и школьникам. Образовательный проект А.М.Варгина. Учебники и другая литература.

www.fizika.ru - Физика. Ru. Сайт для преподавателей физики, учащихся и их родителей.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Физика: лабораторный практикум. / Сост. Е. А. Проскурякова. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017. - 144 с.
2. Белановский А.С., Физика с основами биофизики, методические указания по изучению дисциплины и задания для самостоятельной работы заочной формы обучения по направлениям: зоотехния, ветеринария, ветеринарно-санитарная экспертиза, биология. – Тюмень: ТГСХА, 2012. – 105 с.
3. Проскурякова, Е. А. Физика элементарных частиц: учеб.пособие для с.-х. вузов/ Е. А. Проскурякова. – Тюмень: ГАУСЗ, 2013.- 104 с.

9. Перечень информационных технологий

Для выполнения лабораторных работ студентам рекомендуется использовать программу Microsoft Office (электронные таблицы Microsoft Excel).

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1-23 Лаборатория оптики: Установка для измерения длины волны. дифракционная решетка, электрическая лампа, микроскоп, стеклянные пластины, микрометр, вакуумный фотоэлемент, эталонная лампочка, оптическая скамья, микроамперметр, вольтметр, потенциометр, соединительные провода.

1-24 Лаборатория электростатики и электродинамики: амперметры, вольтметры различных видов, потенциометр, вольтметр, амперметр, сопротивление нагрузки (реостат), ключ, источник питания 200 В, пантограф, реостат, ключ, зонд, источник питания 50 В, термистор, магазин сопротивления, термометр, гальванометр, ключ, потенциометр, электрическая плитка, тангенс - гальванометр, потенциометр, переключатель, компас, источник тока 50 В.

1-18 Лаборатория механики и молекулярной физики: Приборы по определению плотности твёрдого тела (авторское исполнение), по изучению колебательного движения (авторское исполнение), по изучению вращательного движения (авторское исполнение), по изучению вращательного движения (авторское исполнение), по определению явления вязкости жидкости, коэффициента поверхностного натяжения жидкости (авторское исполнение).

11. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств,

работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра энергообеспечения сельского хозяйства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **Физика**

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов
питания»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Разработчик: доцент С.М. Корнев

Утверждено на заседании кафедры
протокол №9 от «25» мая 2023г.

И.о. заведующего кафедрой



И.В.Савчук

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**

ФИЗИКА

ОПК-4 - Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Вопросы к зачету 1) Механическое движение. Виды механического движения. Средняя, мгновенная скорость поступательного движения. 2) Среднее, мгновенное ускорение поступательного движения. Нормальное, тангенциальное, полное ускорение. 3) Среднее, мгновенное угловое ускорение. Связь углового ускорения с тангенциальным. 4) Средняя, мгновенная угловая скорость. Вращательная скорость. 5) 1 – й закон Ньютона. 2 – й закон Ньютона (в обычном и дифференциальном виде). 6) Импульс. Закон сохранения импульсов. 7) Момент силы (в векторном и скалярном виде). Плечо силы. 8) Момент инерции (для элементарной массы). От чего зависит момент инерции твердого тела. 9) Основное уравнение динамики вращательного движения. Провести аналогию данного уравнения со 2 – м законом Ньютона. 10) Колебательное движение. Уравнение скорости, ускорения, координаты незатухающих гармонических колебаний. Амплитуда, период, частота колебаний. 11) Вынужденные колебания. Резонанс. 12) Работа (элементарная, полная). Мощность (средняя, мгновенная). Энергия. Виды энергии (кинетическая, потенциальная). 13) Полная механическая энергия. Энергия вращающегося тела. Закон сохранения механической энергии. 14) Механические волны. Виды волн: поперечные, продольные. Уравнение плоской механической волны. 15) Звуковые волны. Интенсивность звука. Уровень интенсивности. Закон Вебера – Фехнера. Звуковое давление. 16) Ультразвук. Инфразвук. Эффект Доплера. Формула частоты Доплера. Примеры применения эффекта Доплера в медицине и биологии. 17) Основные положения МКТ. Степень свободы молекул. 18) Основное уравнение МКТ. Средняя кинетическая энергия молекул. Абсолютная шкала температур. Абсолютный ноль. 19) Идеальный газ. Уравнение Менделеева – Клапейрона. Реальный газ. Уравнение Ван – дер – Ваальса. Сжижение газа.

	20) Явление переноса. Уравнения явлений переноса: диффузии, теплопроводности, внутреннего трения. 21) Термодинамические параметры. Теплота. Работа при расширении газа. Внутренняя энергия. 22) 1-й, 2-й законы термодинамики. Обратимые и необратимые процессы. Тепловая машина. 23) Электростатическое поле, его напряженность. Поток напряженности, теорема Гаусса. 24) Работа перемещения электрического заряда в силовое электростатическое поле. Потенциал. Напряженность поля как градиент потенциала. 25) Проводники в силовом электростатическом поле. Электростатическая защита. Электростатические явления. 26) Диэлектрики в силовом электростатическом поле. Поляризация диэлектриков, виды поляризации. Диэлектрическая проницаемость. 27) Емкость проводника. Конденсаторы. Энергия СЭП. Живой организм в силовом электростатическом поле. 28) Электрический ток в металлах. Закон Ома (в обычном и дифференциальном виде). Тепловое действие тока. Электронагревательные устройства. 29) Полупроводник и его свойства. Электронная и дырочная, собственная и примесная проводимости полупроводника. Зависимость сопротивления проводника от температуры. Термистор. 30) Полупроводниковый диод. Запирающий слой в полупроводниках и его выпрямляющее действие. 31) Электрический ток в газах. Вольтамперная характеристика газового разряда. Аэрионы и их применение. 32) Постоянное магнитное поле. Магнитное взаимодействие проводников с током. Закон Ампера. Индукция ПМП. Закон Био – Савара – Лапласа. 33) Вещество в магнитном поле. Магнитная проницаемость. Диамагнитные, парамагнитные, ферромагнитные вещества. Магнитное поле Земли и его действие на биологические объекты. 34) Электромагнитная индукция. Самоиндукция. Опыты Фарадея. Индуктивность. 35) Отражение и преломление света. Полное отражение и использование этого явления в оптических приборах. Световоды. 36) Энергетические фотометрические величины и единицы их измерения. Кривая видности. 37) Световые фотометрические величины и единицы их измерений. 38) Интерференция света. Условия усиления и ослабления световой волны. 39) Дифракция света. Принцип Гюйгенса – Френеля. Дифракционная решетка. Дифракционный спектр.

	40) Дисперсия света. Спектры. Спектральный анализ. 41) Поглощение света. Законы Бугера и Бера. Биологическое значение солнечного света. Фотохимические и фотобиологические реакции. 42) Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения и их биологическое действие. 43) Природа теплового излучения. Абсолютно черное тело. Закон Кирхгофа. Законы Стефана – Больцмана и Вина. 44) Квантовый механизм излучения (поглощения) света. Формула Планка. Фотоны. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. 45) Планетарная модель атом. Постулаты бора. Спин электрона. Принцип Паули. 46) Виды люминесценции. Правило Стокса. Закон Вавилова. 47) Рентгеновское излучение, его свойства. Биологическое действие рентгеновского излучения.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в форме тестирования с использованием ЭИОС Moodle в соответствии с графиком промежуточной аттестации. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации (зачету) по дисциплине при условии посещения занятий и успешного выполнения текущего контроля в течение семестра, которое включает:

- положительные оценки за промежуточные контрольные работы;
- успешное собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;

В противном случае обучающийся не допускается к прохождению тестовых заданий, до полной ликвидации всех задолженностей.

Тест в системе Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки продолжительностью 45 минут каждая

Критерии оценки зачета

Оценка «Зачтено/Не зачтено» выставляется системой автоматически согласно шкале оценивания тестирования на зачете.

Оценка «Зачтено» выставляется, если наилучшая попытка решения тестирования характеризуется результатом не ниже 50%;

Оценка «Не зачтено» выставляется, если результат наилучшей попытки решения тестирования характеризуется результатов менее 50%.

Вопросы для собеседования по темам, выносимым на самостоятельное обучение

1. Момент сил относительно неподвижной оси.
2. Условия равновесия тел, имеющих ось вращения. Пара сил. Центр тяжести твердого тела.
3. Применение условия равновесия для вычисления центра тяжести.
4. Статические системы в опорно-двигательном аппарате животных.
5. Явления переноса. Законы Фика и Фурье.
6. Явления переноса в биологических системах.
7. Виды теплообмена. Терморегуляция организма и теплообмен в с/х.
8. Уравнение Ван-дер-Ваальса.
9. Кристаллическое состояние вещества.

10. Сжижение газов.
11. Обратимые и необратимые процессы, 2-е начало термодинамики.
12. Принцип действия тепловой машины.
13. Цикл Карно и его КПД.
14. Тепловые машины и холодильные установки в с/х.
15. Понятие энтропии. Закон не убывания энтропии.
16. Понятие об открытых термодинамических системах. Живой организм как открытая термодинамическая система.
17. Первое начало термодинамики в биологии.
18. Превращение энергии в биологических системах и энергетический баланс живого организма.
19. Теплопродукция. Аккумуляция энергии в молекулах АТФ. Перенос тепла в живых организмах.
20. 2-е начало термодинамики в биологии. Формула Пригожина.
21. КПД мышцы.
22. Электрические явления в биологических системах.
23. Самостоятельная и несамостоятельная проводимость газов.
24. Вольтамперная характеристика газового разряда. Законы электролиза.
25. Порог разряда в тканях. Прохождение постоянного тока через живые ткани.
26. Действие постоянного тока на организм.
27. Гальванизация, электрофорез, электрод. потенциал.
28. Мембранный потенциал. Транспорт веществ через клеточные мембраны. Осмос.
29. Понятие о калиево - натриевом насосе. Биопотенциалы.
30. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Явления самоиндукции.
31. Энергия магнитного поля. Действие электромагнитного поля на живой организм.
32. Применение ЭМП в физиотерапии.
33. Поляризация света, поляризованный и естественный свет.
34. Дисперсия света. Спектры и их типы. Спектральный анализ.
35. УФ и ИК излучение, их свойства и методы наблюдения.
36. Биологическое действие УФ и ИК излучения.
37. Применение УФ излучения для с/х производства.
38. Природа теплового излучения. Абсолютно черное тело.
39. Закон Стефана – Больцмана, Вина. Тепловое излучение тела животных.
40. Различные виды люминесценции. Правило Стокса.
41. Закон Вавилова. Люминесцентный анализ.
42. Получение рентгеновского излучения, его свойства.
43. Рентгенодиагностика.
44. Лазеры. Физические и биологические свойства лазерного излучения.

Процедура оценивания собеседования

Собеседование проводится в форме индивидуального опроса для определения уровня освоенности обучающимися тем, выносимых на самостоятельное изучение. Как правило, собеседование проходит на консультации. Преподаватель заранее предупреждает обучающегося о сроках проведения собеседования, требованиях к подготовке материалов, знакомит с вопросами к собеседованию.

Ответ на вопрос считается правильным, если по своему содержанию полностью соответствует заданному вопросу, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, а его изложение грамотное.

Критерии оценки собеседования

По результатам собеседования обучающемуся выставляется оценка:

«Зачтено», если обучающийся ответил на все предложенные вопросы, показав хорошие знания по изученной теме, продемонстрировал владение материалом по теоретическим вопросам и практическим заданиям и/или допустил несущественные неточности/ошибки при ответе;

«Не зачтено», если обучающийся ответил не на все предложенные вопросы; продемонстрировал неполное владение материалом по теоретическим вопросам и практическим заданиям и допустил несколько существенных ошибок при ответе

Комплект заданий для контрольной работы
(заочная форма обучения)

Обучающийся выбирает номера заданий своего варианта согласно таблице 1

Таблица 1. Варианты контрольных заданий

Последняя цифра № зачетной книжки	Предпоследняя цифра № зачетной книжки	
	0, четная	нечетная
0	1, 25, 41, 61, 85, 101, 121	5, 21, 44, 64, 81, 104, 126
1	2, 26, 42, 62, 86, 102, 122	6, 22, 45, 65, 82, 105, 127
2	3, 27, 43, 63, 87, 103, 123	7, 23, 46, 66, 83, 106, 128
3	4, 28, 47, 67, 88, 108, 124	8, 24, 50, 71, 84, 107, 129
4	10, 29, 48, 68, 93, 109, 125	9, 30, 51, 72, 89, 110, 130
5	11, 33, 49, 69, 94, 113, 131	13, 31, 52, 73, 90, 111, 134
6	12, 34, 53, 70, 95, 114, 132	14, 32, 54, 74, 91, 112, 135
7	17, 35, 56, 76, 96, 115, 133	15, 37, 55, 75, 92, 116, 136
8	18, 36, 58, 77, 98, 118, 137	16, 38, 57, 78, 99, 117, 139
9	19, 39, 59, 80, 97, 119, 138	20, 40, 60, 79, 100, 120, 140

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Механика и биомеханика (колебания и волны). Акустика. Гидродинамика и гемодинамика.

1. Косилка – измельчитель предназначена для скашивания травы и одновременного измельчения кормов для скота. Зависимость угла поворота барабана косилки КС -1 от времени дается уравнением: $\varphi = A + Bt + Ct^3$, где $B = 0,6 \text{ рад/с}$, $C = 0,25 \text{ рад/с}^3$. Найти угловую скорость вращения барабана на линейную скорость точек на его поверхности через 10 с. от начала вращения. Диаметр барабана 0,5 м.
2. Барабан молотилки вращается так, что зависимость числа его оборотов от времени задается уравнением: $v = A + Bt^2$, где $A = 3^{-1} \text{ с}$; $B = 1,5 \text{ с}^3$. Сколько оборотов сделает барабан через 5 с от начала вращения?
3. Вал зерномолотилки МСА – 100 начал вращаться равноускоренно с угловым ускорением 80 рад/с^2 . Какой частоты вращения достигнет вал через 12 полных оборотов?
4. Барабан косилки – измельчителя КИР – 1,5 достигает рабочей частоты вращения в 1500 об/мин через 2 мин от начала движения. Вычислить угловое ускорение барабана, тангенциальное и полное ускорение точек на его поверхности. Диаметр барабана 570 мм.
5. Барабан сепаратора «Урал - 3», момент инерции которого $10^{-4} \text{ кг} \cdot \text{м}^2$, вращается с частотой 7800 об/мин. За сколько времени остановится барабан, если к нему приложить тормозящий момент $6,28 \cdot 10^4 \text{ Н} \cdot \text{м}$?

6. Рабочее колесо вентилятора, обеспечивающего воздухообмен в коровнике, вращается с частотой об/мин. Диаметр колеса 40 см и его масса 6 кг. Считая колесо сплошным цилиндром, вычислить его кинетическую энергию.
7. Линейная скорость вентилятора веялки на его периферии должна быть 9 м/с. С каким угловым ускорением вращается вентилятор веялки, если его диаметр 1,2 м. и он достигает этой скорости через 3 мин? Сколько оборотов сделает за это время вентилятор?
8. Для изучения воздействия ускорений на организм животных кролик массой 2,5 кг был посажен в центр горизонтальной платформы диаметром 1,5 м и массой 12 кг. Платформу привели во вращение так, что она делает 15 об/мин. Как изменится частота вращения платформы, если кролик перейдёт от центра к её краю? Во время перехода кролика внешние силы на платформу не действовали.
9. Момент инерции барабана сепаратора «Урал-3» равен $9150 \text{ кг} \cdot \text{м}^2$. Барабан вращается от электромотора с частотой 9000 об/мин. При кратковременном отключении тока частота вращения снизилась до 3000 об/мин. Какую работу совершили за это время силы трения?
10. Измельчительный барабан косилки - измельчителя КУФ - 1,8 вращается с частотой 960 об/мин. Вычислить кинетическую энергию барабана, считая его полым цилиндром, если масса его 1300 кг и диаметр 600 мм.
11. Интенсивность ультразвука, используемого для лечения заболеваний суставов у крупного рогатого скота, составляет $1,2 \cdot 10 \text{ Вт/м}$. Какое количество энергии проходит в тело животного при длительности процедуры 10 мин, если площадь вибратора 12 см^2 ?
12. Количество энергии, передаваемой ультразвуковой волной телу животного при лечении периаартрита, за один сеанс должно быть 650 Дж при интенсивности ультразвука 8000 Вт/м . Сколько времени должен проводить сеанс, если площадь вибратора 15 см^2 ?
13. Площадь барабанной перепонки человеческого уха 0,65 см. Вычислить, какая энергия протекает через барабанную перепонку за 1 мин при постоянном шуме в 80 дБ.
14. Шум в помещении птицефабрики днём достигает 95 дБ, а ночью снижается до 65 дБ. Во сколько раз интенсивность звука днём больше, чем ночью?
15. Шум на улице достигает уровня 80 дБ. Такой шум приводит к ухудшению физиологического состояния коров и, в частности, к падению молочной продуктивности. Во сколько раз надо уменьшить интенсивность шума в коровнике (за счёт звукоизоляции) по сравнению с улицей, чтобы уровень шума в нём был не более 60 дБ?
16. На сколько децибел увеличится шум в помещении птицефабрики, если интенсивность звука возрастёт: а) в 2000 раз б) в 20000 раз?
17. Работающая в помещении животноводческого комплекса электродойка создаёт уровень шума в 75 дБ. Определить уровень шума, когда в помещении будут включены сразу 3 таких установки.
18. Для лечения ряда заболеваний крупного рогатого скота применяется ультразвук с частотой 880 кГц. Показатель поглощения ультразвука этой частоты в мышечных тканях 0,2 см. Какова будет интенсивность ультразвука на глубине 5 см, если на поверхности ткани интенсивность его равна $0,6 \text{ Вт/м}$?
19. Показатель поглощения ультра звука в воде (при частоте 100 кГц) равен $2,5 \cdot 20 \text{ см}$. На каком расстоянии от источника интенсивность ультразвука уменьшится вдвое?
20. При прохождении через перегородку из фанеры толщиной 3 мм интенсивность звука, снижается в 10 раз. Какова будет интенсивность звука, прошедшего через фанерную перегородку, если равна 10 Вт/м .
21. В кипятильнике «Титан» уровень воды в баке достигает 0,6 м. С какой скоростью вытекает вода из крана, расположенного у дна бака кипятильника? Считать, что диаметр отверстия крана во много раз меньше диаметра бака.
22. Молоко вытекает из крана передвижной молочной цистерны МВЦ-600 со скоростью 4,78 м/с. До какого уровня заполнена цистерна?

23. Молоко течёт по молокопроводу диаметром 38 мм (установка УДС-1). На одном участке диаметр трубы уменьшился до 30 мм. На сколько изменится давление молока в этом участке трубы по сравнению с остальной частью трубы. Скорость течения в основной части трубы 2 м/с.
24. Кровь в аппарате искусственного кровообращения движется по шлангу, через сечение которого проходит ежеминутно 5 л крови. Для определения давления в двух разных участках шланга в них вставили манометрические трубки. Определить разность уровней крови в трубках, если они вставлены в участки шланга с диаметром 30 мм и 20 мм.
25. Установка НЩ-50 предназначена для перекачки жидкого навоза от животноводческих ферм на поля фильтрации. В час такая установка перекачивает 70 м навозной жижи. Какова работа, идущая на преодоление трения в горизонтальной трубе, если её конец сообщается с атмосферой, а в её начальном участке давление равно 150 кПа?
26. В молокопроводе, подающем молоко в автомобильную цистерну, создаётся пониженное давление в 39 кПа. Каково давление на другом конце трубы, если при перемещении 1000 л молока на преодоление трения затрачивается энергия 60 кДж?
27. Какой объём крови протекает через кровеносный сосуд длиной 50 мм и диаметром 3 мм за 1 минуту, если на него концах имеется разность давлений в 2 мм рт. ст.?
28. Определение скорости оседания эритроцитов (СОЭ) имеет большое диагностическое значение. Так, при воспалительных процессах в организме животных СОЭ обусловлена слипанием эритроцитов в комочки большего диаметра. Считая их сферическими, определить диаметр комочков в крови лошади, если СОЭ равна 64 мм/час.
29. Определить плотность оседания эритроцитов в крови свиньи, если скорость оседания их в крови (СОЭ) равна 8 мм/час. Считать, что эритроциты имеют форму шарика диаметром 5 мкм (в действительности они имеют форму двояковыпуклой линзы).
30. В лабораторной установке касторовое масло подаётся по трубке длиной 35 см и диаметром 4 мм. Какова должна быть разность давления на концах трубки, чтобы за 5 мин через нее протекло 0,5 литра масла?

Молекулярная физика

31. В ветеринарной терапии некоторые лекарственные вещества применяют в виде аэрозолей. Вычислить среднюю квадратичную скорость частичек аэрозоля диаметром 10^{-6} см и плотностью $1,5 \cdot 10^3$ кг/м³ при 27 °С
32. Температура крови у лошади в норме 37 °С. При заболевании среднюю квадратичную скорость молекул, входящих в состав плазмы крови, увеличилась на 0,5 %. Какова стала температура крови у лошади?
33. При температуре 10 °С в баллоне находится $1,5 \cdot 10^{24}$ молекул. Определить кинетическую энергию поступательного движения всех молекул в баллоне.
34. Кинетическая энергия поступательного движения всех молекул кислорода, выделенного в процессе фотосинтеза за час, равна 200 Дж. Средняя квадратичная скорость этих молекул 470 м/с. Какова, масса выделенного растениями кислорода?
35. Сколько степеней свободы имеет молекула, обладающая кинетической энергией $9,7 \cdot 10^{-21}$ Дж при 7 °С?
36. Трехатомный газ массой 1,5 кг находится под давлением 5 атм. и имеет плотность 6 кг/м³. Найти энергию теплового движения молекул газа при этих условиях.
37. Удельные теплоемкости газа при постоянном объёме и при постоянном давлении равны соответственно 649 и 912 Дж/кг*К. Определить молярную массу этого газа и число степеней свободы его молекул.
38. Найти импульс молекулы азота при 27 °С. Скорость молекулы считать равной средней квадратичной скорости.
39. 100 г воды испарили и полученный пар нагрели до 120 °С. Найти полную кинетическую энергию поступательного движения молекул воды, находящихся в этом паре.

40. Вычислить удельные теплоемкости при постоянном давлении и при постоянном объеме для газа, молярная масса которого $0,044 \text{ кг/моль}$, а отношение теплоемкостей равно $1,33$.
41. В автоклаве объемом 8 л находится $0,1 \text{ кг}$ воды, найти давление водяных паров в автоклаве при температуре 200°C , когда вся вода в нем превратилась в пар.
42. Сколько молекул углекислого газа содержится в выдыхаемом собакой воздухе, если объем при одном выдохе равен 300 мл ? Температура воздуха 37°C и давление 780 мм рт.ст.
43. В баллоне объемом 35 л находится кислород под давлением 20 атм и при 27°C . Для поддержания дыхания больного было взято из баллона 8 г кислорода, после чего температура в баллоне понизилась до 23°C . Определить давление кислорода, оставшегося в баллоне.
44. В закрытом баллоне объемом 12 л находится воздух при давлении $2 \cdot 10^5 \text{ Па}$. Какое количество тепла надо сообщить воздуху, чтобы повысить давление в сосуде в 3 раза?
45. 2 кг кислорода находится под давлением $5 \cdot 10^4 \text{ Па}$ и имеет плотность 3 кг/м^3 . Найти энергию теплового движения молекул газа при этих условиях.
46. Какое число молекул аммиака занимают объем 50 см^3 при давлении $0,1 \text{ атм}$ и при температуре 27°C ? Какой энергией теплового движения обладают эти молекулы?
47. Определить давление углекислого газа массой 44 г при 10°C в объеме 2 л . Вычисление провести: а) по уравнению Менделеева - Клапейрона; б) по уравнению Ван - дер- Ваальса. Объясните разницу в ответах.
48. Один моль азота и водяного пара занимает объем $0,1 \text{ л}$ при температуре 0°C . Вычислить давления этих газов по уравнению Ван - дер- Ваальса. Чем объясняется разница в ответах?
49. За один выдох корова выделяет 8 л воздуха, в котором содержится 2% водяных паров. Частота дыхания коровы 25 раз в минуту. Какова будет масса водяных паров в закрытом помещении, в котором 2 часа содержались 5 коров? Атмосферное давление 760 мм. рт. ст. , температура воздуха в коровнике 20°C .
50. Вычислить массу и количество молей водяного пара в закрытом помещении коровника объемом $10\,000 \text{ м}^3$, если парциальное давление этого пара 1200 Па , а температура воздуха 10°C .
51. Коллагеновое волокно длиной 8 мм под действием приложенной к нему силы удлинилось на 1 мм . Какое напряжение возникает при этом волокне.
52. Малоберцовая кость свиньи имеет длину 20 см . Ее наружный диаметр 35 мм и толщина стенки 3 мм . К кости приложили осевую нагрузку 8 кН . Найти удлинение кости.
53. Внешний диаметр локтевой кости 15 мм , предел прочности кости 10^8 Па . Какую силу надо приложить при осевой нагрузке к кости, чтобы произошел разрыв. Толщина стенки кости 3 мм .
54. Операционный стол стоит на четырех стальных ножках диаметром по 2 см . Высота стола 80 см . На сколько уменьшится высота ножек стола, когда на него положат животное массой 200 кг ?
55. Дозировка хлороформа для общей анестезии производится путем подсчета капель, вытекающих из вертикальной трубки диаметром $1,8 \text{ мм}$. Какова масса хлороформа, если было подсчитано 850 капель? Считать диаметр шейки капли в момент отрыва равным $0,8$ диаметра трубки.
56. На какую высоту поднимается вода в почве, если диаметр почвенного капилляра 800 мкм ?
57. Определить диаметр почвенного капилляра, если высота поднятия воды в нем равна 125 мм .
58. Во сколько раз высота подъема воды в стеблях риса со средним диаметром капилляров $0,02 \text{ см}$ больше, чем в почве с капиллярами диаметром 300 мкм ?

59. Из капиллярной трубки по каплям вытекает глицерин. Диаметр шейки капли в момент отрыва равен 3 мм. Определить коэффициент поверхностного натяжения глицерина, если масса 75 капель 429 г.
60. Определить КПН мочи, если она поднялась по капилляру диаметром 200 мкм на высоту 138 мм.

Термодинамика и биоэнергетика

61. При входе в легкие овцы попадает 0,5 л воздуха. На сколько изменится внутренняя энергия воздуха, если его температура была -10°C , а температура внутри легких $+37^{\circ}\text{C}$? Атмосферное давление 780 мм. рт. ст..
62. Какое количество теплоты затрачивается на нагревание воздуха, поступающего в легкие коровы за 1 час, если за один вдох в легкие поступает 6 л воздуха при 0°C ? Температура легких коровы 38°C и частота дыхания 20 раз в минуту. Атмосферное давление 740 мм. рт. ст..
63. Вычислить работу, совершаемую коровой за один вдох, считая плевральное давление за время вдоха постоянным и равным 30 мм. рт. ст.. Объем дыхательного воздуха у коровы 6,5 л. Какова мощность дыхательного процесса, если частота дыхания коровы равна 20 раз в минуту?
64. На сколько возрастает мощность дыхания лошади при беге, если объем дыхательного воздуха при этом возрастает с 5 л в покое до 12 л при беге, а частота дыхания соответственно увеличивается от 8 до 12 раз в минуту. Плевральное давление считать постоянным и равным 35 мм. рт. ст.
65. Для лечения хронического заболевания сустава на бедро коровы накладывается озокеритовая аппликация, масса озокерита в которой 6,5 кг, температура 75°C . Какое количество теплоты отдаст озокерит при остывании до температуры тела коровы (37°C), если считать, что благодаря наружной изоляции 80 % теплового потока направлено к телу коровы?
66. В боксе с температурой 61°C было пролито 2,5 г хлороформа. Какое количество теплоты потрачено на испарение хлороформа, если его начальная температура тела 18°C ?
67. Определить количество теплоты, проходящей через 1 м^2 поверхности тела теленка в течение суток, если толщина жировой клетчатки 10 мм, внутренняя температура тела 39°C , а на поверхности 30°C .
68. Определить коэффициент теплопроводности зерна в элеваторе, если через слой его толщиной 1,1 м и площадью $1,5\text{ м}^2$ в течение 6 минут проходит 300 Дж теплоты. Разность температур между нижней и верхней частями слоя равна 5°C .
69. Определить увеличение энтропии, обусловленное выделением тепла лошадию за один час, если теплопродукция тела лошади равна $0,547\text{ Дж/кг}\cdot\text{с}$, масса лошади 450 кг и температура тела равна 37°C .
70. Вычислить увеличение энтропии, обусловленное потоотделением человека, если за час человек в среднем выделяет 20 мл пота. Температура тела 37°C .

Электричество и магнетизм

71. Для лечения гальваническим током ревматизма на тазобедренную область коровы накладывают электроды с гидрофильной прокладкой, площадь каждого из которых равна 150 см^2 . Необходимая для лечения плотность тока должна быть $0,3\text{ мА/см}^2$. Какой ток пройдет при этом через животное? Какое количество электричества пройдет через него, если время процедуры 30 мин?
72. При заболевании маститом корове необходимо ввести в вымя методом лечебного электрофореза 20 мг йода. Для этого гидрофильная прокладка под катодом была смочена раствором йодистого калия. Через прокладку площадью 100 см^2 пропускали ток плотностью $0,15\text{ мА/см}^2$. Сколько времени необходимо пропускать ток для введения необходимого количества йода?
73. При лечении животного методом гальванизации через него в течение 0,5 мин. пропускали ток плотностью $0,2\text{ мА/см}^2$. Площадь электрода 120 см^2 . Какое количество

электричества положительных и отрицательных ионов прошло через тело животного, если считать ионы одновалентными.

74. Аппарат для гальванизации АГН-5 создает плотность тока $0,5 \text{ мА/см}^2$. Какое количество электричества проходит через тело коровы, если наложенные на нее электроды имеют площадь по $0,01 \text{ дм}^2$. И процесс гальванизации длится 20 мин?. Каково сопротивление участка тела коровы, если к электродам приложено напряжение 25 В?

74. Аппарат для гальванизации АГН-5 создает плотность тока $0,5 \text{ мА/см}^2$. Какое количество электричества проходит через тело коровы, если наложенные на нее электроды имеют площадь по $0,01 \text{ дм}^2$ и процесс гальванизации длится 20 мин? Каково сопротивление участка тела коровы, если к электродам приложено напряжение 25 В?

75. Источник УФ – облучения с горелкой ПРК-2 потребляет ток 3,7 А при напряжении 220В. Какова мощность излучателя? Какова стоимость работы излучателя в течение года в физиотерапевтическом кабинете, если в течении рабочего дня облучается 25 животных по 15 мин каждое? Стоимость $1 \text{ кВт} \cdot \text{ч}$ электроэнергии – 4 копейки. Число рабочих дней в году – 305.

76. Применяемый на животноводческих фермах электронагреватель ВЭП-600 позволяет нагревать 100 кг воды от 10° до 35° за 18 мин. Определить мощность нагревателя и потребляемый им ток, если он подключен к сети с напряжением 220 В.

77. Количество теплоты, которое должен получить один цыпленок при брудерном содержании, равно в среднем 7 кДж/час . Брудер Б-4 применяется для обогрева 600 цыплят. Нагревательный элемент брудера выполнен из нихромовой проволоки сечением $0,5 \text{ мм}^2$ и подсоединен к сети с напряжением 220 В. Вычислить, какой длины проволоку необходимо взять для изготовления нагревательного элемента. Удельное сопротивление нихрома $10^{-5} \text{ Ом} \cdot \text{м}$.

78. Термопарой медь – констан с сопротивлением 6 Ом измеряют температуру физиологического раствора. Один спай термопары 43 мкВ/град. Сила тока в гальванометре, сопротивление которого 100 Ом, равна 15 мкА. Определить температуру раствора.

79. один спай термопары был приложен к вымени, а другой к животу. Какова разность температур между этими точками тела, если стрелка гальванометра с ценой деления $0,05 \text{ мкА/дел}$ отклонилась на 48 делений? Внутреннее сопротивление гальванометра 40 Ом, добавочное сопротивление 100 Ом. Сопротивление медно-константанового элемента 3 Ом. Постоянная термопары $4,3 \cdot 10^{-8} \text{ В/град}$.

80. Термопара железо-констан с удельной э. д. с. $5 \cdot 10^{-5} \text{ В/град}$ погружается одним спаем в почву, а спай находится в воздухе, температура которого 20°C . Гальванометр, подключенный к термопаре, показывает ток 0,3 мкА. Сопротивление цепи равно 1500 Ом. Определить температуру почвы.

81. При каком напряжении по обмотке дросселя, имеющей активное сопротивление 50 Ом и индуктивность 0,2 Г, пойдёт ток силой 3 А, если частота тока 50 Гц?

82. Чему равен сдвиг фаз между током и напряжением в катушке индуктивностью 50 мГ и активным сопротивлением 12 Ом, если частота тока 50 Гц?

83. Обмотка дросселя имеет активное сопротивление 40 Ом. При напряжении на обмотке 220 В по ней идёт ток в 5 А. Определить индуктивность дросселя, если частота тока 50 Гц.

84. В цепь переменного тока включены последовательно активное сопротивление 20 Ом, дроссель с индуктивностью 50 мГ и конденсатор с ёмкостью 0,5 мкФ. При какой частоте тока индуктивное сопротивление цепи равно её ёмкостному сопротивлению? Чему равно при этом полное сопротивление цепи?

85. Объём жировой ткани, подвергающейся УВЧ-терапии, имеет площадь 8 см^2 и толщину 3 см. Каково его активное сопротивление? Вычислить ёмкостное сопротивление этого участка ткани, если его электроёмкость 8500 пФ и частота поля, генерируемого аппаратом УВЧ-терапии, 4,69 МГц.

86. В кювете находятся два плоских электрода, площадь каждого из которых 4 см^2 . В кювету помещается яичный белок и через него пропускают переменный ток. Определить ёмкостное сопротивление белка в кювете, если расстояние между электродами 5 мм и относительная диэлектрическая проницаемость равна 5 . Частота переменного тока 50 Гц .
87. Для определения диэлектрической проницаемости животного жира вырезанный из него плоский образец зажимают между двумя электродами. Площадь образца 20 см^2 , толщина 8 мм . При пропускании через него переменного тока с частотой 1 кГц сопротивление образца оказалось 12 МОм . Определить величину диэлектрической проницаемости жира, если активное сопротивление образца было 8 МОм .
88. Активное сопротивление участка здоровой ткани равно 25 Ом и его электроёмкость $2,5 \text{ мкФ}$. Полное сопротивление этого же участка воспалённой ткани оказалось в 4 раза меньше, чем полное сопротивление здоровой ткани. Измерения проводились при частоте переменного тока 1 кГц . Какова электроёмкость воспалённой ткани?
89. Угол сдвига фаз между током и напряжением для кожи человека составляет 50° . Определить электроёмкость ткани, если её активное сопротивление $2,5 \text{ кОм}$. Измерения производились на переменном токе с частотой 2 кГц . Эквивалентная схема ткани может быть представлена как последовательно соединённые активное сопротивление и конденсатор.
90. Угол сдвига фаз между током и напряжением для нерва лягушки при частоте переменного тока 1 кГц равен 64° . Какова электроёмкость нерва, если его активное сопротивление $1,2 \text{ кОм}$? Считать активное сопротивление и ёмкость нерва соединёнными последовательно.
91. При лечении язвенных болезней у крупного рогатого скота положительный терапевтический эффект оказывает электрофорез ионов цинка. Сколько времени должна продолжаться процедура лечебного электрофореза, если через электрод площадью 150 см^2 необходимо ввести 5 мг цинка при плотности тока $0,15 \text{ мА/см}^2$?
92. В ветеринарной клинической практике в лечебном электрофорезе часто используется хлористый калий. Удельное сопротивление $0,1 \text{ н}$ раствора хлористого калия $0,78 \text{ Ом}\cdot\text{м}$. Вычислить подвижности ионов калия и хлора, считая, что они практически равны друг другу по абсолютным величинам. Считать, что все молекулы растворённого вещества полностью диссоциированы.
93. Какой силы ток будет проходить через $0,1 \text{ н}$ раствора бромистого калия, если на электроды, находящиеся на расстоянии 10 см друг от друга, подано напряжения 3 В . Площадь каждого электрода 8 см^2 . Степень диссоциации 90% .
94. Микроэлектроды, применяемые для измерения биопотенциалов клетки, представляют собой тончайшие стеклянные капилляры, заполненные раствором хлористого калия. Определить сопротивление такого микроэлектрода с внутренним диаметром 1 мкм и длиной 5 мм . Степень диссоциации 2 м раствора хлористого калия 85% .
95. Во сколько раз уменьшится потенциал покоя клетки, если отношение концентрации калия внутри клетки к концентрации калия во внеклеточной среде уменьшится в 2 раза? Начальное отношение концентрации равно 52 .
96. Отношение концентраций ионов калия внутри клетки к концентрации калия во внеклеточной среде для гигантского аксона кальмара равно 41 , а для клеток портняжной мышцы лягушки равно $1,2$. Каково отношение мембранных потенциалов этих клеток при одной и той же температуре?
97. Какова концентрация ионов калия в клетках поперечнополосатых мышечных волокон лягушки, если их концентрация во внеклеточной среде равна $2,5 \text{ мМ/л}$, а потенциал покоя этих клеток равен $-95,2 \text{ мВ}$? Температура тела лягушки 10°C .

98. Концентрация ионов хлора в гигантском аксоне кальмара равна 13 мМ/л. Какова концентрация ионов хлора во внеклеточной среде, если величина потенциала покоя равна - 80 мВ? Температура тела кальмара 7°C.
99. Величина мембранного потенциала для клеток гладких мышц собаки равна 3 мВ. Вычислить отношение концентрации ионов хлора в наружной среде к концентрации этих ионов внутри клетки, считая температуру мышцы собаки равной 37°C.
100. Концентрации ионов калия и хлора в мышечных волокнах лягушки равны соответственно 140 мМ/л и 3 мМ/л. Концентрация ионов хлора во внеклеточной среде 168 мМ/л. Какова концентрация ионов калия во внеклеточной среде? Вычислить величину мембранного потенциала мышечных волокон, считая температуру тела лягушки 20°C.

Оптика и световые явления в организмах

101. Определить увеличение микроскопа, фокусные расстояния объектива и окуляра у которого соответственно равны 15 мм и 50 мм, а расстояние между задним фокусом объектива и передним фокусом окуляра 19 см.
102. Определить величину изображения среза мышечного волокна диаметром 8,5 мкм, рассматриваемого под микроскопом с фокусными расстояниями окуляра и объектива соответственно равными 14 и 0,2 см. Расстояние между фокусами объектива и окуляра 18 см.
103. Вычислить предел разрешения объектива микроскопа в зеленом свете (длина волны 555 нм) для сухого объектива и для иммерсионного объектива, если в качестве иммерсионной жидкости используется глицерин. Апертурный угол 65°.
104. Будет ли видно в микроскоп волокно диаметром 0,2 мкм, если его рассматривать в зеленом свете (длина волны 555 нм) в объектив с числовой апертурой 60° и с монобромнафталином в качестве иммерсионной жидкости?
105. Светоотдачей называется число, показывающее величину светового потока, приходящегося на 1 Вт мощности, затрачиваемой источником света. Светоотдача лампы мощностью 150 Вт равна 12,7 лм/Вт. На поверхность стола площадью 2,8 м² направлено 25% светового потока лампы. Вычислить среднюю освещенность стола.
106. Над операционным столом повешен светильник из молочного стекла, имеющий форму шара диаметром 40 см. Сила света, создаваемая светильником, равна 250 кд. Определить световой поток, светимость и яркость светильника.
107. Солнечный свет создает на поверхности кожи человека освещенность $5 \cdot 10^4$ лк. Какова светимость и яркость освещенного участка кожи, если коэффициент отражения кожи 35%?
108. Вертикальная поверхность клетки с животным находится на расстоянии 4 м от УФ - источника, состоящего из трех ламп ПРК-4. Одна из ламп вышла из строя. На сколько нужно передвинуть источник к клетке, чтобы ее облученность не изменилась?
109. Толщина стекла в теплице 3 мм. Коэффициент поглощения света стеклом (для инфракрасной части спектра, вызывающей парниковый эффект), равен 0,62 см⁻¹. Какая доля от падающей на стекло интенсивности света достигает растений?
110. На стекло в теплице падает свет, коэффициент поглощения которого в данном стекле равен 0,65 см⁻¹. Какой толщины стекло надо взять, чтобы внутрь теплицы попадало не менее 0,8 световой энергии, падающей на поверхность стекла?
111. Инфракрасные лучи длинноволнового диапазона вызывают ощущение резкой боли при падении на кожу при интенсивности 6 Дж/(см² · мин). На каком расстоянии создает ощущение резкой боли лампа мощностью 1500 Вт, если ее световой к. п. д. составляет 3%, а остальная часть энергии расходуется на создание ИК - излучения?

112. Вычислить угол максимальной поляризации при отражении света от роговицы глаза. Под каким углом свет при этом проходит в глаз?
113. Вычислить угол максимальной поляризации при отражении света от сыворотки крови. Под каким углом свет при этом проходит в сыворотку?
114. Вычислить угол поворота плоскости поляризации раффинозы, если концентрация ее 5,14 г/мл, длина трубки поляриметра 25 см и удельное вращение раффинозы $1^\circ 0,4 \text{ см}^3/(\text{г} \cdot \text{дм})$.
115. Раствор глюкозы с концентрацией 0,28 г/см³ налитый в стеклянную трубку длиной 15 см, поворачивает плоскость поляризации света на 32° . Определить удельное вращение глюкозы.
116. При прохождении света через трубку длиной 20 см с сахарным раствором плоскость поляризации света поворачивается на угол $35,5^\circ$. Удельное вращение глюкозы 76 град $\cdot \text{см}^3/(\text{г} \cdot \text{дм})$.
117. Определить концентрацию раствора глюкозы, если при прохождении света через трубку длиной 20 см. плоскость поляризации поворачивается на угол $35,5^\circ$. Удельное вращение глюкозы 76 град. $\text{см}^3/(\text{г} \cdot \text{дм})$.
118. При прохождении света через слой десяти процентного сахарного раствора толщиной 15 см плоскость поляризации поворачивается на угол 13° . В другом растворе в слое толщиной 12 см плоскость поляризации повернулась на $7,2^\circ$. Найти концентрацию второго раствора сахара.
119. Определить энергетическую светимость тела лошади при температуре тела 37°C , считая, что оно излучает как серое тело с коэффициентом 0,85. На какую длину волны приходится максимум излучения тела лошади?
120. Опыт показывает, что облучение куриных яиц в инкубаторе наиболее эффективно при длине волны 4,1 мкм. К области спектра относится эта длина волны? Какова должна быть температура проволочной спирали в нагревательной лампе? Какое количество энергии излучает в секунду спираль лампы, если ее поверхность равна 20 мм²?

Квантовая и ядерная физика.

121. Определить энергию, массу и импульс фотона, соответствующего: а) видимому свету (длина волны 0,55 мкм); б) рентгеновскому излучению (длина волны 0,1 нм) и гамма-излучению (длина волны 0,001 нм).
122. Некоторые фотобиологические реакции связаны с диссоциацией молекул воды под действием света. Для диссоциации молекулы воды необходима энергия 12,6 эВ. Какова длина волны света, вызывающего эту реакцию?
123. Коротковолновое УФ - излучение с длиной волны 200 нм оказывает наиболее выраженное бактерицидное действие, обусловленное изменением структуры белков, входящий в состав бактерий. Вычислить энергию необходимую для изменения структуры этих белков.
124. Человеческий глаз наиболее чувствителен к зеленому свету (длина волны 0,55 мкм), для которого порог чувствительности глаза соответствует 80 фотонам, падающим на сетчатку за 1 с. Какой мощности света соответствует этот порог?
125. Показатель поглощения подкрашенного раствора 0,735. Какая толщина слоя этого раствора уменьшает интенсивность падающего света в 2 раза?
126. При прохождении света через раствор крови в кювете высотой 6 см интенсивность света уменьшилась на 12%. Определить концентрацию раствора, если известно, что для него удельный показатель поглощения в законе Бера равен 0,325 л/(см $\cdot$ моль).
127. <Накачка> рубинового лазера, используемого в хирургии сетчатки, осуществляется в течение 1 мин газоразрядной лампой мощностью 15 Вт, световой к. п. д. которой оставляет 25%. Продолжительность вспышки лазера 0,1 мс. Какова мощность вспышки, если к. п. д. лазера 1,5%?

128. В офтальмологии лазерный луч применяется спайки отслоившейся сетчатки с поверхностью сосудистой оболочки. Энергия, необходимая для этой операции, равна 50 мДж. Какова интенсивность лазерного луча, если он облучает поверхность сетчатки площадью $0,05 \text{ мм}^2$ и длительность импульса 5 мс?
129. Для разрушения раковой опухоли полости рта животного необходима энергия светового пучка в 10^5 Дж. Опухоль облучали лазерным пучком с интенсивностью 10^8 Вт/м^2 . Опухоль круглой формы диаметром 5 мм поглощает 20% падающего на нее излучения рубинового лазера. Сколькими импульсами необходимо облучить опухоль, если длительность каждого импульса 20 мс?
130. Опыты по облучению мазков крови лучами рубинового лазера показали, что при энергии луча $0,16 \text{ Дж/см}^2$ происходит разрушение эритроцитов. Какое количество энергии необходимо для разрушения одного эритроцита, если условно считать его диском диаметром 8 мкм?
131. Определить коротковолновую границу сплошного рентгеновского спектра, если рентгеновской трубке приложено 40 кВ.
132. Напряжение на рентгеновской трубке 60 кВ и сила тока в ней 4.5 мА. Какова мощность рентгеновского излучения, если к. п. д. трубки 1,5%?
133. Линейный показатель поглощения свинца, используемого при экранировании рентгеновского излучения, равен 52 см^{-1} . На какой глубине интенсивность рентгеновского излучения уменьшится в 10 раз?
134. При увеличении толщины мягкой ткани на 4 см интенсивность прошедшего через ткань пучка рентгеновских лучей уменьшилась в 9 раз. Вычислить линейный показатель поглощения ткани.
135. Применяемый для подавления весеннего прорастания пищевого картофеля и других овощей радиоактивный Co^{60} имеет период полураспада 5,3 года. В овощехранилище заложено количество кобальта, имеющего активность 10 Ки. Определить активность кобальта через два года.
136. Радиоактивный изотоп полония (Po^{210}) с активностью 120 мКи испускает альфа-частицы с энергией 5,3 МэВ. Какое количество теплоты испускает этот препарат за сутки?
137. В терапевтических целях применяют, радоновые ванны, активность радона в которых $1,5 \cdot 10^{-9} \text{ Ки/л}$. Какова будет активность радона в воде через 10 суток?
138. Для уничтожения вредителей зерна в зернохранилищах используют радиоактивный кобальт в виде проволоки массой 1 г. Содержание радиоактивного кобальта в проволоке составляет 0,01% от массы проволоки. Определить активность радиоактивного кобальта.
139. Кролику массой 5 кг ввели натрий с пищей радиоактивный натрий из расчета 0,01 мКи на 1 кг массы животного. Определить активность радиоактивного натрия в теле кролика через сутки. Естественное выведение натрия из организма принять равным 50% за сутки.
140. Радиоактивный йод, вводимый при биологическом эксперименте в организм ягненка, концентрируется почти полностью в его щитовидной железе. Допустимое количество йода имеет активность 0,001 мКи на 1 г массы железы. Какую массу радиоактивного йода можно ввести ягненку, масса щитовидной железы которого 5 г?

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольная работа по дисциплине Физика, проводится для обучающихся заочной формы обучения. За контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

Объем работы составляет 7 задач из всех разделов дисциплины. Задачи выбирают по таблице, исходя из последних двух цифр № зачетной книжки студента, которая содержится в методическом указании дисциплины.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической 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 анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота, точность и последовательность изложения мыслей при решении задач, наличие достаточных пояснений, число и характер ошибок (существенные или несущественные), а так же процент правильно решенных задач.

Критерии оценки

За контрольную работу обучающемуся выставляется:

- оценка «зачтено», если он выполнил контрольную работу по своему варианту, в контрольной работе приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, необходимые для решения и при этом правильно или с незначительными недочетами решил не менее 6 задач контрольной работы;
- оценка «не зачтено», если он решил менее 6 задач или при решении задач допущены грубые ошибки или недочеты.

Процедура оценивания контрольных работ

Обучающиеся выполняют контрольные работы самостоятельно после изучения определенной темы. В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи с практическим содержанием. Контрольная работа составляется по вариантам. При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности установлены следующие критерии:

- умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать метод решения;
- умение правильно и логично провести решение задач;
- сделать точные расчеты и получить верный ответ.

При оценке определяется последовательность и логичность приведенных расчетов в задаче, качество решения, получение правильного ответа, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

По результатам выполнения контрольных работ обучающемуся выставляется оценка.

Критерии оценки контрольной работы

Выставляется оценка:

- «пять», если обучающийся показал умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать метод решения; все задачи решены верно без логических ошибок;
- «четыре», если обучающийся показал умение правильно и логично использовать формулы и методы решения, но допустил не более двух ошибок.
- «три», если обучающийся показал слабое умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать правильный метод решения, неправильно выбрал одну или две формулы, допустил вычислительные ошибки;
- «два», если обучающийся решил правильно менее 50% заданий;
- «один», если обучающийся не приступал к решению заданий.

Вопросы для защиты реферата

1. Какое явление (процесс, закон) лежит в основе рассматриваемого вопроса.
2. Какое биологическое действие оказывает изучаемое явление.
3. Какое применение находит изучаемое явление в практике с/х производства, медицине или ветеринарии.
4. Сформулируйте основной физический закон лежащий в основе изучаемого явления или процесса.
5. Какими физическими свойствами обладают материалы, о которых вы рассказали.
6. В чем заключается принцип механизма действия устройства, о котором вы рассказали.
7. Как можно ослабить (усилить) эффект действия явления или процесса о котором вы рассказали.
8. Что нового вы узнали, когда готовили доклад.
9. Как рассматриваемое вами явление (процесс, закон, устройство) может быть использовано в вашей будущей профессиональной деятельности.
10. Какие источники информации, которые вы использовали при подготовке реферата, больше всего вам помогли и содержали более полную и интересную для вас информацию.
11. Почему вы выбрали именно эту тему для сообщения.

Процедура оценивания реферата

На защиту реферата, состоящую из доклада и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

При оценке реферата используется следующие критерии:

- соответствие реферата заявленной теме, поставленной цели и задачам;
- проблемность темы или ее актуальность;
- новизна или оригинальность полученных результатов;
- глубина и полнота рассмотрения темы;
- доказательная база, аргументированность, обоснованность выводов по теме;
- логичность, структурированность, целостность изложения реферата;
- речевая культура при защите реферата (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- использование ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность и презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений, владение материалом, компетентность по теме реферата.

Если защита реферата сводится к краткому сообщению 5 – 7 минут и не может дать полного представления о проведенной работе, то оцениваются ответы на вопросы.

Критерии оценки

За защиту реферата выставляется оценка:

«Зачтено», если реферат соответствует критериям процедуры оценивания и обучающийся ответил на все предложенные вопросы правильно, четко, убедительно, показав хорошие знания по теме реферата и продемонстрировал владение материалом;

«Не зачтено», если реферат не соответствует большей части критериев процедуры оценивания и обучающийся ответил не на все предложенные вопросы; продемонстрировал неполное владение материалом по теме реферата, допустил несколько существенных ошибок при ответе.