

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»
(ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»)

**АДАптиРОВАННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ**

Нозология

нарушения зрения

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»

**ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	36.02.02 Зоотехния
Наименование квалификации	Зоотехник
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 №505
Код комплекта оценочной документации	КОД 36.02.02-2023

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников,

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) ²	4:00:00
--	----------------

Требования к содержанию³

№ п/п	Модуль задания ⁴ (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных.	ОК . Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК. Организовывать собственную деятельность,	иметь практический опыт: выбора способа содержания животных; уметь: проводить контроль качества воды, кормов,

² В академических часах

³ В соответствии с ФГОС СПО.

⁴ Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

		<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК . Перенимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК . Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК . Использовать информационно-коммуникационные технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК . Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК . Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК . Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний</p>	<p>отдельных показателей микроклимата;</p> <p>проводить санитарно-гигиеническую оценку содержания, кормления и ухода за животными;</p> <p>проводить оценку состояния окружающей среды;</p>
--	--	---	--

		сельскохозяйственных животных.	
2	Производство и первичная переработка продукции животноводства.	<p>ОК . Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК . Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК . Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК . Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК . Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>выбора способа содержания животных;</p> <p>уметь:</p> <p>проводить контроль качества воды, кормов, отдельных показателей микроклимата;</p> <p>проводить санитарно-гигиеническую оценку содержания, кормления и ухода за животными;</p> <p>проводить оценку состояния окружающей среды;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>оценки качества продукции животноводства;</p> <p>уметь:</p> <p>осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов</p>

		<p>ОК . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК . Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.</p>	
--	--	---	--

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	2	3	4
1	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных.	<p>Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организация собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p> <p>Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	50,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

		<p>Работа в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Принятие на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием</p> <p>Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Организация и проведение санитарно-профилактических работ по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.</p>	
2	<p>Производство и первичная переработка продукции животноводства.</p>	<p>Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организация собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p> <p>Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Работа в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Принятие на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат</p>	50,00

	<p>выполнения заданий.</p> <p>Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием</p> <p>Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.</p>	
Итого		100,00

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Баня водяная лабораторная	<p>Предназначена для нагревания и поддержания температуры лабораторной посуды.</p> <p>Индикация на крышке или передней стенке.</p> <p>Предназначена для нагревания и поддержания температуры лабораторной посуды.</p> <p>Индикация на крышке или передней стенке.</p> <p>Баня водяная лабораторная одноместная</p>
2	Термостатическое устройство	Термостат для инкубирования тестов на определение антибиотиков 4Sensor и т.п.

		Позволяет пользователю самостоятельно устанавливать время (до 240 мин.) и температуру
3	Весы электронные	Точность до 0,1г. Предел взвешивания 1000 г. Металлическая платформа. Размер платформы 10x10 см. Функция тарирования. Масса ВК-3000
4	Анализатор молока вискозиметрический	Предназначен для определения количества соматических клеток в молоке Предназначен для определения количества соматических клеток в молоке
5	Гигрометр психрометрический	Прибор для измерения относительной влажности воздуха и температуры окружающей среды в помещениях. Состоит из пластмассового основания, на котором закреплены температурная шкала с двумя капиллярами, резервуар одного из которых увлажняется специальным фитилем из ткани, опущенным в стеклянный питатель с водой, и психрометрическая таблица для определения относительной влажности воздуха по разнице показаний "сухого" и "увлажненного" термометров. Питатель закреплен с внутренней стороны пластикового основания. Шкальная таблица и психрометрическая таблица - металлические. Термометрическая жидкость - толуол. ВИТ-1 температурная шкала с двумя капиллярами, резервуар одного из которых увлажняется специальным фитилем из ткани, опущенным в стеклянный питатель с водой, и психрометрическая таблица для определения относительной влажности воздуха по разнице показаний "сухого" и "увлажненного" термометров. Питатель закреплен с внутренней стороны пластикового основания. Шкальная таблица и психрометрическая таблица - металлические. Термометрическая жидкость - толуол.
6	Термометр для измерения температуры воздуха в помещении	Предназначен для измерения температуры воздуха в помещении
7	Люксметр цифровой с выносным датчиком	Предназначен для измерения освещенности в помещениях. Тип - портативный. Функции: максимум, минимум, среднее значение, разница показаний, ручной выбор диапазона измерений,

8	Термоанемометр	Термоанемометр оснащается датчиком диаметром 10 мм. Конструкция предусматривает наличие термосенсора и нагретой струны, что гарантирует высокую точность замер
9	Термометр молочный электронный	Предназначен для измерения температуры от 1 до 99 °С, основной погрешностью ±1,0 °С Предназначен для измерения температуры от 1 до 99 °С, основной погрешностью ±1,0 °С
10	Термометр спиртовый	Термометр стеклянный спиртовый с диапазоном измерения от 0°С до 100°С с ценой деления шкалы 1°С
11	Ареометр	Ареометр типа АМ с пределом основной допускаемой абсолютной погрешности 0,5 кг/м или ареометр типа АМТ с пределом основной допускаемой абсолютной погрешности 1,0
12	Прибор для определения степени чистоты молока	Предназначен для определения степени чистоты молока и молочных продуктов
13	Анализатор молока	Ультразвуковой анализатор молока с функцией определения массовой доли жира, температуры, плотности, СОМО, процента добавленной воды.
14	Стол письменный	На усмотрение организаторов
15	Стол лабораторный	На усмотрение организаторов
16	Стул лабораторный	На усмотрение организаторов
17	Шкаф	Шкаф для лабораторной посуды. Металлический каркас, корпус из ламинированной ДСП, распашные дверцы из ЛДСП с ручками и полки.
18	Шкаф для посуды	Шкаф для лабораторной посуды. Материал корпуса ЛДСП
19	Мойка	Стол-мойка с подводом горячей воды. Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Корпус изготовлен из влагостойкой ЛДСП. Материал мойки - нержавеющая сталь
20	Стул офисный	На усмотрение организаторов
21	Корзина для мусора	На усмотрение организаторов

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Шпатель металлический	Шпатель металлический медицинский 2-х сторонний, прямой. Нержавеющая сталь. Длина 180мм
2	Секундомер механический	Предназначен для фиксации прошедшего времени
3	Штатив для бюреток	Материал - металл

4	Штатив для пробирок	20 гнезд. Материал - металл или полиэтилен.
5	Спиртовка лабораторная	Стеклянная лабораторная спиртовка представляет из себя классический пример лабораторного оборудования и предназначена для подогрева или выпаривания жидкостей.

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Халат белый медицинский с длинным рукавом	Халат белый медицинский с длинным рукавом
2	Колпак медицинский	Колпак (шапочка) медицинский изготовлен из ткани или нетканого материала, на завязках
3	Бахилы одноразовые	Бахилы одноразовые полиэтиленовые
4	Перчатки латексные	Перчатки латексные нестерильные
5	Маска индивидуальная	Маска одноразовая индивидуальная
6	Стакан мерный	Стекло или пластик. Объем 250 мл. Стакан Н-1-250 ТС низкий со шкалой ММ 250мл
7	Палочки стеклянные диаметром от 3 до 5 мм, длиной 20 см.	Палочка стеклянная используется для перемешивания веществ в химической посуде. Для предохранения посуды от случайного растрескивания при перемешивании веществ
8	Пробирки лабораторные	Лабораторное стекло
9	Колбы стеклянные 100мл	Колбы стеклянные конические из термостойкого стекла
10	Колбы стеклянные с притертыми пробками 100мл	Колбы стеклянные конические исполнения 1 или 2 типа КНКШ из термостойкого стекла с нормальным шлифом №29 с притертыми пробками вместимостью 100 мл
11	Стакан химический	Стаканы химические типа В исполнения 1 номинальной
12	Цилиндр мерный 100мл	Цилиндры мерные исполнения 1 и 2 вместимостью 100 см ³
13	Цилиндр стеклянный 250мл	Цилиндр стеклянный вместимостью 250 мл
14	Цилиндр стеклянный 500мл	Цилиндр стеклянный вместимостью 500 мл
15	Бюретка	Бюретки 1-1(2)-2-10-0,02
16	Бюретка 50мл	Бюретка стеклянная на 50 мл
17	Воронка для бюретки	Воронка пластиковая для бюретки
18	Пипетка 1мл	Стекло, объем 1 мл
19	Пипетка 2мл	Стекло, объем 2 мл
20	Пипетка 5мл	Стекло, объем 5 мл
21	Пипетка молочная 10мл	Пипетка молочная вместимостью 10 мл
22	Пипетка молочная 20 мл	Пипетка молочная вместимостью 20 мл
23	Стакан пластиковый одноразовый	На усмотрение организаторов
24	Контейнер прямоугольный с крышкой	Контейнер для хранения, транспортировки и утилизации использованных биологических

		материалов, режущих предметов. 108x82x46мм, 250мл, полупрозрачный, ПП
25	Бумага вощеная	Бумага должна быть изготовлена в соответствии с требованиями стандарта по технологическим регламентам
26	Ерш для пробирок	На усмотрение организаторов
27	Моющее средство для посуды	дезинфекция, мойка и дезодорация
28	Дистиллированная вода	Очищенная вода, практически не содержащая примесей и посторонних включений, в РФ нормируется на основании ГОСТ 6709-72 «Вода дистиллированная».
29	Спирт этиловый, ректификационный с массовой долей 96%	Спирт этиловый, ректификационный с массовой долей 96%
30	Спиртовые ватные тампоны	На усмотрение организаторов
31	Бумага лакмусовая красная	Тестовые полоски из лакмусовой бумаги для определения кислотности жидкости (рН). Кол-во в упаковке: 100 полосок. Индикаторная шкала в комплекте.
32	Фольга	Фольга алюминиевая для упаковки пищевых продуктов
33	Фильтры из иглопробивного термоскрепленного материала	Предназначены для определения чистоты молока
34	Тест-системы для определения антибиотиков в молоке	Должны соответствовать ГОСТ 32254-2013 Молоко.
35	Кислота соляная по ГОСТ 3118	Кислота соляная по ГОСТ 3118
36	Кальций хлористый по ГОСТ 450	Кальций хлористый по ГОСТ 450
37	Кобальт сернокислый 2,5% раствор	Кобальт сернокислый 2,5% раствор
38	Натрия гидроокись	Натрия гидроокись, раствор молярной концентрацией 0,1 моль/дм ³
39	Фенолфталеин	Фенолфталеин 1% раствор
40	Препарат "Мастоприм"	Раствор для определения количества соматических клеток в молоке
41	Молоко	Молоко коровье цельное
42	Яйца	Яйца с различными дефектами и пороками
43	Мыло жидкое	Мыло жидкое антибактериальное
44	Полотенца бумажные	Полотенца бумажные впитывающие в рулонах. Цвет - белый.
45	Маркер черный	Маркер перманентный для работы по стеклу и пластику. Цвет черный.
46	Ручка шариковая	Письменная принадлежность, с помощью которой можно оставить чернильный след на поверхности (обычно на бумаге). Цвет чернил - синий.
47	Бумага А4	Бумага для офисной техники. Формат А4. Цвет - белый. Плотность не менее 80 г/см ³
48	Папка-плашет с крышкой	Папка-планшет формата А4 (315×235 мм) изготовлена из плотного пластика (полипропилена) . Толщина материала —

		1,2 мм. Позволяет комфортно работать с документами на весу. Металлический прижим надежно удерживает листы и файлы.
49	Мешки для мусора	Плотный полиэтилен. Объем 30 л
50	Степлер+антистеплер со скобами	Степлер с подходящими по размеру скобами. Антистеплер.
51	Скрепки канцелярские	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
52	Ножницы канцелярские	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
53	Калькулятор бухгалтерский	Калькулятор бухгалтерский с крупными клавишами STAFF Plus STF-333-12
54	Огнетушитель	Огнетушитель углекислотный. Исправный, заряженный. Срок эксплуатации не более года, с биркой о дате зарядки, должен висеть на видном месте, на уровне лица человека, на стене знак места расположения огнетушителя.
55	Аптечка	Аптечка предназначена для оказания первой помощи (в соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ от 5.03.2011 №169н)

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Соответствующая требованиям, предъявляемым к помещениям для обучения детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)
2.	Полы	Покрытие без дефектов и повреждений, допускающее возможность влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств
3.	Освещение	Соответствующее требованиям, предъявляемым к помещениям для обучения детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)
4.	Электричество	Наличие розеток с переменным током ~220В, для подключения оборудования
5.	Водоснабжение	Подвод и водоотведение холодной и горячей воды
6.	Температура	Соответствующая требованиям, предъявляемым к помещениям для обучения детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)

1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий демонстрационного экзамена, подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

В день проведения демонстрационного экзамена изучить содержание и порядок проведения модулей задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром. Надеть специальную одежду и средства индивидуальной защиты: индивидуальную маску или респиратор, медицинский халат или одноразовый защитный костюм, колпак, бахилы, подготовить перчатки, в зависимости от выполняемого экзаменационного задания.

Ежедневно, перед началом выполнения заданий демонстрационного экзамена, в процессе подготовки рабочего места: - осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты; - убедиться в достаточности освещенности; - проверить (визуально) правильность подключения приборов и оборудования в электросеть; - проверить

правильность установки стола, стула, положение оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к Эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

Участнику запрещается приступать к выполнению заданий демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

1.6. Образец задания

<p>Модуль 1: Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных</p> <p>Задание модуля 1: Определение параметров микроклимата животноводческого помещения</p> <p><i>Текст задания</i></p> <p>Участнику необходимо определить параметры микроклимата помещения и сделать вывод о соответствии норм для определенного вида (группы) животных в соответствии с индивидуальным заданием.</p> <p>Оценивание параметров микроклимата животноводческого помещения для содержания <i>птицы (кур)</i>.</p> <p>Производится с помощью измерительных приборов (аспирационный психрометр, люксметр, шумомер, термометр, термоанемометр), с соблюдением правил пользования приборами, методик измерения и техники безопасности. Оцениваемые параметры: температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха. На основании полученных результатов заполняется протокол исследования, составляется схема помещения с указанием мест, в которых делались замеры. Участник делает вывод о соответствии микроклимата животноводческого помещения допустимым параметрам для содержания <i>птицы (кур)</i>. Алгоритм работы.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Подготовка рабочего места.✓ Соблюдение правил техники безопасности.✓ Работа с приборами: термометром, гигрометром психрометрическим, термоанемометром, люксметром.✓ Соблюдение методик выполнения измерений.✓ Определение температуры, влажности воздуха, скорости движения воздуха.✓ Заполнение протокола исследования.✓ Интерпретация результатов.✓ Уборка рабочего места.
--

Определение параметров микроклимата животноводческого помещения

ФИО участника _____

1. Определите параметры, характеризующие микроклимат помещения, полученные данные занесите в таблицу

Измерения	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	Освещенность, лк	Скорость движения воздуха, м/с	Уровень шума дБ
1					
2					
3					

Модуль 2: Производство и первичная переработка продукции животноводства

Задание модуля 2:

Текст задания

Участник должен провести органолептическую оценку образцов молочного сырья.

Описание: Необходимо провести определение разбавления молока водой (2 образца)

Определяемые показатели: температура, плотность, степень чистоты, титруемая кислотность, наличие антибиотиков, массовая доля белка и жира, количество соматических клеток и термоустойчивость.

Все исследования проводятся с соблюдением санитарно-гигиенических норм, в соответствии с методиками, используемыми в отрасли.

После каждого этапа исследования участник обосновано выбраковывает образец (образцы), не соответствующие нормам. На каждом этапе участник заполняет диагностический лист. Завершив исследование, участник делает обоснованное заключение о пригодности молочного сырья заключение о пригодности натурального молока.

- ✓ Подготовка рабочего места. Соблюдение правил личной гигиены.
- ✓ Соблюдение правил техники безопасности.
- ✓ Органолептическая оценка молочного сырья.
- ✓ Определение показателей: плотность, степень чистоты, титруемая кислотность, наличие антибиотиков, массовая доля белка и жира, количество соматических клеток и термоустойчивость.
- ✓ Уборка рабочего места.

Бланк оценки качества молочного сырья

ФИО участника _____

Дата оценки _____

Результаты органолептической оценки

Оцениваемый параметр	Проба			
	№1	№2	№3	№4
Запах				
Цвет				
Консистенция				
Пороки				

Результат определения группы чистоты

Место для фильтра	Проба № _____ Группа чистоты _____
-------------------	---------------------------------------

Место для фильтра	Проба № _____ Группа чистоты _____
Место для фильтра	Проба № _____ Группа чистоты _____
Место для фильтра	Проба № _____ Группа чистоты _____

Результат определения плотности

	Проба № _____	Проба № _____	Проба № _____
Плотность			

Результат определения наличия антибиотиков

Проба № —	Место для тест-полоски
Вывод:	
Проба № —	Место для тест-полоски
Вывод:	
Проба № —	Место для тест-полоски
Вывод:	

Результат определения термоустойчивости по алкогольной пробе

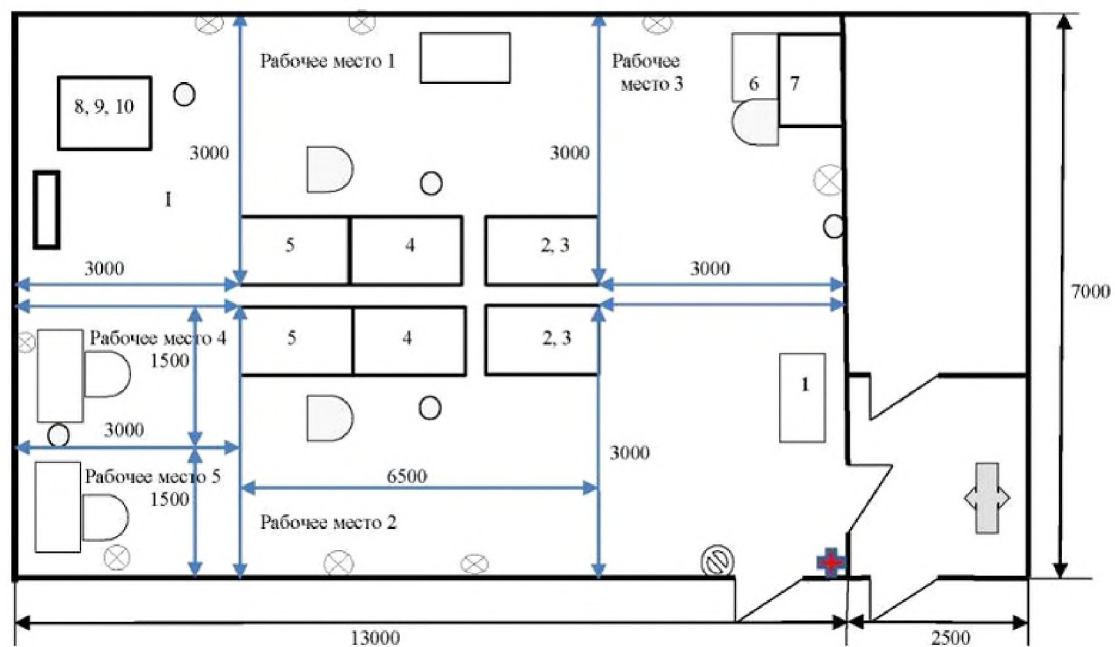
Объемная доля этилового спирта, %	Проба № ____	Проба № ____
80		
75		
72		
70		
68		
Группа термоустойчивости		

Результаты исследования

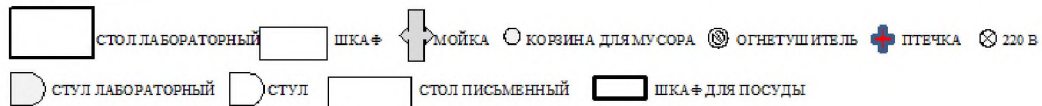
Исследуемый параметр	Проба № ____	Проба № ____
Титруемая кислотность		
Массовая доля белка		
Массовая доля жира		
Количество соматических клеток		

Вывод:

План застройки площадки



Условные обозначения:



1 - ВОДЯНАЯ БАНЯ 2 - ОЧМ 3 - ТЕРМОСТАТ 4 - АНАЛИЗАТОР МОЛОКА (ВИСКОЗИМЕТРИЧЕСКИЙ) 5 - АНАЛИЗАТОР МОЛОКА 6 - ОВОСКО
 7 - ИНКУБАТОР АВТОМАТИЧЕСКИЙ 8 - ГИГРОМЕТР 9 - ЛЮКСМЕТР 10 - ТЕРМОАНАЕМОМЕТР