



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

Институт агrobiотехнологий и землепользования  
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-  
воспитательной работе и  
молодёжной политике, доцент  
А.В. Дмитриев  
«24» мая 2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**  
**(Оценочные средства и методические материалы)**

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки  
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) подготовки  
**Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Форма обучения  
**очная, заочная**

Казань – 2023

Составитель:

ассистент, к.в.н.  
Должность, ученая степень, ученое звание

  
Подпись

Сибгатуллова Адыля  
Камилевна  
Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры биотехнологии, животноводства и химии «27» апреля 2023 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с/х наук, доцент  
Должность, ученая степень, ученое звание

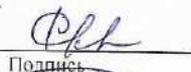
  
Подпись

Шайдуллин Радик Рафаилович  
Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии Института агробиотехнологий и землепользования «2» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

к. с.-х. н., доцент  
Должность, ученая степень, ученое звание

  
Подпись

Даминова Аниса Илдаровна  
Ф.И.О.

Согласовано:

Директор

  
Подпись

Сержанов Игорь Михайлович  
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 11 от «3» мая 2023 года

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p><b>Знать:</b> нормативно-технические и правовые документы по ветеринарии; правила ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно техническими и правовыми документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию</p>
ПК-3. Способен управлять технологическими процессами производства продукции животноводства	ПК-3.2. Разрабатывает системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства	<p><b>Знать:</b> основы патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях</p> <p><b>Уметь:</b> диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства</p>

<p>ПК-5. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> показатели качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки  <b>Уметь:</b> правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки  <b>Владеть:</b> методиками определения показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки</p>
--	---	---

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и	<b>Знать:</b> нормативно-технические и правовые документы по ветеринарии; правила ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Уровень знаний нормативно-технических и правовых документов по ветеринарии; правил ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ниже минимальных требований знаний, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний нормативно-технических и правовых документов по ветеринарии; правил ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний нормативно-технических и правовых документов по ветеринарии; правил ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе подготовки знаний, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний нормативно-технических и правовых документов по ветеринарии; правил ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе подготовки знаний, без ошибок
	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-техническими и правовыми документами по ветеринарии;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно	Продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно

животноводства	определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов	техническими и правовыми документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов, имели место грубые ошибки	документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	правовыми документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	<b>Владеть:</b> навыками правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию без ошибок и недочетов
ПК-3.2. Разрабатывает	<b>Знать:</b> основы патологии,	Уровень знаний ниже минимальных	Минимально допустимый уровень	Уровень знаний в объеме,	Уровень знаний в объеме,

<p>системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства</p>	<p>диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях</p>	<p>требований знания основ патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; не знает ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, имели место грубые ошибки</p>	<p>знаний основ патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>соответствующем программе подготовки основ патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>соответствующем программе подготовки основ патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, без ошибок</p>
	<p><b>Уметь:</b> диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактическое и доврачебные мероприятия; применять практические методы по биотехники</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактическое и доврачебные мероприятия;</p>	<p>Продемонстрированы основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактическое и доврачебные мероприятия; применять практические методы</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактическое и доврачебные мероприятия; применять</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактическое и доврачебные мероприятия; применять</p>

	<p>воспроизводства; проводить ветеринарно-санитар ную экспертизу продукции животноводства</p>	<p>применять практические методы по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитар ную экспертизу продукции животноводства, имели место грубые ошибки</p>	<p>по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитар ную экспертизу продукции животноводства, с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>практические методы по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитар ную экспертизу продукции животноводства решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>практические методы по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитар ную экспертизу продукции животноводства решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>
	<p><b>Владеть:</b> знаниями по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитар ной экспертизы продукции животноводства</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые знания по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитар ной экспертизы продукции животноводства, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор знаний по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитар ной экспертизы продукции животноводства, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрирован ы базовые знания по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитар ной экспертизы продукции животноводства, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрирован ы знания по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитар ной экспертизы продукции животноводства, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> показатели качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний ниже минимальных требований знаний показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, без ошибок
	<b>Уметь:</b> правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	<b>Владеть:</b> методиками определения показателей качества	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки	Имеется минимальный набор навыков владения методиками	Продемонстрированы базовые навыки владения методиками	Продемонстрированы навыки владения методиками определения

	и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки	владения методиками определения показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, имели место грубые ошибки	определения показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	определения показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	показателей качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
--	--	--	--	--	---

#### Описание шкалы оценивания

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: № 1-7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: № 1-23.

ПК-3.2. Разрабатывает системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: № 8-14. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: № 24-46.
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: № 15-21. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: № 47-69.

**Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:**

### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме**

1. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия?

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 )
- б) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет )
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 0 1 ), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

2. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :

- а) остывшее, охлажденное, замороженное
- б) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
- в) остывшее, охлажденное, подмороженное
- г) парное, остывшее, замороженное

3. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 )
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 1 )
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

4. Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке :

- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
- б) мяса, молока
- в) шерсти
- г) шкур

5. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории :

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после
- в) очистки промывают, а затем дезинфицируют
- г) дезинфицируют

6. Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке :

- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
- б) мяса, молока

В шерсти

Г) шкур

7. Безопасность ввозимой на территорию РФ продукции определяется в результате соответствия ее:

- а) международным требованиям;
- б) требованиям российского санитарного законодательства;
- в) требованиям российского санитарного законодательства и требованиям безопасности,
- г) установленным в стране ее происхождения.

8. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- а) по живой массе и качеству мяса
- б) по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
- в) за упитанность и массой или массой и качеством мяса
- г) по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

9. Карантинное отделение предназначено для :

- а) содержания больных животных
- б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств
- в) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
- г) забоя животных предубойного содержания

10. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

- а) не менее 24 ч
- б) не более 24 ч
- в) не менее 12 ч
- г) 10-12 ч

11. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:

- а) туберкулез, актиномикоз
- б) эхинококкоз
- в) гиподерматоз
- г) гастроэнтерит

12. Санитарная оценка мяса при ящуре

- а) без ограничения
- б) промышленная переработка
- в) техническая утилизация

13. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

- а) абсцесс
- б) цистицеркоз
- в) эхинококкоз
- г) лимфаденит

14. Маллеинизация – это исследования животных на:

- а) туберкулез аллергическим методом
- б) бруцеллез аллергическим методом
- в) листериоз аллергическим методом
- г) сап аллергическим методом

15. Запрещается забой животных на мясо при:

- а) туберкулезе
- б) столбняка
- в) лептоспирозе
- г) некробактериозе

16. При созревании pH мяса:

- а) меняется в кислую сторону, снижается до 5,6
- б) становится щелочным
- в) становится нейтральным
- г) не меняется

17. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. такое мясо:

- а) испорченное
- б) свежий
- в) сомнительной свежести
- г) несвежее

18. В случае выявления в туши сальмонелл мясо:

- а) проваривают или перерабатывают на мясные хлеба или консервы
- б) утилизируют
- в) уничтожают
- г) перерабатывают на вареные колбасы

19. Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток :

- а) обеззараживают
- б) выпускают без ограничений
- в) уничтожают
- г) утилизируют

20. Что делают с тушами при убое больных рожей животных?

- а) внутренние органы утилизируют, а мясо используют без ограничений
- б) туши вместе с кожей и внутренними органами утилизируют
- в) мясо на копчености, а внутренние органы на промпереработку
- г) мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы

21. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя животных в случае, если не установлена причина отравления?

- а) проваривают и используют на корм животным
- б) направляют на утилизацию или уничтожение
- в) перерабатывают на вареные колбасы
- г) без ограничений

### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме**

1. Какие документы относятся к ветеринарным сопроводительным документам?

2. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.

3. Правила оформления сопроводительной документации на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.

4. Порядок выдачи ветеринарных справок на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.

5. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.

6. Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы

7. На что оформляется ветеринарное свидетельство формы № 1

8. На что оформляется ветеринарное свидетельство формы № 2

9. На что оформляется ветеринарное свидетельство формы № 3

10. Требования, предъявляемые к животным для оформления ветеринарного свидетельства

11. Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы?
12. В каких случаях оформляются ветеринарные сопроводительные документы?
13. Ветеринарно-санитарное качество продуктов животного происхождения- это...
14. Оформление транспортной документации к погрузке и транспортировке животных в пути.
15. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
17. Товароведческая маркировка мяса животных и птицы.
18. Журнал для регистрации больных животных (форма 1 вет)- это...
19. Ветеринарный учет и ветеринарная отчетность это...
20. Получение ветеринарного свидетельства
21. Сопроводительный документ - это
22. Ветеринарное свидетельство - это...
23. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных.
24. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний.
25. Мероприятия по профилактике и ликвидации бруцеллеза крупного рогатого скота.
26. Мероприятия по профилактике и ликвидации листериоза.
27. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при трихинеллезе. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
28. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях (сальмонеллезе, инфекционном ларинготрахеите и пуллорозе птиц, пастереллезе, оспе и туберкулезе птиц.
29. Мероприятия по профилактике и ликвидации лептоспироза с/х животных.
30. Диагностика и дифференциальная диагностика листериоза.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
32. Мероприятия по профилактике и ликвидации болезни Ауески.
33. Ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы
34. Мероприятия по профилактике и ликвидации бешенства животных
35. Мероприятия по профилактике и ликвидации ящура.
36. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота.
37. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе.
38. Мероприятия по профилактике и ликвидации стрептококкоза молодняка с/х животных.
39. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве
40. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
41. Диагностика, лечение, специфическая профилактика и мероприятия при дерматофикозах.
42. Мероприятия по профилактике и ликвидации отечной болезни поросят.
43. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
44. Мероприятия по профилактике и ликвидации колибактериоза телят.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауески.
46. Мероприятия по ликвидации туберкулеза свиней, лошадей, мелкого рогатого скота.
47. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках. Дефростация.
48. Ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов
49. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов
50. Ветеринарно-санитарный контроль доброкачественности жира
51. Ветсанэкспертиза субпродуктов.
52. Хранение и ветсанэкспертиза копченостей.
53. Экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
54. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках. Дефростация.

55. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови
56. Ветсанэкспертиза крови и готовых продуктов из крови.
57. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья
58. Пороки козевенного сырья, его ветсанэкспертиза и клеймени
59. Виды сырья для колбас и ветеринарно-санитарные требования к нему
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
61. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
62. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов)
63. Экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований
64. Экспертиза сливочного масла и сыров.
65. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
66. Пороки кишок и их ветеринарно-санитарная оценка
67. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья
68. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании ферментного сырья
69. Переработка крови.

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

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

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

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

Критериями оценки контрольной работы являются: степень раскрытия сущности вопросов, соблюдения требований к оформлению, обоснованность выбора источников литературы. Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки контрольной работы, выполненной студентом. В данном случае определяется: а) соответствие содержания контрольной работы заданию; б) соответствие содержания вопросов; в) полнота раскрытия и глубина знаний по теме. Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлен список используемой литературы,

оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму. Оценка «отлично» выставляется, если в контрольной работе представлены полные развернутые ответы на все поставленные вопросы, при этом материал изложен логично; выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению. Оценка «хорошо» выставляется, если основные требования к контрольной работе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если в контрольной работе имеются существенные отступления от требований. В частности, ответы на вопросы представлены не в полном объеме, освещены лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании; имеются значительные упущения в оформлении. Оценка «неудовлетворительно»: контрольная работа представлена, но отсутствуют ответы на ряд вопросов, содержания вопросов не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание сути вопросов или контрольная работа не представлена студентом.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. 86-100% правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

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