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

Институт агробиотехнологий и землепользования
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-воспитательной работе и молодёжной политике, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«16» мая 2024 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 – 2024 г.

Составитель:

доцент, к.в.н.	Сибгатуллова Адыля Камилевна
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры биотехнологии животноводства и химии «22» апреля 2024 года (протокол № 9)

Заведующий кафедрой:

д.с/х н., доцент	Шайдуллин Радик Рафаилович
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института агробиотехнологий и землепользования «24» апреля 2024 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, к. с./х. н.	Сержанова Альбина Рафаилевна
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Согласовано:

Директор	Сержанов Игорь Михайлович
	Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 12 от «24» апреля 2024 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	**Знать:** нормативно-технические и правовые документы по ветеринарии; правила ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов **Уметь:** пользоваться нормативно техническими и правовыми документами по ветеринарии; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных и ветеринарных документов **Владеть**: навыками правильно оформлять ветеринарные свидетельства и другую специальную документацию
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	**Знать:** основы патологии, диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях **Уметь:** диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы по биотехники воспроизводства; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства **Владеть**: знаниями по вопросам предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; методикой и навыками ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства

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

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 животноводства	**Знать:** 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
	Уметь: пользоваться нормативно техническими и правовыми документами по ветеринарии;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно	Продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно техническими и

	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
	Владеть: 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	**Знать:** основы патологии,	Уровень знаний ниже минимальных	Минимально допустимый уровень	Уровень знаний в объеме,	Уровень знаний в объеме,

системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства	диагностики, фармакологии, терапии, хирургии, биотехники размножения и лечения болезней сельскохозяйственных животных; ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	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	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	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	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
	Уметь: диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы по биотехники	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;	Продемонстрированы основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы	Продемонстрированы все основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы	Продемонстрированы все основные умения диагностировать основные болезни сельскохозяйственных животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы

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

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	**Знать:** 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
	Уметь: 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
	Владеть: 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

3. 1. Типовые контрольные задания

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.

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 №о 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 промпереробку
г) мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы

21. Дератизация – это

а) мероприятия, направленные на уничтожение во внешней среде зародышевых элементов (яиц, личинок) возбудителей инвазионных болезней человека, животных и растений.
б) комплекс мероприятий, направленных на уничтожение клещей в природе (на пастбищах, в местах стоянок животных), в помещениях и на животных с помощью химических средств (акарицидов).
в) комплекс мероприятий, направленных на истребление вредных грызунов.
г) комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на предупреждение заразных болезней сельскохозяйственных животных и борьбу с ними

22. Укажите соответствие потребности в кислороде и видов микроорганизмов:

1	Аэробы	А	Cl.chavoei
2	Факультативные анаэробы	Б	E.coli
3	Облигатные анаэробы	В	Cl.tetani

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

23. Укажите соответствие травм вызывающие травматизм у сельскохозяйственных животных:

1	Механические травмы	А	щелочи, кислоты, соли тяжелых металлов
2	Химические травмы	Б	лучевая травма, ожоги, отморожение
3	Физические травмы	В	ушибы, растяжения, вывихи, сдавливания
4	Биологические травмы	Г	несбалансированное кормление, нарушение зоогигиенических норм
5	Нервно-стрессовая травма	Д	патогенные микроорганизмы, паразиты

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4	5

24.Журнал форма № 1- это…
25. Журнал форма № 2- это...
26. Журнал форма № 3 – это…
27. Место нахождения волокон Пуркинье называется _____
а) диафрагма
б) легкие
в) печень
г) сердце
28. Передний отдел сосудистого тракта глаза, служащий ему диафрагмой _____
а) хрусталик
б) сетчатка
в) оболочка

г) реснички

29. Продолжительность стельности коровы в днях составляет _____

а) 160-180 дней

б) 280-285 дней

в) 300 -320дней

г) 190 – 200 дней

30. Внутренняя оболочка глазного яблока это - _____

а) сетчатка

б) оболочка

в) слой

г) хрусталик

ПК-3.2. Разрабатывает системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства.

1. 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

2. Наиболее распространенный метод диагностики, который используется при постановке диагноза на гельминтозные болезни

а) гельминтологическое вскрытие;

б) аллергический метод;

в) копрологический метод;

г) биологический метод.

3. Постоянной остановки кровотечения применяют:

а) жгут;

б) давящуя повязку;

в) перевязку сосуда;

г) холод.

4. Гастрит - это ...

а) воспаление тонкого или толстого кишечника;

б) воспаление слизистой оболочки глотки;

в) воспаление желудка;

г) воспаление бронхов.

5.При каком конъюнктивите применяют прижигающее 10 % раствора азотнокислого серебра:

а) острый катаральный конъюнктивит;

б) фолликулярный конъюнктивит;

в) гнойный конъюнктивит;

г) нет правильного ответа.

6. Для постоянной остановки кровотечения применяют:

а) жгут;

б) давящуя повязку;

в) перевязку сосуда;

г) холод.

7. Фарингит - это ...

а) воспаление тонкого или толстого кишечника;

б) воспаление слизистой оболочки глотки;

в) воспаление желудка;
г) воспаление бронхов.

8. При какой форме мастит допускается массаж вымени в направлении сверху вниз:
а) серозном
б) катаральном
в) гнойном
г) фибринозном

9. Повышенная доза лучистой энергии способствует
а) заживлению ран
б) предупреждению рахита
в) появлению ожогов и заболеванию глаз

10. Антропозоонозные инфекции:
а) куриная холера, грипп
б) грипп, корь, рожа свиней
в) сальмонеллез, холера
г) сибирская язва, бешенство

11. Цирроз - это ...
а) воспаление печени диффузного характера, сопровождается гиперемией, клеточной инфильтрацией, дистрофией, некрозом и лизисом гепатоцитов
б) заболевание печени, характеризующееся дистрофическими изменениями печеночной паренхимы при отсутствии выраженных признаков воспаления
в) хроническое прогрессирующая дистрофией и некрозом паренхимы печени, сопровождающееся диффузным разрастанием соединительной ткани
г) нет правильного ответа

12. Ларингит – это…
а) воспаление слизистой оболочки трахеи
б) воспаление слизистой оболочки гортани
в) гнойно-некротический распад легких
г) воспаление слизистой оболочки бронхов

13. Трахеит - это ...
а) воспаление слизистой оболочки трахеи
б) воспаление слизистой оболочки носа
в) гнойно-некротический распад легких
г) воспаление слизистой оболочки бронхов

14. По течению мастит делят на:
а) острый, хронический
б) острый, подострый, хронический
в) сверхострый, острый, подострый
г) сверхострый, острый, хронический

15. Из скольких долей состоит вымя коровы:
а) 4
б) 3
в) 2
г) 1

16. Какое количество сероводорода вызывает у животных воспаление слизистых оболочек,
а) 0,5 мг/м^3
б) 10 мг/м^3
в) 15 мг/м^3
г) 28 мг/м^3

17. Вакцины должны храниться в :
а) специально отведенном шкафу

б) кабинете участковой медицинской сестры
в) сейфе
г) холодильнике при температуре от +2℃ до +8℃

18. Таксономическими категориями не являются:
а) вид
б) форма
в) порядок
г) отдел

19. Питательные среды для культивирования анаэробов:
а) Петраньяни
б) Китта-Тароцци
в) Вильсон-Блера
г) Сабуро

20. Укажите последовательность развития спермиев
а) размножение
б) рост
в) созревание
г) формирование

Запишите ответ:

21. Установите соответствие причин и названий абортов

1	Алиментарный	А	при грубом механическом воздействии
2	Привычный	Б	возникает при недостатке, белка, минеральных веществ, углеводов
3	Травматический	В	происходит при каждой беременности наопределенном сроке
4	Искусственный	Г	вызывается умышленно

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

22. Укажите последовательность действий при повале крупного рогатого скота по Гессу:
а) веревку укрепляют на рогах,
б) обводят обтягивающей петлей вокруг грудной клетки,
в) по противоположному повалу стороне направляют назад к уровню заднего угла лопатки,
г) выполняют вторую, охватывающую петлю вокруг туловища,
д) протягивают назад до голодной ямки,
е) один оператор наклоняет голову животному, в другой тянет свободный конец веревки назад.

Запишите ответ:

23. Соотнесите вид животного и время, когда образуется прочное сращение при заживлении ран по первичному натяжению:

1	У лошадей	А	14-18 день.
2	У крупного рогатого скота	Б	6-8 день
3	У собак	В	8-10 день
4		Г	9-12 день

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

24. Асептика - это
25. Стерилизация – это …
26. Дезинфекция – это…
27. Воспаление молочной железы, возникающее в ответ на действие болезнетворных факторов и характеризующееся патологическими изменениями как в тканях, так и в секрете молочной железы называется _____
    а) мастит
    б) эндометрит
    в) гипогалактия
    г) пиометра
28. Способность микроба проникать в органы и ткани, размножаться в них и подавлять защитные силы макроорганизма называется _____
    а) инфекционность
    б) инвазионность
    в) вирулентность
    г) заразность
29. Наиболее чувствительны к столбняку _____
    а) свиньи
    б) коровы
    в) лошади
    г) собаки
30. Коллатерали сосуды, идущие _____ путем
    а) окольным
    б) прямым
    в) боковым
    г) обходным

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения

1. Руководитель Управления ветеринарии субъекта РФ:
    а) рассматривает дела об административных правонарушениях в установленном порядке
    б) рассматривает дела об уголовных правонарушениях в установленном порядке
    в) вносит представления в правительство области об изъятии животных и (или) продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных
2. Основными задачами Управления ветеринарии субъекта РФ являются:
    а) осуществление государственного ветеринарного надзора
    б) осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора
    в) обеспечение безопасности продуктов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении
3. Ветеринарные инструкции устанавливают:
    а) обязательные мероприятия в ветеринарии
    б) технику и методику выполнения ветеринарной работы
    в) размеры трудового и материального обеспечения ветеринарной службы
4. Ветеринарно-санитарные требования определяют:

а) обязательные ветеринарные нормы, предъявляемые к определенным предприятиям, связанным с животными, продуктами и сырьем животного происхождения

б) обязанности, права и юридический статус ветеринарных учреждений, организаций и должностных лиц ветеринарной службы

в) размеры трудового и материального обеспечения ветеринарной службы

5. Ветеринарно-санитарные правила для животноводческих предприятий содержат:

а) санитарно-эпидемиологический режим в населенном пункте

б) ветеринарно-санитарный режим на комплексе (специализированной ферме)

в) ветеринарно-санитарные мероприятия при комплектовании стада

г) ветеринарно-санитарные требования при кормлении животных

6. У какого вида животных правая почка лежит полностью в подреберье?

а) свиньи

б) крупного рогатого скота

в) собаки

г) лошади

7. Покровные (первичные) кости черепа в фило- и онтогенезе проходят следующие стадии развития…

а) перепончатая и хрящевая

б) перепончатая, хрящевая и костная

в) хрящевая и костная

г) перепончатая и костная

8. 3.Что покрывает ороговевающий многослойный плоский эпителий?

а) кожу

б) пищевод

в) влагалище

г) роговица глаза

9. 5.К флексорам, действующим, на коленный сустав относятся:

а) приводящая мышца;

б) подколенная мышца;

в) гребешковая мышца;

г) большеберцовая задняя мышца

10. У каких видов животных лимфатические узлы имеют гроздевидную форму?

а) жвачных

б) свиней

в) кур

г) лошадей

11. В каком элементе, молочной железы, молоко не может секретироваться?

а) молочные альвеолы

б) молочные каналы

в) молочные трубочки

г) молочные цистерны

12. какую из названных структур относят к органу слуха и равновесия?

а) склера

б) завиток

в) роговица

г) конъюнктива

13. Поджелудочная железа вырабатывает

а) тестостерон

б) пепсин

в) желчь

г) панкреатин

14. Понятие, характеризующее направление вниз

а) каудально
б) вентрально
в) краниально
г) дорсально

15. Количество ребер у лошадей
а) 18
б) 12
в) 13
г) 16

16. Воспаление сердечной сумки травматического происхождения называется?
а) перикардит
б) миокардит
в) эндокардит
г) плеврит

17. Кто является промежуточным хозяином при фасциолезе?
а) комар
б) кузнечик
в) свинья
г) моллюск

18. Укажите последовательность расположения органов дыхательной системы
а) легкие
б) носовое зеркало
в) гортань
г) верхнечелюстные пазухи
Запишите ответ:

19. Укажите последовательность расположения органов пищеварительной системы
а) желудок
б) анус
в) ротовая полость
г) губы
Запишите ответ:

20. Укажите последовательность стадий в стадии возбуждения полового цикла
а) охота
б) течка
в) возбуждение
г) овуляция
Запишите ответ:

21. Установите соответствие между термином и реакцией (процессом)

1	Круговая мышца	А	Мышца-аддуктор, действующая на бедро и тазобедренный сустав
2	Предостная мышца	Б	Мышца-экстензор, действующая на плечевой сустав
3	Стройная мышца	В	Мышца инспиратор грудной клетки
4	Зубчатый дорсальный вдыхатель	Г	Мышца лицевой (мимической мускулатуры)

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

22. Установите соответствие между термином и направлением

1	Дорсальное	А	Направление вперед, в сторону черепа
2	Каудальное	Б	Направление в бок от середины плоскости
3	Латеральное	В	Направление в сторону хвост
4	Краниальное	Г	Направление вверх, к спине

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

23. Установите соответствие вида мастита и его патогенез.

1	Серозный	А	Кровоизлияние в междольчатую соединительную ткань, альвеолы, молочные протоки
2	Катаральный	Б	Поражение эпителия слизистой оболочки молочной цистерны, выводных ходов, альвеол
3	Фиброзный	В	Отложение фибрина в альвеолах, выводных ходах, молочной цистерне
4	Геморрагический	Г	Гиперемия, выпот экссудата в междольчатую соединительную ткань

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

24. Аттенуация – это…
25. Инвазионность- это…
26. Бешенство - это
27. Вирулентность - это
28. Процесс активного поглощения клеткой жидкостей или растворов это_____
    а) фагоцитоз
    б) эндоцитоз
    в) пиноцитоз
    г) экзоцитоз
29. От возвратного нерва происходит _____ нерв
    а) гортанный
    б) каудальный
    в) блуждающий
    г) двигательный
30. Кость молодого животного растет в длину за счет _____ хряща
    а) гиалинового
    б) эластичного
    в) волокнистого
    г) надкостницы

3.2. Типовые вопросы

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.

1. История развития ветеринарии.
2. Современная организация ветеринарного дела.
3. Учение о болезни, понятие о патогенезе.
4. Иммунитет и его виды.
5. Гипобиотические процессы.
6. Гипербиотические процессы.
7. Воспаление, понятие о процессе.
8. Патологии периферического кровообращения.
9. Лихорадка и ее виды.
10. Патологии нарушений обмена веществ.
11. Методы и порядок клинического обследования животных.
12. Пути введения лекарственных веществ.
13. Формы лекарственных веществ.
14. Классификация лекарственных веществ.
15. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов кровообращения.
16. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов дыхания.
17. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов пищеварения.
18 Этиология, диагностика и профилактика болезней органов мочеотделения.
19. Профилактика нарушений обменов веществ.
20. Профилактика кормовых отравлений.

ПК-3.2. Разрабатывает системы мероприятий по профилактике, лечению болезней сельскохозяйственных животных и экспертизы продукции животноводства

1. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика.
2. Классификация ран и закрытых механических повреждений.
3. Кастрация самцов сельскохозяйственных животных.
4. Заболевания кожи и подкожной клетчатки.
5. Возбудители инфекции, сущность их действия.
6. Учение об эпизоотическом процессе.
7. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме.
9. Общие инфекционные болезни.
10. Инфекционные болезни жвачных.
11. Инфекционные болезни свиней и лошадей.
12. Инфекционные болезни птиц.
13. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел.
14. Возбудители инвазионных болезней, их классификация.
15. Гельминтозы животных.
16. Арахнозы животных.
17. Протозойные болезни животных.
18. Энтомозы животных.

19. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.
20. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения

1. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).
2. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).
3. Требования ГОСТ к птице для убоя.
4. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.
5. Требования ГОСТ на говядину.
6. Требования ГОСТ на свинину.
7. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.
8. Требования ГОСТ на конину.
9. Требования ГОСТ на мясо птицы.
10. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
11. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
12. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных
рынков
13. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.
14. Организация и порядок транспортирования животных на убой.
15. Предприятия по переработке животных. Ветеринарносанитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию.
16. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.
17. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях
19. Методы определения степени обескровливания мяса.
20. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.

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 зачета с оценкой.

Критерии оценки зачета с оценкой 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 зачете оценкой.

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).