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

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861D77F7F654DB91BE53EB1C33DC7D39
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 16.07.2026 до 09.10.2027

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент
_____А.В. Дмитриев
«_____» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)

«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Направление подготовки
35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) подготовки

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
Очная

Казань – 2026

Составитель: д.б.н., профессор Юсупова Г.Р.

Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

к.вет.н., доцент Николаев Н.В.

Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:

д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.

Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:

Врио директор, к.б.н. Загидуллин Л.Р.

Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 35.03.07, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (практике) 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	ОПК-2.1 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-техническую документацию производства и переработки продуктов животноводства. Нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции растительного и животного происхождения; **Уметь:** осуществлять технологический контроль качества и безопасности сырья и продукции растительного и животного происхождения; Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла. Организовать контроль технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции растениеводства и животноводства в соответствии с системой ХАСПП; **Владеть**: Методиками проведения исследований ветеринарно-санитарной экспертизы, анализа контроля качества сырья и продуктов животноводства: навыками составления производственной документации установленной отчетности
ПК-7	ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать**: наиболее важные и распространенные незаразные, инфекционные и паразитарные болезни, причины их возникновения и меры предупреждения; виды безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; принципы обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации и уничтожения биологических отходов;

		средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации; **Уметь:** распознавать основные признаки болезни животного и пользоваться методам личной профилактики и техники безопасности; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности Продуктов животного и растительного происхождения: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; **Владеть**: методологией разработки и поддержания конкретного ветеринарно-санитарного режима на животноводческом предприятии для обеспечения безопасного производства сельскохозяйственного сырья и продуктов; методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на поднадзорных Россельхознадзору объектах; основными законодательными и нормативными документами в области обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - современными методами контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

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			
		Неудовлетворитель-но	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-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	**Знать:** Нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов животноводства. Нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции растительного и животного происхождения	Уровень знаний об оформлении документов, знание ветеринарных правил ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об оформлении документов, знание ветеринарных правил	Уровень знаний соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об оформлении документов, знание ветеринарных правил полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок

растениеводства и животноводства	**Уметь:** осуществлять технологический контроль качества и безопасности сырья и продукции растительного и животного происхождения; Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла. Организовать контроль технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции растениеводства и животноводства в соответствии с системой ХАСПП	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить контроль качества и безопасности сырья и продукции в практике	Продемонстрированы умения проводить контроль качества и безопасности сырья и продукции в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	Продемонстрированы умения проводить контроль качества и безопасности сырья и продукции в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения проводить контроль качества и безопасности сырья и продукции в практике в полном объеме все задания

	Владеть: Методиками проведения исследований ветеринарно-санитарной экспертизы, анализа контроля качества сырья и продуктов животноводства: навыками составления производственной документации установленной отчетности	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования методик ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования методик ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования методик ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования методик ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов
ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** наиболее важные и распространенные незаразные, инфекционные и паразитарные болезни, причины их возникновения и меры предупреждения; виды безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; принципы обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации и	Уровень знаний о видах безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о видах безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о видах безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок

	уничтожения биологических отходов; средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации				
	Уметь: распознавать основные признаки болезни животного и пользоваться методам личной профилактики и техники безопасности; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила в своей	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продукции в практике	Продемонстрированы умения осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	Продемонстрированы умения осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности в практике в полном объеме все задания

	профессиональной деятельности;				
	Владеть: методологией разработки и поддержания конкретного ветеринарно-санитарного режима на животноводческом предприятии для обеспечения безопасного производства сельскохозяйственного сырья и продуктов; методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на поднадзорных Россельхознадзору объектах; основными законодательными и нормативными документами в области обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного и	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования современных методов контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования современных методов контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования современных методов контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования современных методов контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения без ошибок и недочетов

	растительного происхождения; - современными методами контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.				

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 (практике), 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 (практике) 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 (практике), 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 (практике), 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-2.1 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

Вариант задания 1.

Комплекс различных заболеваний внутренних органов, сопровождающийся сильными болями, называется:

А – колики; Б – гипотония; В – колит; Г – гастрит.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 2.

Клиническое обследование животных пальцами, ладонью, иногда кулаком называется:

А – пальпация; Б – термометрия; В – перкуссия; Г – аускультация.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 3.

Выход крови из сосуда во внутреннюю или внешнюю среду называется:
А – атрофия; Б – гиперемия; В – кровотечение; Г – тромбоз.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 4.

Клиническое обследование животных с помощью специального молоточка называется:

А – пальпация; Б – термометрия; В – перкуссия; Г – аускультация.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 5.

Устранение болевой чувствительности в определенном участке тела животного называется:

А – местное обезболивание; Б – наркоз; В – асептика; Г – перкуссия.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 6.

Скопление газов в рубце крупного рогатого скота, которые не отрыгиваются, называется:

А – гастрит; Б – тимпания; В – дуоденит; Г – аппендицит.

Правильный ответ: Б.

Вариант задания 7.

Воспаление сердечной мышцы называется: А – эндокардит; Б – перикардит; В – миокардит; Г – пневмония.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 8.

Период болезни, продолжающийся от начала воздействия болезненного фактора до появления первых признаков, называется:

А – латентный; Б – продромальный; В – исход; Г – диагноз.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 9.

Невосприимчивость организма животного к инфекционным болезням называется:

А – аллергия; Б – анафилаксия; В – иммунитет; Г – антитело..

Правильный ответ: В.

Вариант задания 10. При этом виде воспаления образуется абсцесс: А – серозное; Б – фибринозное; В – катаральное; Г – гнойное.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 11. Этот вид раны наносится острыми тяжелыми режущими предметами, которые вначале наносят ушиб тканям, а затем, глубоко внедряясь, рассекают их:

А – резаная; Б – колотая; В – рубленая; Г – ушибленная.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 12. Острое заболевание новорожденных, характеризующееся расстройством функций желудка и кишечника, нарушением обмена веществ, обезвоживанием организма и развитием интоксикации:

А – гастрит; Б – энтерит; В – гастроэнтерит; Г – диспепсия.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 13. Типовой патологический процесс под действием повреждающего агента, характеризующийся тремя стадиями: альтерация, экссудация и пролиферация, называется:

А – атрофия; Б – дистрофия; В – воспаление; Г – гиперемия.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 14. При этом заболевании трупы павших животных вскрывать запрещено: А – бруцеллез; Б – сибирская язва; В – ящур; Г – бешенство.

Правильный ответ: Б.

Вариант задания 15. Возбудитель этого заболевания подразделяется на 7 серотипов, один из которых протекает у непарнокопытных животных очень тяжело, и называеься Азия-1:

А – сибирская язва; Б – ящур; В – туберкулез; Г – лептоспироз.

Правильный ответ: Б.

Вариант задания 16. При возникновении туберкулеза в хозяйстве, занимающемся молочным скотоводством, на него накладывают:

А – карантин; Б – ограничения; В – оздоровление; Г – ничего не накладывают. Правильный ответ: Б.

Вариант задания 17. Эта опасная вирусная болезнь всех теплокровных животных и человека передается через укус:

А – бруцеллез; Б – туберкулез; В – ящур; Г – бешенство.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 18. При употреблении мяса этого животного человек может заразиться трихинеллёзом:

А – коровы; Б – овцы; В – свиньи; Г – кролика.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 19. После скармливания избытка этой кормовой добавки жвачным животным, они могут погибнуть через 2-3 часа от интоксикации аммиаком и отека легких: А – азотными удобрениями В – мочевиной Б – калийными удобрениями Г – поваренной солью.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 20. Дератизация направлена на уничтожение: А – птиц; Б – микроорганизмов; В – насекомых; Г – грызунов.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 21. Учение о причинах болезни называется: А – нозология; Б – патогенез; В – этиология; Г – этология. Правильный ответ: В.

Вариант задания 22. При этом хроническом заболевании происходят аборты во второй половине беременности, поражаются суставы, семенники: А – туберкулез; Б – сибирская язва; В – ящур; Г – бруцеллез.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 23. Повышенная чувствительность к различным нетоксическим веществам (пыльца, пыль и др.), называется: А – аллергия; Б – анафилаксия; В – иммунитет; Г – антиген.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 24. Содержание животных в изоляции, чтобы они не стали источником распространения заразного заболевания, называется: А – ограничение; Б – дезинфекция; В – карантин; Г – вакцинация.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 25. Эти паразиты свиней локализуются в кишечнике, питаются его содержимым, живут они там до 7-10 мес., после чего самопроизвольно отходят:

А – фасциолез; Б – аскаридоз; В – трихинеллез; Г – стронгилятоз.

Правильный ответ: Б.

Вариант задания 26. Это заболевание вызывают биогельминты, паразитирующик в желчных ходах печени: А – фасциолез; Б – аскаридоз; В – трихинеллез; Г – стронгилятоз. Правильный ответ: А.

Вариант задания 27. При этом паразитарном заболевании наиболее интенсивно поражаются диафрагма, межреберные и жевательные мышцы, где локализуется возбудитель: А – фасциолез; Б – аскаридоз; В – трихинеллез; Г – стронгилятоз.

Правильный ответ: В.

Вариант задания 28. Эта рана возникает от воздействия на ткани режущим предметом, имеет линейное направление, ровные края, две стенки и два угла: А – резаная; Б – колотая; В – рубленая; Г – ушибленная.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 29. Этим инфекционным заболеванием болеют все виды животных, птица и человек, оно характеризуется чаще хроническим течением с образованием в органах и тканях специфических узелков: А – сибирская язва; Б – ящур; В – бешенство; Г – туберкулез.

Правильный ответ: Г.

Вариант задания 30. Местное повреждение тканей вследствие воздействия высокой внешней температуры называется: А – ожог; Б – отморожение; В – электротравма: Г – рана. Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1.Как называется клиническим языком (выражением) сбор сведений о животном, условиях его содержания и кормления, признаках заболевания: (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: сбор анамнеза.

2. К каким формам лекарственных средств относят болюсы, пилюли, таблетки? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: твёрдые формы лекарственных средств.

3.Какие виды сельскохозяйственных животных болеют ящуром, опасным заболеванием, характеризующимся высокой контагиозностью и быстрым распространением? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: крупный и мелкий рогатый скот, свиньи.

4.Вариант задания 12. С какой целью проводят туберкулинизацию крупного рогатого скота на животноводческих фермах? (напишите правильный ответ) _____

Правильный ответ: с целью диагностики туберкулёза.

5. Как называется комплекс механических, физических, химических и биологических мер борьбы с гельминтозами, направленных на истребление на отдельных территориях возбудителей этих болезней во всех фазах их развития? (напишите правильный ответ)____

Правильный ответ: девастация

6.Какое протозойное паразитарное заболевание передаётся от кошки человеку? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: токсоплазмоз

7.Какие организмы является промежуточными хозяевами в жизненном цикле возбудителей трематодазных болезней? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: моллюски.

ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

1.Укажите, какой инструмент используют для перемешивания молока перед отбором молока:
а) мутовка;
б) черпак;
в) щуп.
2. Длительность перемешивания молока в железнодорожной цистерне:
а) 15-20 мин;
б) 3-4 мин;
в) 1-2 мин.
3. Длительность перемешивания молока во флягах:
а) 3-4 мин;
б) 1-2 мин;
в) 8-10 раз.
4. Длительность перемешивания молока в автомобильной цистерне механическим методом:
а) 15-20 мин;
б) 3-4 мин;
в) 1-2 мин.
5. Какое количество молока отбирается для оценки его качества при сдаче на переработку на молочный завод:
а) 1000 мл;
б) 250 мл;
в) 500 мл.
6. Укажите объем пробы молока для проведения общего анализа в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке:
а) 50 мл;
б) 250 мл;
в) 500 мл.
9. Укажите срок, в течение которого необходимо произвести лабораторное исследование молока:
а) 1 час;
б) 2 часа;
в) 30 мин.
10. Укажите, как нужно подготовить пробы молока к анализу:
а) перемешать и охладить до 10±2°С;
б) перемешать и довести до 20±2°С;
в) не требует особой подготовки.
11. Укажите, какие препараты используются для консервации проб молока:
а) перекись водорода, формалин, двухромовокислый калий;
б) карболовая кислота, хромовокислый калий, стрептоцид;
в) пенициллин, аспирин, сорбиновая кислота.

12.Комплекс каких методов исследований необходимо провести, чтобы определить степень свежести мяса?
а) органолептических и биохимических;
б) органолептических, бактериоскопических, биохимических;
в) бактериоскопические и органолептические.

13. По каким показателям оценивают бульон при постановке пробы варкой?

а) аромат и прозрачность;
б) состояние жира на поверхности бульона;
в) а + б.

14. Сколько проб отбирают от туши для исследования мяса на свежесть:
а) две;
б) три;
в) одну.

15. Масса каждой пробы должна быть:
а) до 200 г;
б) до 250 г;
в) до 500 г.

16. На чём основан микроскопический анализ свежести мяса:
а) определении количества микроорганизмов;
б) степени распада мышечной ткани;
в) а+б.

17. Какое количество микрорганизмов насчитывается в мазках, приготовленных из свежего мяса;
а) до 10;
б) до 15;
в) до 5.

18. По степени свежести жиры делятся на:
а) свежий; сомнительной свежести и не свежий;
б) свежий; свежий, но не подлежащий хранению; сомнительной свежести и испорченный;
в) свежий; свежий, но не подлежащий хранению; испорченный; очень испорченный.

19. Прибор для определения качества яиц путем их просвечивания световыми лучами?
1. Овоскоп
2. Микроскоп
3. Клевер-2
4.Трихинеллоскоп

20. Прибор, предназначенный для определения качества с/х продукции и пищевых продуктов методом люминесцентного анализа в лабораторных условиях?
1. Овоскоп
2.Люминоскоп
3. Стетоскоп
4. Микроскоп

Задания открытого типа:

1.Суточный удой коровы 30 л молока. В рационе концентрированные корма составляют 48%. Моча дает положительную реакцию на ацетон. Какой диагноз можно поставить, чтобы назначить правильное лечение? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: кетоз.

2. При этой стадии бешенства у больных собак отмечают немотивированную агрессию, извращение аппетита, стремление преодолевать десятки километров. Напишите правильный ответ и дайте прогноз заболевания_____

Правильный ответ: буйная стадия. Прогноз неблагоприятный, т.к. бешенство заканчивается летальным исходом.

3. Вариант задания 25. Какой метод исследований свинины используют с целью предотвращения заражения человека трихинеллезом? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: трихинеллоскопия.

4.Как называется период болезни, завершающий болезненный или патологический процесс? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: исход болезни.

5. Для профилактики какого заболевания у собак и кошек применяется антирабическая вакцина? (напишите правильный ответ)_____

Правильный ответ: для профилактики бешенства.

6. Для аллергической диагностики какого заболевания у лошадей применяется маллеин? Правильный ответ: для диагностики сапа.

7. Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.

Заморозка, которая лучше сохраняет свойства мяса, называется _____.

3.2 Типовые вопросы

ОПК-2.1 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. Дайте определение болезни, патологической реакции, патологического процесса, патологического состояния.
2. Определение болезни. Периоды болезни. Исходы болезни.
3. Этиология. Классификация этиологических факторов.
4. Реактивность. Виды реактивности (перечислить).
5. Резистентность. Внешние и внутренние барьеры организма.
6. Профилактика и терапия внутренних незаразных болезней.
7. Схема клинического обследования животного.
8. Диспансеризация и ее виды.
9. Диагностика заболеваний пищеварительной системы
10. Диагностика заболеваний дыхательной системы
11. Диагностика заболеваний сердечно-сосудистой системы
12. Диагностика заболеваний пищеварительной системы
13. Формы лекарственных веществ.
14. Первая ветеринарная помощь при отравлениях.
15. Первая ветеринарная помощь при ранах.
16. Дезинфекция, ее виды, основные средства и способы их применения, дезинсекция, дератизация, способы уборки трупов, обеззараживание навоза.
17. Вакцины, сыворотки, использование явлений иммунитета в диагностике и профилактику инфекционных заболеваний.
18. Триада инфекционного процесса. Источники болезней, пути их передачи в организм, условия, способствующие распространению инфекций.
19. Основные противоэпизоотические - мероприятия для профилактики инфекционных заболеваний на крупных животноводческих объектах.
20. Диагностика инфекционных заболеваний.
21. Диагностика паразитарных заболеваний.
22. Первая ветеринарная помощь при инфекционных заболеваниях.
23. Первая ветеринарная помощь при паразитарных заболеваниях.
24. Опишите явления паразитизма, его виды, разделы паразитологии, отличие инвазионных болезней от инфекционных. Понятие о хозяевах.

ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов

его переработки

1 Ветеринарно-санитарные правила технологии производства молока.

2. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
3. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в комплексах и фермах.
4. Физико-химические методы определения качества молока.
5. Методика определения кислотности молока и значение этого показателя.
6. Требования безопасности, предъявляемые к молоку согласно ТР.
7. Кольцевая проба на бруцеллез с молоком: постановка, результаты.
8. Определение бактериологической обсемененности молока. Редуктазная проба с метиленовым синим.
9. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
10.Постановка и оценка реакции на пероксидазу.
11. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
12. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
13. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
14. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
15. Пищевое и биологическое значение мяса.
8. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных.
16. Классификация мяса по термическому состоянию и пищевому назначению.
17.Изменения в мясе после убоя и факторы, влияющие на созревание мяса.
18. Ветеринарное законодательство РФ и РТ.
19. Структура ветеринарной службы РФ и РТ.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

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 и практические 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.

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности и индикаторов достижений: «знать», «уметь», «владеть».

Критерии оценки знаний обучающихся по устному опросу и индивидуального практического задания

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами и правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся: не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся: почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий

Промежуточным контролем дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является зачет и экзамен. Проводится в устной (письменной) форме

Критерии оценивания зачета

Студент демонстрирует хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; понимает и успешно раскрывает смысл поставленного вопроса; владеет основными терминами и понятиями курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза», способен применить теоретические знания к изучению конкретных ситуаций и практических вопросов. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы	Зачтено
Допускаются серьезные упущения в изложении учебного материала; отсутствуют знания основных терминов по дисциплине; допускается большое количество ошибок при интерпретации основных определений; отсутствуют ответы на основные и дополнительные вопросы	Не зачтено

Критерии оценивания экзамена

Требования к результатам освоения дисциплины	Оценка
Студент усвоил литературу, рекомендованную программой; демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, владеет основными терминами и понятиями курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза», умение свободно выполнять практические задания. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы. Оценка «отлично» не ставится в случаях систематических пропусков студентом практических и	*Отлично*

лекционных занятий по неуважительным причинам, отсутствия активной работы на практических занятиях.	
Студент усвоил литературу, демонстрирует знание программного материала, умение выполнять практические задания; правильно, но не всегда точно и аргументированно излагает материал. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в целом сформированы. Оценка «хорошо» не ставится в случаях систематических пропусков студентом практических и лекционных занятий по неуважительным причинам.	*Хорошо*
Студент усвоил основной программный материал в объёме, необходимом для дальнейшей предстоящей работы по профессии; в целом справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой; знаком литературой, рекомендованной программой; испытывает затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции формируются.	*Удовлетворительно*
Наблюдаются существенные пробелы в знаниях основного программного материала; допускаются принципиальные ошибки при изложении материала и выполнении предусмотренных программой заданий.	*Неудовлетворительно*