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 имени Н.Э. Баумана
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____А.В. Дмитриев
«____» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная/заочная

Казань – 2026

Составитель: ассистент Галеева Э.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

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

Заведующий кафедрой:
канд. вет. наук, доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана
«14» апреля 2026 года (протокол №11)

Председатель методической комиссии:
доктор вет. наук, профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 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 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-1.1Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов

		убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии. **Уметь** пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка

		проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; **Владеть навыками** проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы.	ПК-2.1.Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной

	методами исследования	экспертизы яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы;

		определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. **Владеть навыками** проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

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
ПК 1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических	Студент не знает порядка предубойного ветеринарного осмотра животных. Не знаком с требованиями к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации. Не понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов	Студент знает основные этапы предубойного ветеринарного осмотра, но не может уверенно их применить. Знаком с требованиями к состоянию предубойных животных, но допускает ошибки в интерпретации. Имеет общее представление о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, но не всегда правильно понимает процесс.	Студент уверенно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и может применить его на практике. Знаком с требованиями к состоянию предубойных животных и правильно их интерпретирует. Уверенно понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя.	тудент демонстрирует высокий уровень знаний и навыков в порядке предубойного ветеринарного осмотра животных, точно применяя его на практике. Глубоко понимает требования к состоянию предубойных животных и может их интерпретиро

	(анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;	убоя. Не может определить признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного, или дефекты, возникшие при хранении мяса. Не знает внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных. Не осведомлен о требованиях к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии. Не умеет отбирать пробы мяса и продуктов	Может распознать некоторые патоморфологические изменения, но не всегда уверенно. Знает основные внешние показатели состояния туш и органов, но не может детально их описать. Осведомлен о требованиях к лабораторным исследованиям, но не всегда соблюдает их. Может отбирать пробы, но допускает ошибки в методике. Имеет общее представление о методах лабораторных исследований, но не всегда их применяет правильно. Знает основные методики	Может распознавать патоморфологические изменения и дефекты, возникающие при жизни животного и в процессе хранения мяса. Уверенно определяет внешние показатели состояния туш и органов, а также анатомические различия между видами животных. Знает требования к лабораторным исследованиям и соблюдает их. Умеет правильно отбирать пробы мяса и продуктов убоя. Применяет стандартные методики проведения лабораторных исследований на практике.	вать в сложных ситуациях. Уверенно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования.

	стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности,	убоя. Не знаком со стандартными методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя. Не знает методики определения свежести мяса и мясопродуктов. Не понимает правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием. Не знает требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к мясу и мясным продуктам. Не умеет оформлять заключения по результатам	определения свежести мяса, но не всегда их применяет. Знаком с правилами работы в лаборатории, но не всегда соблюдает их. Осведомлен о требованиях безопасности, но не всегда их выполняет. Может оформить заключения, но допускает ошибки в оформлении. Знает общие принципы клеймения мяса, но не всегда применяет их на практике.	Уверенно определяет свежесть мяса и мясопродуктов. Соблюдает правила работы в лаборатории и знает, как использовать оборудование. Знает требования безопасности и соблюдает их. Оформляет заключения по результатам экспертизы корректно. Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов и применяет его на практике.	

	предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	ветеринарно-санитарной экспертизы. Не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.			
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена	Не знает последовательности осмотра, не может выявить патологии. Не отличает норму от патологии, Не может оценить	Проводит осмотр, но допускает ошибки в диагностике. Знает основные признаки болезней, но не все, Определяет	Точно определяет патологии, знает методы макроскопической диагностики. Может выявить большинство заболеваний,	Владеет всеми методами осмотра, знает дифференциальную диагностику.

	продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;	качество мяса, не знает признаков порчи, Не умеет пользоваться системами (ГИС "Меркурий"), не знает основ электронного документооборота,	явные дефекты, но не все. Не всегда правильно оценивает пригодность, Может вводить данные, но допускает ошибки. Не знает всех функций ПО, Вносит данные, но с ошибками. Не знает всех функций системы.	Точно оценивает качество, выявляет порчу, знает критерии браковки, Уверенно работает в системах, оформляет документы, но не использует все возможности, Корректно ведет базы, но не использует аналитические функции.	Ссылается на нормативные документы (СанПиН, Ветеринарные правила), Профессионально определяет пригодность, знает все виды порчи, нормы по ТР ТС, СанПиН, Свободно владеет ПО, знает интеграцию с лабораториями, автоматизирует отчетность, Профессионально работает с базами, формирует отчеты, знает нормативные требования к учету.
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Не знает последовательности осмотра, не	Проводит базовый осмотр, но допускает ошибки		В совершенстве владеет

	состояния их здоровья; проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и	может определить признаки заболеваний или порчи продукции. Не различает норму и патологию, Не знает методов лабораторных исследований. Не может интерпретировать результаты, Не может провести комплексный анализ. Не знает критериев допуска продукции.	в оценке. Знает основные признаки браковки, но не все. Не всегда правильно определяет необходимость лабораторных исследований, Знает основные методы исследований (трихинеллоскопия, микробиология), но допускает ошибки в проведении и трактовке результатов, Проводит анализ, но допускает ошибки в оценке безопасности. Не всегда правильно принимает решение о допуске.	Грамотно проводит осмотр, выявляет большинство патологий. Точно определяет случаи, требующие лабораторного подтверждения. Знает нормативные требования к осмотру, Грамотно проводит стандартные лабораторные исследования. Правильно интерпретирует результаты, но не владеет сложными методами, Грамотно анализирует данные осмотра и лабораторных исследований. В	методикой осмотра. Проводит дифференциальную диагностику. Четко определяет показания к лабораторным исследованиям. Свободно ориентируется в нормативной базе (СанПиН, ТР ТС, ГОСТ), Владеет всеми методами лабораторных исследований. Проводит сложные анализы. Критически оценивает результаты. Знает современные методы

	лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.			большинстве случаев правильно определяет возможность использования продукции.	диагностики и нормативные требования к исследованиям, Проводит комплексный анализ с учетом всех факторов. Точно определяет возможность и условия использования продукции. Знает все исключения и особые случаи. Владеет нормативной базой и современными подходами к оценке безопасности.
ПК-2.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы.	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;	Студент не знает требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию и	Студент имеет общее представление о ветеринарной сопроводительной документации, но	Студент уверенно знает требования к ветеринарной сопроводительной документации и может применять	Студент демонстрирует высокий уровень знаний требований к

	требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	не понимает их значения. Не знаком с требованиями к упаковке продукции в соответствии с законодательством о безопасности пищевой продукции. Не понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, включая осмотр и лабораторные исследования. Не знает требований к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии и пищевой безопасности. Не умеет правильно	не может уверенно применить знания на практике. Знаком с основными требованиями к упаковке продукции, но допускает ошибки в интерпретации. Знает общие этапы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, но не всегда может их корректно выполнить. Имеет базовое понимание требований к лабораторным исследованиям, но не всегда соблюдает их. Может отбирать яйца, но допускает ошибки в методике. Знает некоторые стандартные	их на практике. Знаком с требованиями к упаковке продукции и правильно интерпретирует их. Уверенно понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы и может проводить осмотр и лабораторные исследования. Знает требования к проведению лабораторных исследований и соблюдает их. Умеет правильно отбирать яйца домашней птицы для экспертизы. Применяет стандартные методики лабораторных исследований яиц	ветеринарной сопроводительной документации, уверенно применяя их в сложных ситуациях. Глубоко понимает требования к упаковке продукции и может их интерпретировать в контексте безопасности пищевой продукции. Уверенно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы, включая детальный осмотр и все необходимые лабораторные исследования.

	по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	отбирать яйца домашней птицы для экспертизы. Не знает стандартные методики проведения лабораторных исследований яиц на соответствие требованиям безопасности. Не осведомлен о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории и не умеет обращаться с лабораторным оборудованием. Не понимает требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам домашней птицы.	методики лабораторных исследований, но не всегда применяет их правильно. Осведомлен о правилах работы в лаборатории, но не всегда соблюдает их. Имеет общее представление о требованиях безопасности, но не всегда выполняет их.	на практике. Соблюдает правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории и умеет пользоваться оборудованием. Знает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам и применяет их на практике.	Знает и точно применяет требования к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии и пищевой безопасности. Умеет эффективно отбирать яйца домашней птицы, следуя установленным методикам. Применяет стандартные методики лабораторных исследований яиц, точно интерпретируя результаты. Соблюдает все правила работы в лаборатории и уверенно использует лабораторное оборудование

					и средства измерений. Глубоко понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам и строго придерживается их.
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;	Не умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы и не понимает их значимости. Не производит осмотр упаковки (тары) для определения ее соответствия требованиям безопасности и не знает, на что следует	Имеет общее представление о органолептических методах, но не всегда применяет их правильно при осмотре яиц. Знаком с основами осмотра упаковки, но допускает ошибки в определении ее соответствия требованиям безопасности. Знает общие принципы определения необходимости лабораторных	Уверенно использует органолептические методы при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы и может интерпретировать результаты. Проводит осмотр упаковки (тары) и правильно определяет ее соответствие требованиям безопасности.	Демонстрирует высокий уровень знаний и уверенно применяет органолептические методы при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц, учитывая все нюансы. Проводит тщательный осмотр упаковки (тары) и

	пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	обращать внимание. Не может определить необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Не умеет пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований. Не способен определить допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям	исследований, но не всегда может правильно составить программу. Имеет базовые навыки работы с лабораторным оборудованием, но не всегда использует его эффективно. Может иногда определить допустимость реализации яиц, но делает это с ошибками и не всегда обоснованно.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Уверенно пользуется специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований. Способен адекватно определить допустимость реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой	точно определяет ее соответствие требованиям безопасности, включая сложные случаи. Глубоко понимает необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц, может разрабатывать индивидуальные планы на основе анализа результатов осмотра. Эффективно использует специальное лабораторное оборудование и средства измерений, демонстрируя навыки

		ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.		безопасности.	работы в сложных ситуациях. Уверенно и обоснованно определяет допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы, опираясь на глубокое понимание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной	Не владеет навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, не понимает их важность и не может оценить комплектность и	Имеет общее представление о проверке ветеринарных сопроводительных документов, но допускает ошибки в оценке их комплектности и правильности заполнения.	Уверенно проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов, корректно оценивает их комплектность и правильность заполнения.	Демонстрирует высокий уровень знаний и уверенно проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов,

	документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	правильность заполнения. Не проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и не умеет определять ее соответствие представленной сопроводительной документации и требованиям безопасности. Не знает, как правильно отбирать яйца домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Не умеет проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы и не понимает, какие показатели	Знаком с основами ветеринарно-санитарного осмотра продукции, но не всегда может правильно определить соответствие сопроводительной документации и требованиям безопасности. Знает общие принципы отбора яиц для лабораторных исследований, но не всегда выполняет эту процедуру корректно. Имеет базовые навыки проведения лабораторных исследований яиц, но не всегда	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и правильно определяет ее соответствие сопроводительной документации и требованиям безопасности. Умеет правильно отбирать яйца домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Уверенно проводит лабораторные исследования яиц и определяет показатели качества и безопасности продукции. Способен осуществлять ветеринарно-	учитывая все нюансы и возможные ошибки. Проводит тщательный ветеринарно-санитарный осмотр продукции и точно определяет ее соответствие сопроводительной документации и требованиям безопасности, включая сложные случаи. Глубоко понимает процесс отбора яиц для лабораторных исследований

		качества и безопасности необходимо определять. Не способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность допуска к использованию яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	определяет необходимые показатели качества и безопасности. Может иногда осуществлять ветеринарно-санитарный анализ, но делает это с ошибками и не всегда обоснованно оценивает возможность допуска к использованию яиц.	санитарный анализ и адекватно оценивать возможность допуска к использованию яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	и может разрабатывать индивидуальные планы отбора. Эффективно проводит лабораторные исследования яиц, демонстрируя навыки в определении сложных показателей качества и безопасности продукции. Уверенно осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и обоснованно оценивает возможность допуска к использовани

					ю яиц домашней птицы, опираясь на глубокое понимание требований безопасности и результатов исследований.

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

ПК-1.1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят-бройлеров
а)не более 2 суток;
б)не более 5 суток;
в)не более 3 суток;
г)не более 10 суток.

2. Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18°С
а) 10 месяцев;
б) 6 месяцев;

в) 12 месяцев;
г) 14 месяцев.

3. С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть
а)реактив Эрлиха;
б)этиловый эфир;
в)реактивНесслера;
г)перекись водорода.

4. Что является меланжем
а)мороженый белок;
б)сухой желток;
в)смесь белка и желтка;
г)мороженый желток.

5. Продажа каких яиц домашней птицы запрещена на продовольственных рынках
а)куриные;
б)гусиные;
в)индюшиные;
г)перепелиные.

6. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие сальмонелл
а)в 1 грамме;
б)в 0,1 грамме;
в)в 0,01 грамме;
г)в 25 граммах.

7. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур
а)не более 48 часов;
б)не более 24 часов;
в)не более 72 часа;
г)не более 5 суток.

8. Что не является видом порчи мяса птицы
а)гидролиз жиров мяса птицы;
б)посмертное окоченение;
в)ослизнение мяса;
г)плесневение мяса птицы.

9. Что такое потрошеные тушки птицы
а)тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод;
б)тушки, у которых удален кишечник с клоакой;
в)тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав;
г)тушки, у которых удален кишечник с клоакой, зоб, яйцевод, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав.

10. Тушки каких видов птицы по упитанности и качеству обработки подразделяют на 2 категории
а)индейка;

б)цыплята-бройлеры;
в)цыплята;
г)гуси.

11. С мясом какого вида птицы выполняют реакцию на пероксидазу при исследовании мяса птицы на свежесть
а)мясо утки;
б)мясо индейки;
в)мясо цыплят;
г)мясо гуся.

12. Укажите порядок клеймения тушек домашней птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке
а)наносят одно овальное клеймо на область бедра или шеи;
б)наносят два овальных клейма на область бедра и шеи;
в)наносят овальные клейма в области грудки;
г)клеймение тушек домашней птицы не производят.

13. Укажите пороки яиц, которые относятся к непищевым порокам
а) «присушка»;
б) «запашистые»;
в) «миражные»;
г) «большое пятно»;
д) «бой»;
е) «кровяное кольцо».

14. Укажите характерные признаки мяса индейки сомнительной свежести
а)мышцы на разрезе красного цвета, слегка влажные;
б)мышцы на разрезе бледно-розового цвета, влажные, слегка липкие;
в)затхлый запах в грудобрюшной полости;
г)поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

15. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира
а) 1,0 - 2,0 мг КОН;
б)до 1,0 мг КОН;
в) 3,0 мг КОН;
г) 1,0 - 1,6 мг КОН.

16. Каковы сроки хранения мороженого меланжа при температуре не выше минус 18°С
а)не более 15 месяцев;
б)не более 6 месяцев;
в) 2 года;
г) 3 года.

17. Укажите цвет доброкачественного меланжа
а)от белого до желтоватого;
б)от светло-желтого до светло-зеленого;
в)от желтого до оранжевого;

г)белый.

18. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию яичных продуктов
а)определение массовой доли жира;
б)определение массовой доли свободных жирных кислот;
в)определение концентрации водородных ионов (pH);
г)определение кислотности.

19. Что относится к первичной обработке птицы при технологическом процессе производства мяса
а)извлечение внутренних органов;
б)отделение головы;
в)обескровливание птицы;
г)шпарка, удаление перьевого покрова.

20. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса птицы
а)определениепероксидазы;
б)формольная проба;
в)определение количества летучих жирных кислот;
г)определение кислотного числа жира.

21. Выберите основные пороки консервов из мяса птицы
а) «хлопуши»;
б)ложный бомбаж;
в) «тумак»;
г)подтеки;
д)слипы;
е)неправильно оформленный закаточный шов банок.

22. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса утки
а)определениепероксидазы;
б)формольная проба;
в)определение аммиака и солей аммония;
г)определение кислотного числа жира.

23. Какие требования предъявляются к тушкам сухопутной и водоплавающей птицы
а)тушки хорошо обескровлены, чистые, без остатка пуха и пера, пеньков, без царапин и разрывов;
б)без видимых кровяных сгустков, кровоподтеков;
в)допускаются холодильные ожоги и пятна от разлитой желчи;
г)допускаются остатки кишечника, клоаки, трахеи, пищевода и репродуктивных органов.
Какую температуру в толще мышц имеет замороженное мясо кур?_____

24. Укажите значение pH свежего мяса утки:_____

25. Какую температуру в толще мышц имеет замороженное мясо кур?_____

26. Укажите значение pH свежего мяса индейки_____

27. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо индейки?_____

28. Что является видом порчи мяса птицы?_____

29. Какие особенности осмотра тушек пернатой дичи?_____

30. Значение высоты воздушной камеры для куриных диетических яиц _____

ПК-2.1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы.

1. Назовите непищевые пороки яиц
а) «мятый бок»;
б) «красюк»;
в) «выливка»;
г) «тумак».

2. Назовите режим обеззараживания условно годного мяса птицы:
а) проварка при 100°С не менее 60 минут;
б) замораживание при температуре -12°С в течение 10 суток;
в) проварка при 100°С не менее 5 часов;
г)промышленная переработка на консервы.

3. Какие исследования необходимо провести при ветсанэкспертизе мяса пернатой дичи?
а)проба варки;
б)трихинеллоскопия;
в)реакция на пероксидазу;
г)реакция с сернокислой медью.

4. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо гусей
а) минус 18°С;
б) от минус 2°С до минус 3°С;
в) не выше минус 8°С;
г) от 0°С до 4°С.

5. Что является яичным порошком
а)мелкоизмельченная яичная скорлупа;
б)смесь сухих желтка и белка;
в)сухой желток;
г)мороженый белок.

6. Где используют сухие и жидкие яичные смеси
а)в колбасном производстве;
б)в кондитерском производстве;
в)при производстве желатина;
г)при производстве сливочного масла.

7. Какое клеймо наносят на тушки птицы после проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы
а)большое овальное клеймо;
б)малое овальное клеймо;
в)прямоугольное клеймо;
г)ветеринарный штамп «мясо птицы».

8. Укажите характерные признаки мяса гусей сомнительной свежести
а)мышцы на разрезе бледно-розового цвета, слегка влажные;
б)мышцы на разрезе красного цвета, влажные, слегка липкие;
в)затхлый запах в грудобрюшной полости;
г)поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

9. В каком виде должны быть доставлены тушки домашней сельскохозяйственной птицы для реализации на продовольственном рынке
а) непотрошенные тушки;
б) потрошенные тушки без комплекта внутренних органов;
в) потрошенные тушки с комплектом внутренних органов (селезенка, легкие, сердце, печень, почки);
г) потрошенные тушки, из внутренних органов достаточно селезенки.

10. Что запрещено реализовывать на продовольственном рынке
а)перепелиные яйца;
б)полуфабрикаты, выработанные в домашних условиях;
в)тушки мускусной утки;
г)куриная печень непромышленной выработки.

11. При каких заболеваниях мясо птицы подлежит уничтожению
а)грипп птиц;
б)сальмонеллез;
в)болезнь Марека;
г)болезнь Ньюкасла.

12. При каком исследовании определяется высота воздушной камеры яйца
а)при разбивании яйца;
б)при овоскопии;
в)при люминоскопии;
г)после проварки яиц.

13. При люминоскопии каким цветом должно светиться свежее яйцо
а)малиновый цвет;
б)синий цвет;
в)желтый цвет;
г)белый цвет.

14. Укажите характерные признаки свежего мяса цыплят-бройлеров:
а)мышцы на разрезе бледно-розового цвета, слегка влажные;
б)прозрачный бульон с приятным ароматом;
в)кисловатый запах в грудобрюшной полости;

г)поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

15. Что такое воскование
а)обработка воском яиц при хранении;
б)обработка тушек птицы для более длительного хранения;
в)обработка тушек водоплавающей птицы при снятии оперения;
г)способ определения герметичности консервных банок.

16. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие бактерий группы кишечной палочки
а)в 1 грамме;
б)в 0,1 грамме;
в)в 0,01 грамме;
г)в 25 граммах.

17. При каком показателе влажности пухо-перьевое сырье бракуется?
а) Более 8%
б) Более 12%
в) Более 15%
г) Более 20%

18. Какая маркировка должна быть на упаковке с пухо-перьевым сырьем?
а) Только вес
б) Вид сырья, сорт, вес, дата сбора
в) Только название производителя
г) Ничего не требуется

19. Какой препарат разрешен для обработки сырья от эктопаразитов?
а) Хлорная известь
б) Перметрин (в допустимых концентрациях)
в) Формалин
г) Медный купорос

20. Какое максимальное допустимое содержание посторонних примесей в первосортном пухо-перьевом сырье?
а) До 1%
б) До 3%
в) До 5%
г) До 10%

21. Сколько точечных проб необходимо отобрать от партии пухо-перьевого сырья массой 500 кг?
а) 1 проба
б) 5 проб
в) 10 проб
г) 20 проб

22. Какой способ обработки является обязательным для обеззараживания пухо-перьевого сырья?
а) Промывка холодной водой
б) Термическая обработка (при +70°C и выше)

в) Проветривание на открытом воздухе
г) Замораживание

23. Какой метод используется для определения влажности пухо-перьевого сырья?
а) Органолептический
б) Весовой (высушивание до постоянной массы)
в) Хроматографический
г) Микроскопия

24. Какая должна быть масса одного страусиного яйца для реализации не менее_____

25. Какой комплект внутренних органов необходим для послеубойного осмотра?_____

26. Укажите срок годности охлажденных тушек кур_____

27. Укажите какие субпродукты птицы поступают в свободную реализацию:_____

28. Сопоставьте заболевания птицы с характерными патологическими изменениями в туше:

1. Сальмонеллез	А. Кровоизлияния в железистом желудке, некрозы в печени
2. Пастереллез	Б. Отек подкожной клетчатки в области головы и шеи
3. Болезнь Ньюкасла	В. Множественные точечные кровоизлияния в серозных покровах
4. Колибактериоз	Г. Фибринозный перикардит и перигепатит

29. Сопоставьте вид порчи мяса птицы с его характеристиками:

1. Гнилостная	А. Появление серо-зеленых пятен, запах сероводорода
2. Плесневая	Б. Липкая поверхность, кислый запах
3. Кислая	В. Пушистый налет разных цветов, затхлый запах
4. Окислительная	Г. Появление желтых пятен, прогорклый вкус

30. Сопоставьте вид ветеринарного клейма с его значением:

1. Круглое фиолетовое	А. Мясо условно годное, подлежит обеззараживанию
2. Квадратное красное	Б. Мясо годное без ограничений
3. Треугольное синее	В. Мясо негодное, подлежит утилизации
4. Овальное зеленое	Г. Мясо требует дополнительных исследований

3.2 Типовые вопросы

ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Виды и породы сельскохозяйственной птицы.
2. Требования к птицы для убоя.
3. Транспортирование птицы.
4. Предубойная подготовка птицы.
5. Схема технологического процесса убоя.
6. Химический состав мяса птицы.
7. Изменения в мясе птицы после убоя.
8. Изменения в мясе птицы при хранении.
9. Характеристика тушек сухопутной птицы.
10. Микробиологические исследования мяса птицы.
11. Сроки хранения мяса птицы различных видов.
12. Обеззараживание условно годного мяса птицы.
13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при пуллорозе.
14. Технологическая схема производства консервов из мяса птицы.

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы.

1. Строение и состав яйца.
2. Виды и категории пищевых яиц.
3. Дефекты и пороки яиц.
4. Маркировка и упаковка яиц.
5. Пищевые пороки яиц.
6. Непищевые пороки яиц.
7. Методы контроля качества яиц.

8. Методы контроля качества яйцепродуктов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
10. Классификация и характеристика яйцепродуктов.
11. Технология производства жидких яичных продуктов.
12. Технология производства сухих яичных продуктов.
13. Упаковка и маркировка яйцепродуктов.
14. Транспортирование и хранение жидких и сухих яичных продуктов.
15. Отбор проб яичных продуктов.
16. Органолептические показатели яичных продуктов.
17. Методы физико-химического контроля яичных продуктов.
18. Методы микробиологического контроля яиц и яичных продуктов.
19. Строение пера птицы, его характеристика.
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перо-пухового сырья.

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.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине.

Оценка, (зачтено)	Харектиристика ответа студента
Отлично, (зачтено)	86-100% правильных ответов
Хорошо, (зачтено)	71-85%
Удовлетворительно,(зачтено)	51-70%
Неудовлетворительно, (не зачтено)	Менее 51%

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

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы 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, зачтено);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо, зачтено);

3. Не менее 50 % 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, зачтено);

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, не зачтено).