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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

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

Б1.О.30 «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/заочная

Казань – 2025

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 «15» апреля 2025 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:
д.вет.н., профессор Волков А.Х.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

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

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 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 Б1.О.30 «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 контролькачествасырьяибезопасности Продуктовживотного 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-2.1 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	**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 уровеньзнанийоб 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 заданияв 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 уровеньзнаний о видах безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знанийсоответствую-щий 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 умениясуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности в практике с негрубыми ошибками, выполнены все заданияв полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умениясуществлять 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	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 происхождениясс 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

	продуктов животного и 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 перемешиваниямолока передотбором 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 перемешиваниямолока 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

1Ветеринарно-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.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

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 и суммы баллов полученной на экзамене.

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

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	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);
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);
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);

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