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
Кафедра хирургии, акушерства и патологии мелких животных

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Хирургические и акушерско-гинекологические болезни»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Направление подготовки
36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2025

Составитель: к.вет .наук, доценты Валиуллина Д.Ф., Шоркина О.И.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры хирургии, акушерства и патологии мелких животных «21» апреля 2025 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
к.вет.наук, доцент Галимзянов И.Г.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии Института «Казанская государственная академия ветеринарной медицины» «22» апреля 2025 года (протокол №1)

Председатель методической комиссии:
профессор, 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 **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (практике) **Хирургические и акушерско-гинекологические болезни**:

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-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.2 Собирает и анализирует анамнестические данные, проводит общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, соблюдая технику безопасности и правила личной гигиены	**Знать:** технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. **Уметь:** собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения. **Владеть:** практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и	**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

	безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	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 о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для

		определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании 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

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-1.2 Собирает и анализирует анамнестические данные, проводит общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, соблюдая технику безопасности и правила личной гигиены	**Знать:** технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок. Студент допускает грубые ошибки при соблюдении техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с небольшим количеством негрубых ошибок, которые при дополнительных вопросах исправляет. Студент должен знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными и замечаниями и неточностями. Студент должен знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме сформированы. Студент знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования

		происхождения.	продуктов животного и растительного происхождения.	организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно провел оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал грубые ошибки	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно проведении оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал небольшое количество негрубых ошибок	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно проведении оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал	Студент может **собрать** и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

				незначительные ошибки и неточности	
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимыми навыками для определения биологического статуса животных; неполноценно проводит оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с совершением грубых ошибок	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно провел оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал небольшое количество негрубых ошибок	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимым для определения биологического статуса животных; неполноценно проводит оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершает незначительные ошибки и неточности	Студен должен владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя,	**Знать:** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию	Студент не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к

выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	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	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	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	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	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-

	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	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	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	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;	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-

	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;	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	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;	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;	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

	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	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	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	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,	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

	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	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	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,	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	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),

			но совершал небольшое количество негрубых ошибок	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,	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.

				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, но совершает небольшое количество негрубых ошибок	
	Уметь: определять допустимость убоя	Студент не умеет определять	Студент умеет определять	Студент умеет определять	Студент умеет определять

	животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного,	допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-	допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего,	допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических	допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-

	замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических	санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с	охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и	исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла	санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов

	методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного	использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;	органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для	животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в	патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр

	производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в	производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов	колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя,	мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к	мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и

	процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-	инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных	мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе	дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса	продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и

	санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность)	ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, но	одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами	факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям

		мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	совершал грубые ошибки	измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, но совершал неточности	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
	Владеть: навыками	Студент не владеет	Студент владеет	Студент владеет	Студент владеет

	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	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;	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	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	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

	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	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	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, но совершает грубые ошибки	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	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

		клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами		клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами, но совершает неточности	экспертизу, специальными клеймами и штампами

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 задания

ОПК-1.2 Собирает и анализирует анамнестические данные, проводит общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, соблюдая технику безопасности и правила личной гигиены

Вопросы закрытого типа

1. Для повала лошадей применяют:

а: русский способ повала, белорусский, по Гессу

б: по Гессу, Итальянский способ

в: русский, Белорусский

2. Для повала крупного рогатого скота применяют:

а: русский, Белорусский, по Гессу

б: по Гессу, Итальянский способ

в: белорусский, Голландский, по Гессу

3. Перечислите инструменты для разъединения тканей:

а: скальпели, ножницы, костные щипцы, долота, трепаны, трефины, пилы, распаторы

б: скальпели, ножницы, костные щипцы, долота, пилы, распаторы

в: скальпели, ножницы, костные щипцы, долота, пилы, распаторы, иглодержатели

4. Как классифицируются травмы?

а: механические, физические, химические, биологические, комбинированные, психические

б: механические, случайные, множественные, химические, биологические, электрические, лучевые

в: открытые, закрытые, местные, общие, острые, хронические

5. Чем проявляется общая реакция организма на травму?

а: шоком, коллапсом, обмороком, сепсисом

б: шоком, коллапсом, обмороком, воспалением

в: шоком, коллапсом, обмороком, стрессом

6. Чем проявляется местная реакция организма на травму?

а: шоком, сепсисом, воспалением

б: воспалением, сепсисом

в: воспалением

7. Яйцеклетка или спермии способны к движению

а: яйцеклетка

б: спермий

в: яйцеклетка и спермий

г: оба не подвижны

8. ***Физиологический процесс, заключающийся в слиянии яйца и спермиев с последующей их ассимиляцией и диссимиляцией, в результате чего образуется зигота, называется:***

а: овуляция

б: спаривание

в: оплодотворение

г: коитус

9. Оплодотворяющая способность яйцеклетки сохраняется после овуляции в течение:

а: 0,5-1 час

б: 2-4 часов

в: 6-8 часов

г: 14-18 часов

г: 4

10. Какая часть спермия проникает в яйцеклетку?

а: весь

б: головка

в: головка и шейка

г: головка и хвост

11. Какой признак не относится к предвестникам родов:

а: расслабление связочного аппарата таза

б: выделение молозива

в: отеки конечностей

г: отек половых губ

12. Отношение спины плода к стенкам живота матери:

а: положение

б: предлежание

в: позиция

г: членорасположение

13. Отношение конечностей головы и хвоста плода к его туловищу?

а: положение

б: предлежание

в: позиция
г: членорасположение

14. Замедление обратного развития матки после родов:

а: субинволюция
б: инвагинация
в: флюктуация
г: инволюция

15. Как называется отношение спины плода к стенкам живота матери:

а: положение
б: позиция
в: предлежание
г: членорасположение

16. Отношение анатомической области плода к входу в таз:

а: положение
б: предлежание
в: позиция
г: членорасположение

17. Как называется потеря тонуса матки?

а: ригидность
б: атония
в: гипотония
г: субинволюция

18. Как называется состояние матки, когда она по истечении послеродового периода не приходит в нормальное физиологическое состояние?

а: ригидность
б: атония
в: гипотония
г: субинволюция

19. Из каких процессов состоит функция лактации?

а: образование молока
б: молокообразование и молокоудержание
в: молокообразование и молокоотдача
г: выведение молока во время стельности

20. Наиболее характерный признак фибринозного мастита:

а: содержимое пораженной четверти красно-бурого цвета
б: молочная продуктивность резко снижается
в: содержимое вымени выдаивается с трудом
г: содержимое клейкой консистенции с хлопьями фибрина

21. Какие клетки образуют молоко?

а: звездчатые клетки и из отростки
б: молочные протоки
в: миоэпителий
г: секреторные клетки

22. Какой формы бесплодия не существует по классификации А.П. Студенцова?

а: алиментарное
б: климатическое
в: физиологическое
г: эксплуатационное

23. Какой формы гипо- и агалактии не существует по классификации А.П. Студенцова?

а: алиментарной
б: климатической

в: физиологической
г: эксплуатационной

24. Для какого вида животных разработан фистульный метод получения спермы?

а: козла
б: жеребца
в: кобеля
г: петуха

25. В чем транспортируют глубокозамороженную сперму?

а: в термосах со льдом
б: в сосудах Дьюара
в: в емкости со льдом
г: в емкости с жидким азотом

26. Название неполноценного полового цикла с выпадением феномена овуляции:

а: ареактивный
б: анэстральный
в: алибидный
г: аноовуляторный

27. Какое заболевание не относится к врожденному бесплодию?

а: крипторхизм
б: инфантилизм
в: вирилизм
г: фримартинизм

28. Что не относится к технике разбавления спермы синтетическими средами

а: оценка качества спермы
б: проверка качества разбавителя
в: прилить к сперме разбавитель
г: насыщение спермы кислородом

29. При какой температуре должна храниться сперма в жидком азоте?

а: -5°
б: -154°
в: -196°
г: -156°

30. ***К каким видам животных относят маточный тип осеменения?***

а: бык, козел
б: жеребец, хряк
в: бык, баран
г: бык, жеребец

ПК–1.1. Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию

1. Как называется наркоз, когда два или несколько наркотических веществ вводится в организм разными путями?

а: смешанный
б: комбинированный
в: сочетанный

2. Какова последовательность стадий наркоза?

а: оглушения, возбуждения, глубокого сна, пробуждения
б: возбуждения, глубокого сна, оглушения, пробуждения

в: оглушения, глубокого сна, возбуждения, пробуждения

3. Каковы наиболее опасные противопоказания к применению неингаляционного наркоза у животных?

а: старческий возраст

б: беременность

в: заболевания сердечно-сосудистой системы, почек и печени.

4***. Что называется раной?***

а: дефект тканей или органов, сопровождающийся болью, кровотечением и нарушением функции

б: повреждение мягких тканей и внутренних органов, сопровождающееся болью, кровотечением и расстройством функции

в: открытое механическое повреждение кожи, слизистой оболочки и глубжележащих тканей, сопровождающееся болью, кровотечением, зиянием и нарушением функции

5.Что понимается под хирургической инфекцией?

а: инфекционный процесс, возникающий при внедрении в ткани животных микробов, способных вызвать общее и местное воздействие на организм

б: это воспаление тканей и органов, развивающееся на почве открытых и закрытых повреждений организма животного

в: это обсеменение патогенными микробами внешней среды, кожи, слизистых оболочек, ран или других открытых повреждений

6. Как классифицируется аэробная хирургическая инфекция?

а: остеофоликуллит, фурункул, карбункул, абсцесс, флегмона, гангрена, сепсис

б: остеофолликулит, фурункул, карбункул, абсцесс, флегмона

в: гнойный катар, гнойное воспаление серозных покровов, гнойный инфильтрат, остеофоликуллит, фурункул, карбункул, абсцесс, флегмона, сепсис

7. Клинические признаки инородного тела в ротовой полости

а: слюнотечение, отказ от корма и воды при сохранении аппетита, воспаление десен, мягкого неба

б: слюнотечение, отказ от корма, воспаление десен, мягкого неба, невозможность сближения верхней и нижней челюсти

в: невозможность сближения верхней и нижней челюсти, слюнотечение, повышение температуры тела

8.Что такое перитонит?

а: воспаление брюшной полости

б: воспаление брюшины

в: воспаление общей влагалищной оболочки

9. Грыжа

а: выхождение внутренних органов из какой-либо анатомической полости

б: выпячиванием выстилающей ее оболочки, через естественное или образовавшееся отверстие

в: смещение внутренних органов за пределы анатомической полости

10. Какой орган называется пальцем?

а: копыто (копытце).

б: дистальная часть конечности запястного (заплюсневого) ниже сустава.

в: дистальная часть конечности ниже путового сустава.

11. Перечислите основные анатомические части копыта.

а: копытная кайма, копытный венчик, копытная стенка, копытная подошва.

б: роговой чехол, стрелка, стенка, копытная кость.

в: роговой чехол, стрелка, стенка, копытная кость.

12. Какие кости формируют скелет пальца однокопытных?

а: плюсна, путовая, венечная, копытовидная, три сезамовидные.

б: путовая, венечная, копытовидная, три сезамовидные.

в: путовая, венечная, копытовидная, две сезамовидные.

13. Какой феномен не характерен для стадии возбуждения полового цикла:

а: овуляции
б: уравновешивания
в: течки
г: полового возбуждения

14. Матка у небеременной животных располагается:

а: в тазовой полости
б: в грудной полости
в: в брюшной полости
г: отсутствуют

15. Что не относится к стадии спермиогенеза?

а: размножение
б: формирование
в: развитие
г: созревание

16. Отношение продольной оси тела плода к продольной оси тела матери

а: положение
б: предлежание
в: позиция
г: членорасположение

17***. Какой инструмент не относится к инструментам для отталкивания плода:***

а: акушерский костыль
б: клюка Кайзера
в: акушерский шпатель
г: клюка Кюна

18. Какой метод не относится к лабораторной диагностике мастита?

а: проба отстаивания
б: пробное сдаивание молока
в: проба с мастидином
г: бромтимоловая проба

19. Положительная реакция с кенотестом:

а: дымчатый цвет
б: сиреневый цвет
в: малиновый цвет, гелеобразный сгусток
г: красный цвет, сгусток

20. Что является основной причиной возникновения маститов? Выберите правильный ответ из перечисленных:

а: физический, механический, химический, биологический
б: физический, физиологический, механический, биологический
в: физический, физиологический, химический, биологический
г: физиологический, механический, химический, биологический

21. В каком возрасте наблюдается старческое бесплодие у коровы?

а: 15-20 лет
б: 17-27 лет
в: 6-8 лет
г: 10-11 лет

22. Консистенция свежеполученной спермы быка:

а: сливкообразная
б: сметанообразная
в: водянистая
г: кашицеобразная

23. Свежеполученная сперма жеребца имеет цвет:
а: молочно-белый
б: серовато-серый
в: сливочно-белый
г: красный
24. Свежеполученная сперма у хряка имеет цвет:
а: молочно-белый
б: серовато-серый
в: сливочно-белый
г: красный
25. Как выявляют коров в охоте?
а: визуально
б: лабораторно
в: рефлексологически
г: все методы приемлемы
26. Какой способ искусственного осеменения чаще используют при искусственном осеменении коров?
а: маноцервикальный
б: ректоцервикальный
в: визоцервикальный
г: только естественное осеменение
27. При каком способе искусственного осеменения коров не используется одноразовые инструменты?
а: маноцервикальный
б: визоцервикальный
в: ректоцервикальный
г: при всех методах используются одноразовые инструменты
28. Что означает маноцервикальный способ искусственного осеменения?
а: один
б: рука
в: при помощи зрения
г: через прямую кишку
29. Назовите средний показатель продолжительности половой охоты у коров?
а: 10-12ч
б: 8-12ч
в: 10-14ч
г: 10-24ч
30. Какая стадия не характерна для полового цикла:
а: овуляции
б: уравновешивания
в: торможения
г: возбуждения

Вопросы открытого типа
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
1. Что такое асептика?
2. Что такое антисептика?
3. Что такое травма?
4.Что такое воспаление?
5. Дайте определение терминам, беременность и родам?

6. Перечислите половые органы самок и самцов.
7. Что означает термин лакторрея и тугодойность?

ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Перечислите клинические признаки грыжи
2. Какие аппараты имеются в органах зрения?
3. Перечислите методы диагностики заболеваний опорно-двигательного аппарата у животных?
4. Как называется корова, не получившая приплод за календарный год?
5. Какой способ искусственного осеменения применяется коровам и телкам?
6. Что означает ректоцервикальный способ искусственного осеменения?
7. из каких методов складывается диагностика молочной железы?

3.2 Типовые вопросы

Код и наименование индикатора достижения компетенции

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

1. Этапы развития ветеринарной хирургии. Казанская школа ветеринарной хирургии.
2. Учение об асептике и антисептике.
3. Виды общей реакции организма на травму
4. Понятие о хирургической инфекции. Классификация, условия возникновения
5. Воспаление как местная защитно-приспособительная реакция организма на травму. Компоненты воспаления. Признаки воспаления
6. Патогенез острого асептического экссудативного воспаления (фазы и стадии). Клинические формы экссудативного и продуктивного асептического воспаления
7. Патогенез острого гнойного воспаления (фазы и стадии). Клинические формы инфекционного (гнойного) воспаления.
8. Болезни сухожилий. Классификация, клинические признаки.
9. Ранние послекастрационные осложнения
10. Поздние послекастрационные осложнения
11. Анатомия и физиология половой системы самок и самцов
12. Половой цикл по А.П. Студенцову. Полноценные и неполноценные, синхронные и асинхронные половые циклы. Моно-и полицикличность.
13. Нейрогуморальная регуляция половой системы самок и самцов.
14. Сущность оплодотворения. Факторы, способствующие оплодотворению. Место оплодотворения. Стадии оплодотворения.
15. Плодные оболочки и их роль в жизни плода. Плацента. Функции плаценты.
16. Влияние беременности на различные системы организма, обмен веществ, состав крови и мочи. Содержание беременных животных.
17. Физиология родов. Стадии родов.
18. Аборты, классификация абортов по А.П. Студенцову. Исходы абортов.
19. Определение, классификация маститов по А.П. Студенцову.
20. Понятие о бесплодии, плодородии, плодовитости и импотенции. Классификация форм бесплодия и импотенции по А.П.Студенцову.

ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Методы обработки операционного поля, рук хирурга

2. Стерилизация инструментов, шовного материала. Стерилизация перевязочного и шовного материала и хирургического белья.

3.Механические способы фиксации животных

4. Фармакологические способы фиксации животных

5. Классификация кровотечений. Способы гемостаза и их характеристика.

6. Повязки первой помощи. Сухие и влажные всасывающие повязки, давящие повязки. Бинтовые повязки.

7. Раны. Виды ран. Симптомы ран. Исследование раненых животных. Стадии развития раневой инфекции.

8. Абсцессы. Флегмоны. Классификация, этиология, патогенез.

9. Болезни суставов. Классификация. Гемартроз. Дисторзия и вывихи суставов. Синовиты асептические, острые и хронические.

10. Диагностика болезней конечностей, классификация, и характеристика хромот.

11. Назовите основные методы диагностики беременности и бесплодия (клинические и лабораторные).

12. Определите ректальной диагностикой беременность и бесплодие коров и телок.

13. Анатомо-топографические взаимоотношения плода и родовых путей (положение, предлежание, позиция, членорасположение плода).

14 Назовите акушерские инструменты для родовспоможения.

15. Охарактеризуйте заболевания родового и послеродового периода

16. Видовые особенности строение молочной железы.

17. Из каких методов состоит исследование молочной железы

18. Макроскопическая оценка эякулята.

19. Микроскопическая оценка спермы

20 Техника выполнения искусственного осеменения коров и телок.

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.

Практические занятия оцениваются по степени самостоятельности при решении задач, грамотности в оформлении, правильности решения.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачета 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 зачете.

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

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично, зачтено	86-100 % правильных ответов

Хорошо, зачтено	71-85 %
Удовлетворительно, зачтено	51- 70%
Неудовлетворительно, не зачтено	Менее 51 %

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

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно

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).