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)

«Качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2025

Составитель: д.вет.н., профессор Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены 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 имени 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 (декан) Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 1 от «23» апреля 2025 года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) «Качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК – 5 Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных		
ОПК – 5.1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	**Знать:** -критерии оценки биологического статуса предприятия; -основные характеристики ветеринарносанитарного благополучия предприятия; -понятия о биологической безопасности продукции. **Уметь:** -использовать данные о биологическом статусе для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных; -проводить мероприятия по обеззараживанию производственных площадей и оборудования пищевых предприятий. **Владеть:** -методиками оценки санитарного статуса пищевых предприятий и продовольственных рынков; -способами санации различных пищевых и сельскохозяйственных предприятий.
ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения		
ПК-3.1	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**Знать:** - Методы и правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения - технику и методику предубойного осмотра животных **Уметь:** - применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности

		- использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. **Владеть:** - методами предубойного осмотра животных - методами осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения - методами отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарносанитарного исследования; - навыками проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения - методами оформления заключений на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

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 -5.1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-	**Знать:** -критерии оценки биологического статуса предприятия; -основные характеристики ветеринарно-санитарного благополучия предприятия; -понятия о биологической безопасности продукции.	Не демонстрирует понимания ключевых аспектов: не может назвать критерии оценки биологического статуса предприятия, не знает основных характеристик ветеринарно-санитарного благополучия, неверно трактует понятия биологической	Воспроизводит основные понятия: перечисляет критерии биологического статуса и характеристики ветеринарно-санитарного благополучия, даёт общее определение биологической безопасности. Однако знания носят фрагментарный характер, наблюдаются затруднения в чётком разграничении понятий и их практическом применении.	Уверенно оперирует терминологией: чётко формулирует критерии оценки биологического статуса, подробно описывает показатели ветеринарно-санитарного благополучия, раскрывает сущность биологической безопасности. Демонстрирует понимание взаимосвязей между теоретическими положениями и их практическим значением для отрасли.	Проявляет глубокую осведомлённость: не только свободно владеет всеми теоретическими аспектами, но и может критически их анализировать, выявлять взаимозависимости, прогнозировать влияние различных факторов на биологический статус предприятия. Знания носят системный характер и подкреплены пониманием современных тенденций в области

гигиенических показателей содержания животных		безопасности продукции. Отсутствуют системные знания, необходимые для дальнейшего применения в профессиональной деятельности.			ветеринарно-санитарного контроля.
	Уметь: -использовать данные о биологическом статусе для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных; -проводить мероприятия по обеззараживанию производственных площадей и оборудования пищевых предприятий.	Не умеет применять данные биологического статуса для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия и не может организовать мероприятия по обеззараживанию	Выполняет базовые процедуры по шаблону, но допускает ошибки в анализе данных и проведении дезинфекционных мероприятий.	Грамотно анализирует биологический статус, правильно подбирает методы обеззараживания и эффективно контролирует ветеринарно-санитарное состояние	Разрабатывает и внедряет комплексные системы мониторинга и дезинфекции, обеспечивая максимальный уровень биологической безопасности и улучшение производственных показателей
	Владеть: -методиками оценки санитарного статуса пищевых предприятий и продовольственных рынков; -способами санации	Не владеет методиками оценки санитарного статуса предприятий и	Воспроизводит основные методики оценки и санации, но допускает ошибки в их применении и	Уверенно применяет современные методики оценки санитарного статуса и эффективно осуществляет санацию предприятий в соответствии с	Свободно владеет всеми методиками, разрабатывает и внедряет оптимальные системы

	различных пищевых и сельскохозяйственных предприятий.	не способен применять способы санации на практике	интерпретации результатов	нормативными требованиями.	санитарного контроля и санации, обеспечивая высокий уровень биологической безопасности предприятий
ПК-3.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**Знать:** - Методы и правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения - технику и методику предубойного осмотра животных	Не может перечислить основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы, не знает правил проведения осмотра животных и экспертизы продукции, демонстрирует полное непонимание технологических процессов	Воспроизводит основные методы и правила экспертизы в общих чертах, знает последовательность предубойного осмотра, но допускает существенные ошибки в описании методик и нормативных требований.	Уверенно описывает методы ветеринарно-санитарной экспертизы, точно излагает правила проведения предубойного осмотра, может обосновать важность отдельных процедур, но испытывает затруднения при анализе сложных случаев.	демонстрирует глубокие знания всех методов экспертизы, свободно оперирует специальной терминологией, может анализировать и сравнивать различные методики, прогнозировать возможные нарушения на всех этапах экспертизы и осмотра
	Уметь: - применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности	Не владеет техникой визуального и инструментального контроля, не может применить базовые	Выполняет основные процедуры визуального и технического контроля по инструкции, но нуждается в помощи при интерпретации	Самостоятельно и грамотно проводит визуальный и инструментальный контроль, точно идентифицирует признаки несоответствия продукции, умеет адаптировать методы экспертизы к разным видам	Виртуозно владеет всеми методами контроля, разрабатывает оптимальные схемы экспертизы для сложных случаев, прогнозирует риски

		методы ветеринарно-санитарной экспертизы на практике, допускает критические ошибки при оценке качества продукции	результатов, применяет методы экспертизы шаблонно, без учета специфики сырья	сырья животного и растительного происхождения	и предлагает инновационные решения для повышения эффективности ветеринарно-санитарного надзора
	Владеть: - методами предубойного осмотра животных - методами осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения - методами отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования; - навыками проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения - методами оформления заключений на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.	Не владеет методами предубойного осмотра, не может правильно отобрать пробы или провести базовые исследования, допускает грубые ошибки в оформлении документации	Выполняет основные процедуры (осмотр, отбор проб, простые исследования) по шаблону, но с ошибками, нуждается в контроле при оформлении заключений	Уверенно применяет все методы (от осмотра до лабораторной диагностики), правильно оформляет документы, но испытывает трудности в нестандартных случаях	Мастерски владеет всеми методиками, включая сложные исследования, самостоятельно принимает решения, оформляет экспертные заключения и может руководить процессом

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 -5.1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

1. При наличии чего разрешается предприятиям торговли и общественного питания реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных?
   1. сертификата соответствия
   2. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
   3. ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
   4. треугольного штампа

2. В каких случаях убой животных считается вынужденным?
   1. убой больного скота повышенной температурой тела

2. убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения
3. убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни
4. убой привитых животных

3. Как поступают с животноводческой продукцией, признанной опасной и некачественной?
   1. хранят до проведения экспертизы
   2. продукцию денатурируют, чтобы исключить использование в пищу
   3. утилизируют после проведения экспертизы
   4. выполняются все необходимые требования

4. Что направляют от туши в лабораторию при подозрении на сибирскую язву?
   1. лимфатические узлы
   2. кишечник
   3. носовые истечения
   4. абортированный плод

5. Как поступают при установлении диагноза на сибирскую язву?
   1. утилизируют рога, вымя, ноги, кровь
   2. утилизируют внутренние органы
   3. утилизируют внутренние органы, тушу и шкуру
   4. внутренние органы выпускают после проварки, а шкуру, рога, копыта после дезинфекции

6. Как поступают со шкурой, рогами и копытами при бруцеллезе?
1. выпускают без ограничений
2. утилизируют
3. дезинфицируют
4. уничтожают

7. Какой порядок использования мяса, полученного от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез?
1. проварка
2. переработка на консервы
3. изготовление колбас
4. утилизация

8. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка при трихинеллезе?
1. при обнаружении неживой личинки трихинелл – мясо используют после проварки
2. при обнаружении хотя бы одной личинки трихинелл независимо от жизнеспособности, тушу и субпродукты, шпик, внутренний жир, шкуры направляют на утилизацию
3. при обнаружении до 3 личинок трихинелл, тушу и субпродукты выпускают после промышленной переработки
4. при обнаружении хотя бы одной личинки трихинелл, тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку направляют на утилизацию; шпик перетапливают. Внутренний жир, кишки (кроме прямой), шкуры (после удаления с них мышечной ткани) выпускают без ограничений

9. Какие вещества обладают кумулятивными свойствами и не разрушаются в мясе при длительном хранении, обработке высокой и низкой температурами?
1. ртутьсодержащие и серосодержащие вещества
2. хлорсодержащие и медьсодержащие

3. хлорсодержащие и ртутьсодержащие
4. фосфорсодержащие

10. Какие биохимические исследования мяса проводятся в лабораториях при отравлениях?
1. формалиновая проба и pH среды
2. бактериальная обсемененность и pH среды
3. определение содержания белка и pH среды
4. бензидиновая проба

11. Какие из перечисленных микроорганизмов не обладают способностью продуцировать экзотоксины в пищевых продуктах?
1. кокковые микроорганизмы
2. сальмонеллы
3. анаэробные микроорганизмы
4. токсические грибы

12. Какие бактерии относятся к группе «условно патогенных»?
1. протей
2. протей и CL. septicum
3. БГКП и протей
4. CL. Botulinum

13. Какие пробы необходимо исследовать в бактериологическом отделе при токсикоинфекциях?
1. куски мяса
2. лимфатические узлы и внутренние органы
3. лимфатические узлы
4. куски мяса, лимфатические узлы, внутренние органы и желудочно-кишечное содержимое, селезенку

14. Как поступают с готовыми продуктами, из которых выделен CL. perfringens?
1. выпускают без ограничений
2. направляют на утилизацию
3. направляют на проварку
4. направляют на изготовление консервов

15. К какой группе микроорганизмов относят CL. botulinum?
1. анаэробных, почвенных микробов
2. аэробов
3. факультативных аэробов
4. факультативных анаэробов

16. После истечения какого времени разрешается направлять на убой животных, обработанных гиподермин-хлорофосом?
1. 7 дней
2. 3 дня
3. 14 дней
4. 21 день

17. Сопоставьте биологические показатели животных с их значением для ветеринарно-санитарного благополучия:

1. Гематокрит
2. Лейкоцитарная формула
3. Уровень глюкозы в крови
4. Кислотно-щелочной баланс (pH) крови
5. Содержание общего белка в сыворотке

А) Отражает состояние иммунной системы и наличие воспаления
Б) Показывает степень гидратации и анемии
В) Характеризует энергетический обмен
Г) Указывает на метаболические нарушения
Д) Отражает белковый обмен и питательный статус

18. Сопоставьте нормативные документы с их областью применения:

1. ГОСТ Р 54315-2021 (Мясо. Методы отбора проб)
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 (Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов)
3. Ветеринарные правила ВП 13.4.1318-96
4. ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции)

А) Требования к безопасности мяса и мясопродуктов
Б) Правила отбора проб для лабораторных исследований
В) Нормы содержания патогенных микроорганизмов в продуктах
Г) Регламент контроля за содержанием животных

19. Сопоставьте методы диагностики с их назначением:

1. Бактериологический посев
2. ПЦР-диагностика
3. Серологический анализ (ИФА)
4. Биохимический анализ крови

А) Выявление антител к инфекционным агентам
Б) Определение возбудителей болезней с высокой точностью
В) Оценка функционального состояния печени и почек
Г) Выделение и идентификация бактериальных культур

20. Сопоставьте санитарно-гигиенические мероприятия с их целью:

1. Дезинфекция помещений
2. Дезинсекция
3. Дератизация
4. Карантинирование ввозимых животных

А) Уничтожение насекомых-переносчиков болезней
Б) Профилактика заноса инфекций
В) Уничтожение грызунов – резервуаров инфекций
Г) Снижение микробной обсемененности среды

21. Сопоставьте показатели качества мяса с методами их контроля:

1. pH мяса
2. Влагоудерживающая способность
3. Содержание остаточных антибиотиков
4. Микробиологическая обсемененность

А) Метод прессования или центрифугирования
Б) pH-метрия мышечной ткани
В) Бактериологический посев
Г) ИХА (иммунохроматографический анализ)

22. Сопоставьте заболевания животных с их влиянием на биобезопасность продукции:

1. Бруцеллёз
2. Трихинеллёз
3. Сальмонеллёз
4. Лейкоз КРС

А) Опасность для человека при употреблении недостаточно проваренного мяса
Б) Заражение через молоко и молочные продукты
В) Поражение мышечной ткани паразитами
Г) Ограничение использования мяса без термической обработки

23. Сопоставьте технологии содержания животных с их влиянием на продуктивность:

1. Беспривязное содержание
2. Использование автоматизированных систем вентиляции
3. Применение пробиотиков в кормлении
4. Регулярный мониторинг микроклимата

А) Снижение респираторных заболеваний
Б) Улучшение конверсии корма
В) Повышение естественной резистентности
Г) Снижение стрессовых факторов

ОТКРЫТОГО ТИПА:

1. Какой биологический показатель наиболее важен для оценки здоровья животного?
   Ответ: _____
2. Какой общеклинический показатель вы используете для оценки санитарных условий?
   Ответ: _____
3. Какой метод оценки биологической безопасности продукции вы считаете ключевым?
   Ответ: _____
4. Какой фактор влияет на продуктивные качества животных?
   Ответ: _____
5. Какой процесс анализа данных о здоровье животных вы считаете основным?
   Ответ: _____
6. Какой ветеринарный метод помогает в обеспечении биологической безопасности?
   Ответ: _____
7. Какую технологию вы используете для мониторинга здоровья животных?
   Ответ: _____

ПК-3.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения

1. Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный
   1. с причинением вреда жизни людей
   2. с причинением вреда здоровью людей
   3. с причинением вреда имуществу людей
   4. Все ответы верны

2. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности
   1. паразитологическим

2. радиоактивным
3. химическим

3. ЛД – это аббревиатура
    1. здоровой дозы
    2. летальной дозы
    3. средней дозы

4. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве
    1. 30% или 50%
    2. 20% или 50%
    3. 50% или 100%

5. Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД)
    1. мала
    2. высока
    3. имеет среднее значение

6. Практически безвредным считается вещество, ЛД которого при пероральном введении экспериментальным животным составляет
    1. <15 г/кг
    2. <5 мг/кг
    3. <50-500 мг/кг

7. Чрезвычайно токсичным считается вещество, ЛД которого при пероральном введении экспериментальным животным составляет
    1. 5-15 г/кг
    2. <5 мг/кг
    3. <50-500 мг/кг

8. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется
1. допустимым уровнем ксенобиотиков
2. летальной дозой ксенобиотиков
3. мутагенной дозой ксенобиотиков

9. Что значит мутагенное действие вещества?
1. вызывает различные аномалии в развитии эмбриона
2. действует как аллерген
3. обуславливает изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате

10. Что значит канцерогенное действие вещества?
1. вызывает раздражение дыхательного тракта
2. вызывает отравление всего организма
3. при воздействии на организм человека приводит к возникновению и развитию злокачественных опухолей

11. Сопоставьте виды ветеринарной документации с их назначением:
    1. Ветеринарное свидетельство
    2. Журнал учета профилактических обработок
    3. Акт ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Карточка учета продуктивности животных
   А) Фиксация результатов осмотра продукции
   Б) Учет проведенных вакцинаций и обработок
   В) Подтверждение благополучия хозяйства
   Г) Мониторинг показателей молочности или привесов

12. Сопоставьте элементы отчета с их содержанием:
1. Введение
2. Материалы и методы
3. Результаты
4. Заключение
   А) Описание использованных методик исследований
   Б) Интерпретация полученных данных
   В) Обоснование актуальности работы
   Г) Фактические данные измерений и анализов

13. Сопоставьте базы данных с их применением:
1. Веста
2. Меркурий
3. Аргус
4. Сирано
   А) Учет движения подконтрольных товаров
   Б) Контроль лекарственных препаратов
   В) Ведение племенного учета
   Г) Оформление ветеринарных сопроводительных документов

14. Сопоставьте виды анализов с их отражением в документации:
1. Гематологический анализ
2. Бактериологический посев
3. Биохимия крови
4. Копрологическое исследование
   А) Протокол с указанием выделенных культур
   Б) Таблица с показателями лейкоцитов и эритроцитов
   В) Бланк с данными по ферментам и метаболитам
   Г) Заключение о наличии паразитов или яиц гельминтов

15. Сопоставьте ошибки в документах с их последствиями:
1. Отсутствие печати
2. Неправильная кодировка препарата
3. Пропуск даты исследования
4. Нет подписи ответственного лица
   А) Признание документа недействительным
   Б) Затруднение поиска в базе данных
   В) Невозможность установить сроки выполнения
   Г) Ошибки при проведении обработок

16. Сопоставьте программное обеспечение с его функциями:
1. 1С:Ветеринария
2. VetIS
3. СГХ (Сельхозучет)
4. Паспорт животного
   А) Автоматизация отчетности по обработкам
   Б) Электронная идентификация животных
   В) Формирование сводных отчетов по хозяйству
   Г) Интеграция с государственными системами учета

17. Сопоставьте этапы работы с документацией с их содержанием:
1. Первичная регистрация

2. Проверка полноты данных
3. Внесение в электронную базу
4. Архивация

А) Сканирование и систематизация бумажных носителей
Б) Заполнение журналов учета при поступлении
В) Ввод информации в компьютерные системы
Г) Сверка всех обязательных граф и подписей

18. Какой из следующих показателей является наиболее важным для оценки качества мяса?
A) Цвет
B) Запах
C) Консистенция
D) Все вышеперечисленное
19. Какой метод используется для выявления сальмонелл в продуктах животного происхождения?
A) Молекулярно-генетический
B) Микробиологический
C) Физико-химический
D) Органолептический
20. Какой из следующих факторов не влияет на безопасность растительного сырья?
A) Условия хранения
B) Состав почвы
C) Цвет плодов
D) Время сбора урожая
21. Какой стандарт качества применяется для оценки молока?
A) ISO 9001
B) ГОСТ Р 52054
C) HACCP
D) ISO 14001
22. Какой из следующих факторов влияет на срок годности мясной продукции?
A) Температура хранения
B) Упаковка
C) Состав корма для животных
D) Все вышеперечисленное
23. Какой вид анализа помогает установить наличие пестицидов в растительной продукции?
A) Химический
B) Микробиологический
C) Органолептический
D) Физический

ОТКЫТОГО ТИПА:

1. Какой показатель качества мяса является критически важным для его ветеринарно-санитарной экспертизы?
   Ответ: _____
2. Какой метод используется для выявления патогенных микроорганизмов в продуктах животного происхождения?
   Ответ: _____
3. Какой аспект экспертизы растительного сырья помогает определить его безопасность для потребления?
   Ответ: _____
4. Какой стандарт качества применяется для оценки молочных продуктов?
   Ответ: _____

5. Какой фактор влияет на срок годности мясной продукции?
   Ответ: _____
6. Какой вид анализа помогает установить наличие антибиотиков в продуктах животного происхождения?
   Ответ: _____
7. Какой термин обозначает процесс проверки свежести и качества рыбы?
   Ответ: _____

3.2 Типовые вопросы

ОПК -5 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

1. Какие лабораторные показатели крови являются обязательными при предубойном осмотре животных?
2. Как изменяются органолептические свойства мяса при повышенном содержании кетоновых тел у животного?
3. Какие биохимические показатели сыворотки крови свидетельствуют о нарушении белкового обмена у убойных животных?
4. Как влияет уровень мочевины в крови на качество и безопасность мясной продукции?
5. Какие изменения в лейкоцитарной формуле являются основанием для отбраковки туши?
6. Какие нормативные показатели мочи учитывают при экспертизе мяса вынужденно убитых животных?
7. Как связан уровень pH мышечной ткани с качеством мяса после убоя?
8. Какие микробиологические показатели кормов влияют на санитарную оценку мяса?
9. Как уровень кортизола в крови перед убоем влияет на технологические свойства мяса?
10. Какие паразитологические исследования обязательны при экспертизе свинины?
11. Как содержание общего белка в крови связано с качественными характеристиками мяса?
12. Какие гормональные исследования проводят при подозрении на применение стимуляторов роста?
13. Как результаты копрологического исследования влияют на ветеринарно-санитарную оценку туши?
14. Какие иммунологические тесты используют для контроля безопасности мяса вакцинированных животных?
15. Как уровень глюкозы в крови перед убоем может повлиять на сохранность мяса?
16. Какие показатели минерального обмена учитывают при экспертизе мяса животных с нарушением обмена веществ?
17. Как бактериологический анализ молока влияет на санитарную оценку туш молочных коров?
18. Какие токсикологические исследования обязательны при экспертизе мяса животных с признаками отравления?
19. Как активность печеночных ферментов связана с пищевой пригодностью субпродуктов?
20. Какие гематологические показатели учитывают при экспертизе мяса животных после транспортировки?

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения

1. Какие ветеринарные документы подтверждают безопасность мяса при реализации?
2. Какие виды клеймения туш применяются в зависимости от категории мяса?
3. Какие органы и ткани подлежат обязательному исследованию при послеубойном осмотре?
4. Какие патологоанатомические изменения характерны для сибирской язвы?
5. Как дифференцируют мясо, полученное от животных, больных бруцеллезом?
6. Какие меры принимают при обнаружении трихинелл в свинине?
7. Каковы признаки финноза (цистицеркоза) и как его выявляют?
8. В каких случаях мясо подлежит обязательной утилизации?
9. Какие методы обеззараживания применяют при условно годном мясе?
10. Как поступают с мясом при обнаружении радиоактивного загрязнения?
11. Какие токсичные вещества обладают кумулятивным действием и не разрушаются при термообработке?
12. Как определяют остаточное количество антибиотиков в мясе?
13. Какие пробы берут при подозрении на отравление пестицидами?
14. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?
15. Чем отличаются токсикозы от токсикоинфекций?
16. Какие бактерии относятся к условно-патогенной микрофлоре?
17. Каковы предельно допустимые уровни (ПДК) цезия-137 в мясе?
18. Какие СанПиН регламентируют безопасность мясной продукции?
19. Какие биохимические пробы проводят для определения свежести мяса?
20. Как оценивают мясо при подозрении на фальсификацию (например, инъекции воды)?

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);

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).