

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**  
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**  
Дата подписания: 01.06.2026 10:15:00  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Факультет Ветеринарной медицины**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
микробиология и патоморфология

к.вет.н., доцент

Алексеева С.М.

подпись  
28.04.2026

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Ветеринарной медицины факультет

к.биол.н., доцент

Амагырова Т.О.

подпись  
28.04.2026

**Оценочные материалы  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов  
животного и растительного происхождения**

Улан-Удэ, 2026 г.

## ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
  - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
  - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
  - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

## Перечень видов оценочных средств

- Перечень вопросов к экзамену
- Перечень вопросов к зачету
- Перечень тем курсовых работ
- Перечень вопросов для устного опроса
- Перечень вопросов для коллоквиумов
- Перечень вопросов эссе
- Решение ситуационных задач

## Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к экзамену

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях» (ОПК-1, ОПК-6)
2. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя (ОПК-1, ОПК-6).
3. Технология и убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах (ОПК-1, ОПК-6).
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль (ОПК-1, ОПК-6).
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя (ОПК-1, ОПК-6).
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах (ОПК-1, ОПК-6).
7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья (ОПК-1, ОПК-6).
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя (ОПК-1, ОПК-6).
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя (ОПК-1, ОПК-6).
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни (ОПК-1, ОПК-6).
11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и

технические цели (ОПК-1, ОПК-6)

12. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов (ОПК-1, ОПК-6).
13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях. (ОПК-1, ОПК-6)
14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование. (ОПК-1, ОПК-6)
15. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов. (ОПК-1, ОПК-6)
16. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
17. Методика предубойного исследования животных и птицы. (ОПК-1, ОПК-6)
18. Содержание и объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. (ОПК-1, ОПК-6)
19. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. (ОПК-1, ОПК-6)
20. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
21. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз). (ОПК-1, ОПК-6)
22. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. (ОПК-1, ОПК-6)
23. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
24. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
25. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации). (ОПК-1, ОПК-6)
26. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
27. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл. (ОПК-1, ОПК-6)
28. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров. (ОПК-1, ОПК-6)
29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
30. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль. (ОПК-1, ОПК-6)
31. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
32. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы. (ОПК-1, ОПК-6)
33. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов. (ОПК-1, ОПК-6)
34. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. (ОПК-1, ОПК-6)
35. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями. (ОПК-1, ОПК-6)
36. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
37. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
38. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
39. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб. (ОПК-1, ОПК-6)
40. Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами. (ОПК-1, ОПК-6)
41. Методы исследования мяса животных на свежесть. (ОПК-1, ОПК-6)
42. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. (ОПК-1, ОПК-6)
43. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях. (ОПК-1, ОПК-6)
44. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины). (ОПК-1, ОПК-6)
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое. (ОПК-1, ОПК-6)
46. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
47. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение. (ОПК-1, ОПК-6)
48. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания. (ОПК-1, ОПК-6)
49. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
50. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
51. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. (ОПК-1, ОПК-6)
52. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль. (ОПК-1, ОПК-6)

53. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
54. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
55. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями. (ОПК-1, ОПК-6)
56. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя. (ОПК-1, ОПК-6)
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении хлорорганическими соединениями. (ОПК-1, ОПК-6)
58. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
59. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. (ОПК-1, ОПК-6)
60. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. (ОПК-1, ОПК-6)
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. (ОПК-1, ОПК-6)
63. Технология производства молока на с/х предприятиях. Химический состав и свойства молока. (ОПК-1, ОПК-6)
64. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза. (ОПК-1, ОПК-6).

#### Перечень вопросов к зачету

1. Задачи ВСЭ на современном этапе. (ОПК-1, ОПК-6)
2. Основные задачи ВСЭ на мясоперерабатывающих предприятиях. (ОПК-1, ОПК-6)
3. Задачи и функции ОПВК. (ОПК-1, ОПК-6)
4. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающих больных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
5. Общая характеристика продуктов убоя животных. (ОПК-1, ОПК-6)
6. Определение товарных качеств мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
7. Категории упитанности убойных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
8. Определение товарных качеств мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
9. Прием скота и птицы на мясоперерабатывающих предприятиях. (ОПК-1, ОПК-6)
10. Стандарты на животных и птицу. (ОПК-1, ОПК-6)
11. Условия транспортировки убойных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
12. Условия транспортировки убойной птицы. (ОПК-1, ОПК-6)
13. Транспортные болезни. (ОПК-1, ОПК-6)
14. Стрессы. (ОПК-1, ОПК-6)
15. Физиология стресса. (ОПК-1, ОПК-6)
16. Влияние стрессов на здоровье убойных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
17. Влияние стрессов на качество мясного сырья. (ОПК-1, ОПК-6)
18. Размещение убойных животных. (ОПК-1, ОПК-6)
19. Специальные мероприятия при приеме скота и птицы для выявления больных. (ОПК-1, ОПК-6)
20. Санбойня. (ОПК-1, ОПК-6)
21. Классификация мяса (ОПК-1, ОПК-6)
22. Химический состав мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
23. Созревание мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
24. Характеристика основных тканей мясной туши. (ОПК-1, ОПК-6)
25. Субпродукты. Химический состав. Пищевая ценность. (ОПК-1, ОПК-6)
26. Принципы микробиологического исследования. (ОПК-1, ОПК-6)
27. Основные методы определения качества мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
28. Виды порчи мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
29. Принципы ВСЭ при фальсификации мяса. (ОПК-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-5)
30. Лимфатические узлы, подвергаемые исследованию на туше, имеющие значение для ВСЭ (ОПК-1, ОПК-6)
31. Методы, подтверждающие видовую принадлежность мяса. (ОПК-1, ОПК-6)
32. ВСЭ при сибирской язве. (ОПК-1, ОПК-6)
33. ВСЭ при бруцеллезе. (ОПК-1, ОПК-6)
34. ВСЭ при туберкулезе. (ОПК-1, ОПК-6)
35. Виды консервирования мяса и мясопродуктов. Краткая характеристика; (ОПК-1, ОПК-6)
36. Современные (новые) методы консервирования мяса и мясопродуктов; (ОПК-1, ОПК-6)
37. Классификация мяса по термическому состоянию и их характеристика; (ОПК-1, ОПК-6)
38. Способы получения холода в мясной промышленности; (ОПК-1, ОПК-6)
39. Что включает в себя химические показатели консервов и описать один из методов исследования; (ОПК-1, ОПК-6)
40. Органолептическое и лабораторное исследование консервов; (ОПК-1, ОПК-6)
41. Санитарная оценка консервов; (ОПК-1, ОПК-6)
42. Посол мяса. Определение и сущность; (ОПК-1, ОПК-6)
43. Способы посола мяса и мясопродуктов; (ОПК-1, ОПК-6)
44. Виды сопроводительных документов и отбор проб солонины и солено-копченых изделий; (ОПК-1, ОПК-6)
45. Хранение и ВСЭ солонины; (ОПК-1, ОПК-6)

46. Органолептическое исследование солонины и солено-копченых изделий на свежесть; (ОПК-1, ОПК-6)
47. Лабораторные показатели солонины и солено-копченых изделий на свежесть; (ОПК-1, ОПК-6)
48. Сырье и материалы для производства колбасных изделий; (ОПК-1, ОПК-6)
49. Технология производства вареных колбас и варено-копченых колбас; (ОПК-1, ОПК-6)
50. Технология производства полукопченых и сырокопченых колбас; (ОПК-1, ОПК-6)
51. Технология производства копченостей; (ОПК-1, ОПК-6)
52. Что такое ливерные колбасы и зельцы. Краткая технология. (ОПК-1, ОПК-6)
53. Виды сопроводительных документов и отбор проб колбасных изделий; (ОПК-1, ОПК-6)
54. Органолептическое исследование колбасных изделий; (ОПК-1, ОПК-6)
55. Лабораторные показатели колбасных изделий и методики исследования; (ОПК-1, ОПК-6)
56. Основные показатели теххимического анализа колбасных изделий и описать один из методов; (ОПК-1, ОПК-6)
57. Санитарная оценка колбасных изделий; (ОПК-1, ОПК-6)
58. Пороки колбасных изделий. (ОПК-1, ОПК-6).

#### Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

##### Перечень тем курсовых работ

1. Этапы развития ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
3. Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
4. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
5. Созревания мяса. Методы лабораторной диагностики.
6. Морфологический и химический состав мяса убойных, диких животных и птицы. Основы товароведения и стандартизации.
7. Клеймение и маркировка туш и органов сельскохозяйственных животных.
8. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
9. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
10. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства в (указать наименование) ветеринарной лаборатории.
11. Международное законодательство в пищевой промышленности и менеджмент качества.
12. Определение видовой принадлежности мяса.
13. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
14. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
15. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
16. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.
17. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
18. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
19. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
20. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – продуцентов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
30. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и шпика на рынках.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, сосисок и сарделек.
32. Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать наименования предприятия).
33. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов в (указать наименования предприятия).
34. Морфология и химия мяса рыб. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.
36. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы в (указать наименования предприятия).
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья.
38. Кровь и эндокринное сырье: технология сбора, переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
39. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
40. Санитарная экспертиза корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
41. Санитарная экспертиза грибов.

42. Санитарная экспертиза квашенных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и мясо-растительных консервов, входящих состав ИРП (индивидуальный рацион питания).
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных копченостей.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и птицепродуктов.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка (указать название рынка).

Перечень вопросов для коллоквиумов

6 семестр - коллоквиум № 1

1. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных
2. Предубойный режим содержания животных и ветеринарный осмотр.
3. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
4. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
5. Предприятия по переработке животных на мясо.
6. Организация убоя животных.
7. Основы технологии переработки скота в убойном цехе.
8. Организация послеубойной ветсанэкспертизы на убойном предприятии.
9. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных.
10. Сопроводительная документация.
11. Ветеринарное клеймение мяса.
12. Защитные органы и системы организма. Практическое значение лимфатической системы.
13. Топография и краткая характеристика основных лимфатических узлов у крупного рогатого скота и свиней.
14. Методика послеубойной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.
15. Методика послеубойной экспертизы туш и органов телят.
16. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней.
17. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов однокопытных.
18. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота
19. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
20. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
21. Морфологический и химический состав мяса.
22. Фазы созревания мяса.
23. Классификация мяса по виду, возрасту, полу и упитанности животных.
24. Товароведение и разделка мяса.
25. Пороки мяса.
26. ВСЭ мяса при изменениях, имеющих санитарное значение.
27. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса.
28. Физико-химические методы определения мяса различных видов животных.
29. Отбор проб и органолептические исследования определения свежести мяса убойных животных.
30. Химический и микроскопический анализы свежести мяса.
31. Определение свежести мяса кроликов
32. Приемка и предубойное содержание птицы;
33. Первичная переработка птицы;
34. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы;
35. Органолептические показатели мяса птицы;
36. Метод определения аммиака и солей аммония.
37. Определение количества ЛЖК.
38. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков.
39. Классификация продуктов убоя.
40. Основы технологии переработки и ВСЭ субпродуктов
41. Основы технологии переработки и ВСЭ кишечного сырья
42. Основы технологии переработки и ВСЭ эндокринного сырья.
43. Основы технологии переработки и ВСЭ ферментного сырья и крови
44. Основы технологии переработки и ВСЭ кожевенно-мехового сырья.
45. Отбор проб пищевых животных жиров.
46. Методы определения сорта жира.
47. Определение доброкачественности жира.
48. Определение видовой принадлежности жира.
49. Метод определения кислотного числа жира;
50. Метод определения перекисного числа жира.

6 семестр - коллоквиум № 2

1. Органолептическое исследование мяса больных животных.
2. Лабораторные методы исследования мяса больных животных.
3. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
4. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что

они включают.

5. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
6. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
7. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
8. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
9. Случаи, при которых проводится бакисследование.
10. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
11. Схема бакисследования.
12. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла.
13. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла.
14. Приведите ситуации, при которых вопрос о реализации мяса будет решаться после проведения бакисследования.
15. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
16. Отбор проб и приготовление мышечных срезов при трихинеллезе.
17. Трихинеллоскопия мышечных срезов без обработки и с обработкой мышечных срезов.
18. Метод группового исследования на трихинеллез.
19. Дифференциация трихинелл от пузырьков воздуха, цистицерков, саркоцист и конкрементов.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе.
21. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов при цистицеркозе.
22. Мероприятий по профилактике при цистицеркозе и трихинеллезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе.
26. Поражение туш личинками мясных мух.
27. Группы инфекционных болезней по степени опасности для человека.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ящуре.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при столбняке.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сапе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сепсисе.
39. Химический состав и пищевая ценность яиц;
40. Классификация товарных яиц;
41. Пороки яиц и сан.оценка;
42. Как используют гусиные и утиные яйца.
43. ВСЭ куриных яиц;
44. ВСЭ яйцепродуктов.
45. Способы обезвреживания тушек птиц.
46. Способы обезвреживания условно-годного мяса.

7 семестр - коллоквиум № 1

1. Виды консервирования мяса и мясопродуктов. Краткая характеристика;
2. Современные (новые) методы консервирования мяса и мясопродуктов;
3. Классификация мяса по термическому состоянию и их характеристика;
4. Способы получения холода в мясной промышленности;
5. Санитарно-гигиенические мероприятия в холодильном цехе (дезинфекция и дератизация);
6. Технология производства мясных консервов;
7. Пороки, дефекты консервов и их санитарная оценка;
8. Виды сопроводительных документов и отбор проб консервов для лабораторного и микробиологического анализов;
9. Что включает в себя химические показатели консервов и описать один из методов исследования;
10. Органолептическое и лабораторное исследование консервов;
11. Санитарная оценка консервов;
12. Посол мяса. Определение и сущность;
13. Способы посола мяса и мясопродуктов;
14. Виды сопроводительных документов и отбор проб солонины и солено-копченых изделий;
15. Хранение и ВСЭ солонины;
16. Органолептическое исследование солонины и солено-копченых изделий на свежесть;
17. Лабораторные показатели солонины и солено-копченых изделий на свежесть;
18. Сырье и материалы для производства колбасных изделий;
19. Технология производства вареных колбас и варено-копченых колбас;
20. Технология производства полукопченых и сырокопченых колбас;
21. Технология производства копченостей;
22. Что такое ливерные колбасы и зельцы. Краткая технология.

23. Виды сопроводительных документов и отбор проб колбасных изделий;
24. Органолептическое исследование колбасных изделий;
25. Лабораторные показатели колбасных изделий и методики исследования;
26. Основные показатели теххимического анализа колбасных изделий и описать один из методов;
27. Санитарная оценка колбасных изделий;
28. Пороки колбасных изделий.

7 семестр - коллоквиум № 2

1. Морфологический и химический состав мяса рыб
2. Классификация рыб в зависимости от среды обитания.
3. Сопроводительные документы на рыбы и рыбопродукты
4. Отбор проб рыбы, тары и транспорта.
5. ВСЭ свежей рыбы. Вет-сан.оценка (ВСО).
6. ВСЭ охлажденной. ВСО.
7. ВСЭ замороженной рыбы. ВСО.
8. Пороки мороженой рыбы. ВСО.
9. ВСЭ соленой рыбы. ВСО.
10. ВСЭ вяленой и сушеной рыбы. ВСО.
11. Пороки соленой рыбы.
12. ВСЭ рыбы холодного и горячего копчения. ВСО.
13. Определение рН мяса рыбы. Методика
14. Определение чи сла Несслера. Методика
15. Определение сероводорода с подогреванием фарша
16. Редуктазная проба. Методика
17. Реакция на пероксидазу. Методика.
18. ВСЭ рыбы, пораженной вредителями
19. ВСЭ морской рыбы и икры
20. ВСЭ рыбы при краснухе. ВСО.
21. ВСЭ рыбы при фурункулезе. ВСО.
22. ВСЭ рыбы при вибриозе. ВСО.
23. ВСЭ рыбы при оспе. ВСО.
24. ВСЭ рыбы при бронхиомикозе. ВСО.
25. ВСЭ рыбы при описторхозе. ВСО.
26. ВСЭ рыбы при дифиллоботриозе. ВСО.
27. ВСЭ рыбы при метагонимозе. ВСО.
28. ВСЭ рыбы при триэнофорозе. ВСО.
29. ВСЭ рыбы при лигулезе. ВСО.
30. ВСЭ консервов и ВСО.
31. ВСЭ пресервов и ВСО.
32. Химический и морфологический состав мяса, жира и др. морских млекопитающих.
33. Особенности ВСЭ морских млекопитающих и ВСО.
34. Особенности ВСЭ мяса беспозвоночных животных и ВСО.

8 семестр - коллоквиум № 1

1. Химические свойства молока.
2. Физико-химические свойства молока.
3. Отбор проб и схема экспертиза молока
4. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
5. Состав молока разных видов сельскохозяйственных животных
6. Фазы молока при хранении
7. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока.
8. Исследование молока, больных коров (маститом, бруцеллезом, туберкулезом)
9. Виды консервирования молока.
10. Органолептические свойства молока.
11. Определение общего белка, лактозы
12. Определение бак. и механической загрязненности и др.
13. Определение свежести молока по кислотности
14. Определение жира, СОМО, сухого остатка, сухих веществ
15. Определение фальсификации молока (обратом, обезжиренным молоком и др.)
16. Определение двойной фальсификации молока
17. Способы контроля пастеризации молока
18. Методы определения ядохимикатов (пестицидов)
19. Методы определения молока на содержание антибиотиков
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза простокваш, ацидофилина и ацидофильного молока
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза кефира и кумыса,
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза ряженки и йогурта
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны и творога
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сливок.

8 семестр - коллоквиум № 2

1. Отбор проб и пищевая ценность растительных продуктов.
2. Основные принципы санитарной экспертизы растительных продуктов
3. Болезни овощей
4. Болезни фруктов и ягод.
5. Лабораторные исследования растительных продуктов
6. Санитарное исследование корнеклубнеплодов
7. Санитарное исследование зелени
8. Санитарное исследование свежих овощей, фруктов и ягод.
9. Санитарное исследование соленых и маринованных овощей.
10. Санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов. Ядовитые грибы.
11. Экспертиза муки, крупы и крахмала.
12. Экспертиза зерновых и бобовых продуктов.
13. Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов.
14. Экспертиза растительных масел.
15. Химический состав меда.
16. Классификация меда.
17. Правила доставки и отбор проб меда.
18. Органолептическое исследование меда.
19. Определение механических примесей и признаков брожения меда.
20. Определение содержание воды.
21. Определение общей кислотности меда.
22. Определение и методы исследования падевого меда.
23. Определение диастазного числа меда.
24. Определение содержание минеральных веществ.
25. Обнаружение примеси муки и крахмала.
26. Обнаружение сахарной (свекловичной) и крахмальной патоки.
27. Обнаружение сахарного меда.
28. Определение прогрева меда.
29. Определение ядовитости меда.

8 семестр - коллоквиум № 3

1. Пищевая ценность и классификация яиц.
2. Методы исследования яиц.
3. Пороки яиц и сан.оценка;
4. ВСЭ яйцопродуктов.
5. Обязанности специалистов государственной лаборатории ВСЭ на рынках, документация и оснащенность ЛВСЭ.
6. Каковы особенности проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов убойных животных на продовольственном рынке.
7. Что такое PSE и DFD пороки?
8. Как поступают с ветеринарным конфискатом на продовольственном рынке.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных туш и субпродуктов сельскохозяйственных животных и диких промысловых животных на рынке.
11. Сущность и правовые основы сертификации.
12. Российские системы сертификации.

Перечень вопросов эссе

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе.
4. Поражение туш личинками мясных мух.
5. Группы инфекционных болезней по степени опасности для человека.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ящуре.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при столбняке.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сапе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сепсисе.

Решение ситуационных задач

Задача № 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность

поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача № 2.

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Задача № 3.

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

Задача № 4.

Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?

2. Как поступить с травмированными тушками?

Задача № 5.

На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185 лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 6.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.

2. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 7

В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы.

1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?

2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Задача № 8.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.

2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 9.

Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.

2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

3. Каковы могут быть последствия?

Задача № 10. Бактерии рода Протеус встречаются в пищевых продуктах. Обсеменение пищевых продуктов протеем может происходить вследствие различных нарушений санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Иногда пищевые продукты, обильно обсемененными этими микроорганизмами, не имеют заметных признаков порчи.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.

2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

3. Каковы могут быть последствия?

Задача № 11. Инфекционная болезнь карповых рыб, характеризуется воспалением кожного покрова, очагами кровоизлияний, водянкой, ерошением чешуи, пучеглазием, гидратацией мышечной ткани и всех внутренних органов. О какой болезни идет речь?

1. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

2. Каковы могут быть последствия?

Перечень вопросов для устного опроса

Вариант №1

1. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.

2. Дифференциальная диагностика трихинелл от саркоспидий мелких финн и других включений.

3. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и других продуктов убоя при болезнях птицы.

4. Дифференциальная диагностика чумы свиней при септических процессах.

5. Сущность процесса гниения мяса, факторы обуславливающие гниение. Методы определения свежести и доброкачественности мяса.

Вариант №2

1. Нагул и виды откорма скота и птицы. Определение упитанности животных.
2. Послеубойные изменения в мясе. Сущность процесса созревания.
3. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (во время переработки животных) антропоозоонозных заболеваний.
4. ВСЭ туш и органов животных при новообразованиях и болезнях связанных с транспортировкой.
5. Условно-годное мясо и способы его обезвреживания.

#### Вариант №3

1. Способы транспортировки убойных животных.
2. Факторы, влияющие на созревание мяса. Особенности созревания мяса больных животных. Ветеринарно-санитарное и гигиеническое значение созревания мяса.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных заболеваний людей и животных, дезинфекция помещений и оборудования.
4. ВСЭ туш и органов, перенесших острые отравления, подвергнутые обработкам мышьяксодержащими препаратами, лечению антибиотиками.
5. Современные методы консервирования, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования

#### Вариант №4

1. Ткани, входящие в состав мяса и их характеристика. Особенности морфологии мяса крупного рогатого скота, свиней, лошадей и птиц.
2. Сделать-схему зарисовку лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов лошади.
3. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных заболеваний людей и животных, дезинфекция помещений и оборудования.
4. ВСЭ туш и органов животных, подвергшихся воздействию отравляющими и радиоактивными веществами.
5. Консервирование мяса низкой температурой. Гигиена хранения мяса и мясопродуктов в холодильниках.

#### Вариант №5

1. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние на качество мяса, вида. Породы. Пола, возраста животных, кастрации и типов кормления.
2. Значение исследований лимфатической системы для ВСЭ. Общая схема лимфообращения; строение, топография лимфоузлов и их особенности у разных видов животных.
3. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных заболеваний, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
4. Сущность процесса загара, ослизнения, плесневения мяса. Санитарная оценка при этих процессах.
5. Технология баночных консервов, их пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза.

#### Вариант №6

1. Сделать-схему зарисовку топографии лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.
2. Морфология химия мяса рыб. Санитарная оценка рыбы при дифиллоботриозе и описторхозе.
3. Санитарная оценка мяса птиц при инвазионных заболеваниях.
4. Понятие о пищевых отравлениях и их классификации по этиологическому принципу.
5. Характеристика консервирования мяса посолом. Сущность посола. Хранение солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная оценка.

#### Вариант №7

1. Санитарная оценка мяса при цистицеркозах убойных животных.
2. Сделать-схему зарисовку лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов свиньи.
3. ВСЭ продуктов убоя при листериозе, ку-лихорадке.
4. Характеристика и формы клинического проявления токсоинфекции сальмонеллезной этиологии у человека и их профилактика по линии ветеринарной службы.
5. Технология производства вареных колбас, их пороки и ветеринарно-санитарная оценка.

#### Вариант №8

1. Сделать-схему зарисовку лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов овцы.
2. ВСЭ продуктов убоя при трихинеллезе, ящуре и бруцеллезе.
3. Санитарная оценка мяса при отравлениях животных и наличии в мясе остаточных количеств ядохимикатов.
4. Токсоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
5. Основы технологии, гигиена первичной переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов.

#### Вариант №9

1. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
2. Клеймение туш крупного рогатого скота и свиней с учетом категории упитанности и санитарного состояния.
3. ВСЭ туш и органов животных, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой системы.
4. Дифференциальная диагностика туберкулеза от актиномикоза, псевдотуберкулеза, от рожи, пастереллеза и сальмонеллеза при ВСЭ органов и туш.

Вариант № 10

- 1.Способы транспортировки убойных животных и птицы; ветеринарно-санитарные требования и мероприятия на транспорте.
- 2.Методы послеубойной диагностики инфекционных болезней животных. Санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
3. ВСЭ туш и органов животных при заболеваниях мочеполовой системы, маститах, бруцеллезе.
- 4.ВСЭ мяса вынужденно убитых животных. Методы исследования для распознавания мяса, полученного от здоровых животных, убитых в агональном состоянии.
- 5.Состав и свойства крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. ВСЭ готовых продуктов.

<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы</b>
<b>Критерии оценки к экзамену</b>
<p>Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.</p> <p>Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>
<b>Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой</b>
<p>зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.</p> <p>зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.</p> <p>зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.</p> <p>незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>
<b>Критерии оценки к курсовой работе</b>
<p>оценка «отлично» (86-100 баллов) - выставляется обучающемуся, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому</p>

объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления пояснительной записки и иллюстративных материалов отвечает предъявляемым требованиям;  
оценка «хорошо» (71-85 баллов) - основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних;  
оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) - дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы;  
оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) - выставление этой оценки осуществляется при самостоятельном выполнении работы, или при неспособности студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

#### **Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)**

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола  
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

Перечень дискуссионных тем

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- теоретический уровень знаний;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- практическая ценность материала;
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- степень участия в общей дискуссии.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или

«неудовлетворительно»	непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

##### Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

#### Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

– полнота знаний теоретического контролируемого материала;

– полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;

– умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;

– умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

– полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

**Критерии оценивания контрольной работы темы эссе  
(рефератов, докладов, сообщений)**

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>

56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
<b>Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):</b>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.</p>
<b>Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач</b>	

Задание (я):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

