

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Базилто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.03.2026 11:03:04
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»
Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК

Очирова В.Н.
«__» _____ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность
36.02.01 Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника
ветеринарный фельдшер
Форма обучения
очная

Составитель Очирова Луиза Андреевна

Согласовано:

Председатель методической комиссии АТК _____

«__» _____ 2025 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ	5
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5.	ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные материалы (ОМ) для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по производственной практике ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза, разработан в соответствии с рабочей программой, входящей в ОП СПО для специальности 36.02.01 Ветеринария. Комплект оценочных материалов по производственной практике ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза, предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений, поэтапным требованиям образовательной программы, в том числе рабочей программы производственной практики ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза, для оценивания результатов обучения: знаний, умений.

Оценочные материалы производственной практики ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза включает:

1. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме: зачета с оценкой.
2. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости:
 - входной контроль;
 - контрольные вопросы.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
Знать:	Уметь:
Правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов	Применять нормативные требования в области ветеринарии;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
Знать:	Уметь:
Нормативные акты в области ветеринарии	Применять нормативные требования в области ветеринарии;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
Знать:	Уметь:
методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней	Применять нормативные требования в области ветеринарии
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
Знать:	Уметь:
Основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации	Применять нормативные требования в области ветеринарии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
Знать:	Уметь:
Требования охраны труда; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов	Применять нормативные требования в области ветеринарии
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
Знать:	Уметь:
Методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней	Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных
ПК 1.1. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	
Знать:	Уметь:
Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животны
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	
Знать:	Уметь:
Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животны
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	
Знать:	Уметь:
Методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного	Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных

происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	
---	--

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

2.1 Структура оценочных материалов для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Темы производственной практики	Индекс компетенции	Форма контроля
	Промежуточная аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Зачет с оценкой
Раздел 1 Предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных			
1	Введение. Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Устный опрос Проверка дневника Проверка отчета
2	Убойные животные		
3	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных		
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных на конвейерах		
Раздел 2. Общее понятие о мясе. Общее понятие о пищевых отравлениях			
1	Общая характеристика мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Устный опрос Проверка дневника Проверка отчета
2	Лабораторные исследования мяса		
3	Общее понятие о пищевых отравлениях		
Раздел 3. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и сырья сельскохозяйственных и диких промысловых животных, птицы и пернатой дичи			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Устный опрос Проверка дневника Проверка отчета
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных, кроликов и нутрий		
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи		
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных		
Раздел 4. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц и меда			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.;	Устный опрос Проверка дневника

2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Проверка отчета
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных		
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц		
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья растительного происхождения непромышленного изготовления			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	Устный опрос Проверка дневника Защита отчета
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикоросов		

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к результатам освоения производственной практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения производственной практики обучающиеся должны:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<i>правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических материалов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного</i>	<i>Применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; готовить средства для дезинфекции</i>	<i>отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;</i>
2	ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.			
4	ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде			
5	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
7	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,			

		применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации; правила ветеринарного документооборота</i>	<i>отборе проб биологического материала от животных, кормов и воды, их упаковка и подготовка для исследований; ведении ветеринарной отчетности и учета; проведении обследования общего и физиологического состояния животных</i>
9	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
11	ПК 1.1.	Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов		
12	ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.		
13	ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		
<i>Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой</i>				

4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень вопросов к зачету с оценкой

№№ пп	Вопросы	Индекс компетенции
1	Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
2	Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
3	Электронные ветеринарные сопроводительные документы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
4	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
5	Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственных животных на конвейерах	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
6	Ветеринарные требования предубойному режиму содержания убойных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
7	Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.

8	Оформление ветеринарных сопроводительных документов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
9	Вскрытие трупов животных, оформлении акта вскрытия трупов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
10	Проведение контроля за первичной переработкой убойных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
11	Ветеринарно-санитарный осмотр туш и продуктов убоя животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
13	Обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
14	Методы утилизации конфискатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
20	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.

4.2. Перечень практических заданий к зачету с оценкой

№№ пп	Практические задания	Индекс компетенции
1	Органолептические исследования мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
2	Физико-химические методы исследования мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
3	Трихинеллоскопия мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
4	Органолептические исследования молока	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
5	Определение чистоты молока	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
6	Окраска мазков по Граму	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК

		05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
7	Определение воздушной камеры и его высоты у куриных яиц	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
8	Органолептические исследования колбасных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
9	Овоскопия яиц	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
10	Микроскопические исследования меда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.

**5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ
ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

5.1. Перечень вопросов входного контроля по технике безопасности

1. Что такое инструктаж по технике безопасности?
2. Назовите виды инструктажа по технике безопасности.
3. Кто имеет право проводить инструктаж по технике безопасности?
4. Сколько раз проводят инструктаж по технике безопасности?
5. Какие требования предъявляют по технике безопасности во время работы с животными?
6. Каким образом фиксируют проведение инструктажа по технике безопасности?
7. На основании какого нормативного правового документа осуществляется инструктаж по технике безопасности?

Критерии оценки входного контроля

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Обучающийся показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

5.2. Перечень контрольных вопросов

1. Ветеринарно-санитарный осмотр туш крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр туш мелкого рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр туш лошадей.
4. Ветеринарно-санитарный осмотр туш свиней.
5. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов крупного рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов мелкого рогатого скота.
7. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов лошадей.
8. Ветеринарно-санитарный осмотр голов крупного рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарный осмотр голов лошадей.
10. Ветеринарно-санитарный осмотр голов свиней.
11. Клеймение туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
12. Органолептические исследования мяса.
13. Физико-химические исследования мяса.
14. Микроскопические исследования мяса.
15. Органолептические исследования молока.
16. Физико-химические исследования молока.
17. Микроскопические исследования молока.
18. Органолептические исследования меда.
19. Физико-химические исследования меда.
20. Микроскопические исследования меда.
21. Органолептические исследования рыбы.
22. Физико-химические исследования рыбы.
23. Микроскопические исследования рыбы.
24. Органолептические исследования яиц.
25. Овоскопия яиц

Критерии оценки контрольных вопросов

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

