

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Базилто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.03.2026 18:11:07
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК

В.Н. Очирова
« 06 » мая 2025_г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза
МДК.04.01 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 _____

« _____ » _____ 202_г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	3
2.	ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ	4
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	5
4.	СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ИЗУЧЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
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	8

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные материалы (ОМ) для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по междисциплинарному курсу МДК.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза, разработан в соответствии с рабочей программой, входящей в ОП СПО для специальности 36.02.01 Ветеринария. Оценочные материалы по междисциплинарному курсу МДК.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений, поэтапным требованиям образовательной программы, в том числе рабочей программы междисциплинарного курса МДК.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза, для оценивания результатов обучения: знаний, умений.

Оценочные материалы междисциплинарному курсу МДК.04.01. 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;
- тестовые задания;
- темы докладов (рефератов);
- ситуационные задачи;
- вопросы круглого стола.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.04.01. 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 зоогиgienического 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 животных
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 животных
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	
Знать:	Уметь:
Методы проведения исследований биологического материала, продуктов и	Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-

сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	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 междисциплинарного курса	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 Тестирование Защита докладов (рефератов) Устный опрос (круглый стол) Проверка задач
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 и 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.	Тестирование Защита докладов (рефератов) Устный опрос (круглый стол)
2	Лабораторные исследования мяса		
3	Общее понятие о пищевых отравлениях		
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза 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.	Тестирование Защита докладов (рефератов) Устный опрос (круглый стол) Проверка задач
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. Ветеринарно-санитарная экспертиза 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.;	Тестирование Защита докладов (рефератов) Устный опрос (круглый стол)

2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.	
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			
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.	Защита докладов (рефератов)
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикоросов		

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Требования к результатам освоения междисциплинарного курса

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения междисциплинарного курса обучающиеся должны:	
			знать	уметь
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 ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные</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>
2	ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.		
3	ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
4	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
5	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
6	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
7	ПК 1.1.	Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов		
8	ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.		
9	ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		

			<i>акты в области ветеринарии; требования охраны труда; основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации; правила ветеринарного документооборота</i>	
--	--	--	---	--

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ИЗУЧЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Перечень вопросов к зачету с оценкой

№№ пп	Вопросы	Индекс компетенции
1	История развития ветеринарно-санитарной экспертизы	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	Типы мясоперерабатывающих предприятий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
4	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.
5	Убойные животные. Ветеринарные требования предъявляемые к ним	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
6	Методы транспортировки убойных животных и требования предъявляемые к ним	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
7	Требования действующих стандартов к категориям упитанности животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
8	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.
9	Первичная переработка убойных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
10	Порядок ветеринарного осмотра туш сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
11	Порядок ветеринарного осмотра внутренних органов сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
12	Требования действующих стандартов к маркировке мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
13	Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
14	Ферментация (созревание) мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
15	Определение видовой принадлежности мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
16	Пищевые токсикоинфекции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
17	Пищевые токсикозы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
18	Порядок сбора, обеззараживания, утилизации и	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК

	уничтожения конфискатов	07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
20	Ветеринарно-санитарная оценка шкур	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 колбасных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий из свинины, говядины, баранины, конины, оленины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
23	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.
24	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.
25	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.
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больших животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
27	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.
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и продуктов их переработки	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
29	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.
30	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.
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
32	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикоросов	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 дифференцированному зачету

№№ пп	Практические задания	Индекс компетенции
1	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
2	Определение вида мяса по костям скелета, по анатомическому строению органов и лимфатических узлов, по цвету и структуре мышечной ткани, по структуре жировой ткани	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
3	Приборы и оборудование, 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.
4	Органолептические методы исследования мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
5	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.
6	Микроскопические методы исследования мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
7	Трихинеллоскопия мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
8	Оформление результатов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя животных и выдача 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	Методы дезинфекции кожевенного сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
10	Исследование шкур на сибирскую язву	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
11	Лабораторные исследования колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины	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 икры	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.;

		ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
13	Лабораторные методы исследования яиц сельскохозяйственной птицы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
14	Органолептические и микроскопические методы исследования меда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.
15	Физико-химические методы 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

1. Дать определение понятию ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Что такое предубойное содержание животных?
3. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
4. Где проводят первичную переработку сельскохозяйственных животных?
5. В какой системе выписывают эВСД?
6. Кто имеет право выписывать эВСД?
7. Что означает маркировка мяса «М»?
8. На сколько категорий делится молодняк крупного рогатого скота?
9. Что означает маркировка мяса «В»?
10. Что такое партия скота, как она формируется?
11. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для немедленного убоя?

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. 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 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 учебного 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. Комплект тестовых заданий

Раздел 1. Предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных

1. Что такое партия скота, как она формируется?
 - А) группа с-х животных, направляемых на убой
 - Б) группа животных, сформированных по полу, возрасту, виду, направляемых на убой
 - В) группа животных, сформированных по виду
 - Г) группа животных, собранных одним сдатчиком
2. В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?
 - А) Заболевания ЖКТ
 - Б) При подозрении на заболевание сибирской язвы и другими остроинфекционными болезнями
 - В) При сильном поражении кожи гиподерматозом
 - Г) Положительно реагирующие на туберкулез, бруцеллез, лейкоз
3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для немедленного убоя?
 - А) Больных и подозрительных в заболевании заразными болезнями
 - Б) Животных, потерявших хозяйственную ценность
 - В) Животных, больных незаразными болезнями
 - Г) Травмированных животных, которым угрожает смерть
4. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат?
 - А) На автомобилях, если для них нет письменного разрешения ветеринарной службы
 - Б) На самосвалах с металлическими кузовами
 - В) На автомобилях, если для них нет разрешения СЭС
 - Г) На автотранспорте с низкими бортами
5. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?
 - А) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого мясокомбината
 - Б) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по забою кроликов находится за пределами мясокомбината
 - В) Не разрешается
 - Г) Да, при несоответствии поголовья ветсвидетельству по ф.1
6. На какой процент животных (от суточного поступления скота) рассчитан изолятор?
 - А) не более 1%
 - Б) не более 3%
 - В) не более 10%
 - Г) в пределах трехсменной мощности
7. На мясокомбинат доставили партию животных, при выгрузке обнаружен труп животного. Как поступить с такой партией?

- А) Поставить на карантин, исключить сибирскую язву, выяснить причину падежа, после чего животных направить на убой согласно правил.
- Б) Поставить в изолятор
- В) Не принимать на убой и отправить в хозяйство
- Г) Переработать на санбойне
8. Как поступить с партией скота, если во время предубойной выдержки произошла гибель животного?
- А) Партию направить в изолятор
- Б) Партию скота немедленно направить на убой
- В) Партию карантинировать, исключить сибирскую язву, выяснить причину падежа, после чего животных направить на убой согласно правил.
- Г) Животных убить на санбойне, трупы отправить на утильзавод
9. На мясокомбинат поступила партия крупного рогатого скота. В товарной накладной указано 12 т и 30 голов. Фактически оказалось 20 голов общим весом 12 т. Порядок приема и убоя животных.
- А) партию не принимать
- Б) партию направить на санбойню
- В) животных поголовно термометрировать
- Г) партию направить в карантин до выяснения причин несоответствия
10. Какой транспорт, в зависимости от санитарного состояния, относится к 3 категории?
- А) Транспорт на котором перевозили здоровых животных
- Б) транспорт на котором перевозили животных зараженных нестойкими возбудителями болезней
- В) транспорт на котором перевозили сырье животного происхождения зараженными нестойкими возбудителями болезней.
- Г) транспорт на котором перевозили животных зараженных стойкими и опасными возбудителями болезней
11. Температура тела в норме у животного у крупного рогатого скота
- А) 37,5 - 38,5
- Б) 37,5 - 39,5
- В) 38,5 – 40,0
12. Температура тела в норме у свиней:
- А) 37,5 - 38,5
- Б) 37,5 - 39,5
- В) 38,5 – 40,0
13. Температура тела в норме у лошади
- А) 37,5 - 38,5
- Б) 37,5 - 39,5
- В) 38,5 – 40,0
14. Не разрешается убой животных после вакцинации сибирской язвы в течении:
- А) 14 дней
- Б) 21 дня
- В) 30 дней

15. Не разрешается убой животных после вакцинации инактивированной вакциной против ящура в течении
- А) 14 дней
 - Б) 21 дня
 - В) 30 дней
16. Не разрешается убой животных моложе:
- А) 14 дней
 - Б) 21 дня
 - В) 30 дней
17. При транспортировке животных перед погрузкой на дальние расстояния:
- А) кормят и поят вволю
 - Б) ограничивают в кормлении
 - В) переводят на транспортный режим кормления
18. Какой документ выдается при перевозке скота внутри района
- А) справка формы №4
 - Б) ветеринарное свидетельство №1
 - В) ветеринарное свидетельство №2
19. В течении какого времени действительно ветеринарное свидетельство формы № 1:
- А) 5 дней
 - Б) 10 дней
 - В) 3 суток
20. Предубойная выдержка свиней:
- А) 24 часа
 - Б) 12 часов
 - В) 15 часов

Раздел 2. Общее понятие о мясе и пищевых отравлениях

1. Какие составные ткани входят в состав мяса?
- А) мышечная, соединительная, жировая
 - Б) мышечная, соединительная, костная, жировая, жированная
 - В) мышечная, соединительная, костная, жировая
2. Какой хрящ образует суставную часть костей, ребер, гортань, носовые перегородки?
- А) гиалиновый
 - Б) эластичный
 - В) волокнистый
3. Какой белок обеспечивает цвет мяса?
- А) саркоплазма
 - Б) миоглобин
 - В) глобулин
4. При поражении какой плесенью мясо направляют на промышленную переработку?
- А) Penicillum
 - Б) Cladosporium
 - В) Mucor

5. Какие соединения образуются при разложении серосодержащих аминокислот (цистин, цистеин, метионин)?
- А) углекислота и кислород
 - Б) сероводород и углерод
 - В) сероводород и углекислота
6. Какая рН мяса при загаре?
- А) 5,7 – 6,2
 - Б) 5,0 - 5,4
 - В) 6,2 – 6,5
7. Какая рН мяса в поверхностных слоях при развитии слизеобразующихся микроорганизмов?
- А) 5,2 – 5,3
 - Б) 5,7 – 6,2
 - В) 6,6 – 7,0
8. Какая рН мяса в поверхностных слоях при развитии молочнокислых бактерий и дрожжей?
- А) 6,4 – 6,6 и выше
 - Б) 5,7 – 6,2
 - В) 5,0 – 5,4
9. Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 4 мм и имеют вид темно-серых или зеленовато-голубых колоний?
- А) Penicillum
 - Б) Cladosporium
 - В) Mucor
10. Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 5 мм и имеют вид сине-зеленых или черных колоний?
- А) Aspergillus
 - Б) Cladosporium
 - В) Mucor
11. Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 1 см и имеют вид крупных черных колоний-пятен?
- А) Aspergillus
 - Б) Cladosporium
 - В) Mucor
12. Как называется процесс отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей?
- А) обвалка
 - Б) жиловка
 - В) тушевание
13. Как называется процесс удаления из мышечной ткани сухожилий, жира, соединительно-тканых пленок, крупных нервных стволов и кровеносных сосудов?
- А) обвалка
 - Б) жиловка
 - В) тушевание

14. Какая из разновидностей соединительной ткани образуют лимфатические узлы, селезенку, костный мозг, находятся вокруг нервных стволов, кровеносных и лимфатических сосудов?
- А) эластичная
 - Б) ретикулярная
 - В) фибринозная
15. Какая из разновидностей соединительной ткани очень твердая, почти не поддается варке, состоит из эластических волокон и образует выйную связку, стенку аорты, брюшную фасцию?
- А) эластичная или упругая
 - Б) ретикулярная
 - В) фибринозная
16. На какие показатели обращают внимание при осмотре внешнего вида и цвета туши?
- А) состояние поверхности мяса, наличие корочки подсыхания, загрязненность, наличие липкости
 - Б) состояние поверхности мяса, загрязненность мяса, наличие липкости и консистенции
 - В) состояние поверхности мяса, наличие корочки подсыхания, загрязненность, наличие липкости и консистенции
17. Какая кислота накапливается в мышечной ткани при распаде гликогена в первую фазу созревания мяса?
- А) фосфорная
 - Б) молочная
 - В) виноградная
18. Какая кислота накапливается в мышечной ткани при распаде АТФ в первую фазу созревания мяса?
- А) фосфорная
 - Б) молочная
 - В) виноградная
19. Какое мясо (по видовой принадлежности) темно-красного цвета, на воздухе приобретает синевато-фиолетовый или черный оттенок?
- А) конина
 - Б) говядина
 - В) баранина
20. Какое мясо (по видовой принадлежности) светло-красного до красно-коричневого цвета, на воздухе быстро темнеет?
- А) конина
 - Б) говядина
 - В) баранина

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и сырья сельскохозяйственных и диких промысловых животных, птицы и пернатой дичи

1. Какая величина рН созревшего мяса?
- А) 5,7 – 6,2
 - Б) 6,3 – 6,5
 - В) 5,4 – 5,9

2. Какая рН мяса сомнительной свежести
- А) 5,7 – 6,2
 - Б) 6,3 – 6,5
 - В) 5,4 – 5,9
3. Мясо считают несвежим если в мазках-отпечатках в поле зрения обнаруживается:
- А) не более 30 кокков и палочковидных бактерий
 - Б) не более 10 кокков и палочковидных бактерий
 - В) более 30 кокков и палочковидных бактерий
4. Сколько необходимо сделать срезов мышечной ткани при компрессорном методе диагностики трихинеллеза в угрожаемой зоне?
- А) 24
 - Б) 48
 - В) 72
5. С какого возраста свиньи подлежат послеубойному исследованию на трихинеллез?
- А) с 1 месяца
 - Б) с 3 недельного возраста
 - В) с момента рождения
6. Какая сущность реакции с нейтральным формалином (формольная проба) при определении мяса большого животного?
- А) осаждение белков при нагревании и связывание продуктов первичного распада белка с сернокислой медью с выпадением осадка
 - Б) осаждение промежуточных и конечных продуктов белкового обмена (полипептидов, пептидов, аминокислот и др.) формальдегидом
 - В) разложение перекиси водорода с образованием кислорода пероксидазой
7. При определении летучих кислот - мясо считается свежим при наличии
- А) до 4 мг гидроокиси калия
 - Б) от 4 до 9 мг гидроокиси калия
 - В) свыше 9 мг гидроокиси калия
8. По каким показателям проводят органолептические исследования мяса
- А) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона
 - Б) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона, состояние костей
 - В) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона
9. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы проводят следующие физико-химические исследования мяса полученного от убоя крупного рогатого скота
- А) реакция с сернокислой медью, реакция с нейтральным формалином, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса
 - Б) реакция с сернокислой медью, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса
 - В) реакция с сернокислой медью, формольная реакция, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса и определение летучих жирных кислот
10. Сколько процентный раствор бензидина применяют при проведении реакции на пероксидазу?

- А) 0,2 % водный раствор бензидина
Б) 0,2 % спиртовой раствор бензидина
В) 1,0 % спиртовой раствор бензидина
11. Для бактериологических и физико-химических исследований при отравлениях животных направляют в ветеринарную лабораторию
- А) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, лимфатические узлы с окружающей их соединительной и жировой тканью, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку
Б) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку
В) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку, содержимое ЖКТ
12. Использование на пищевые цели мяса обсемененного бактериями рода сальмонелл, иерсиний, эширихий могут вызвать у человека
- А) пищевые токсикозы
Б) пищевые токсикоинфекции
В) пищевые интоксикации
13. Ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животных при отравлении проводят на основании результатов
- А) органолептических, химико-токсикологических, бактериологических, физико-химических, биологических исследований
Б) органолептических, химико-токсикологических, серологических, бактериологических, физико-химических исследований
органолептических, патолого-анатомических, химико-токсикологических, бактериологических, физико-химических исследований
14. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении в мясе цианидов в количестве 0,005 мг/кг
- А) использование на пищевые цели запрещается
Б) используют после проварки
В) после обезвреживания направляют на изготовление колбасных и ветчинно-штучных изделий
15. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных укушенных змеями?
- А) без ограничений, но удаляют окружающую ткань вместе укуса
Б) без ограничений
В) на проварку
16. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при отравлении животных, в мясе которых не выявлены токсические вещества, но выделены непатогенные и условно-патогенные микроорганизмы?
- А) при удовлетворительных органолептических показателях мясо выпускают после проварки
Б) при удовлетворительных органолептических показателях мясо направляют на изготовление колбасных хлебов и консервов
В) направляют на изготовление мясокостной муки

17. Через какой промежуток времени допускают к убоя животных перенесших острые отравления карбофосом?

- А) 3 суток
- Б) 7 суток
- В) 20 суток

18. Физико-химические исследования мяса кроликов включают:

- А) аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества ЛЖК, кислотного и перекисного числа
- Б) количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне
- В) аммиака и солей аммония, количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов для исключения цистицеркоза осматривают

- А) мышцы кончика языка
- Б) мышцы головы
- В) сердечные мышцы

Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при туляремии

- А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают
- Б) внутренние органы и тушки утилизируют
- В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц и меда

1. Морские беспозвоночные животные по морфологическому строению

- А) имеют позвоночник, но отсутствует костный скелет
- Б) не имеют позвоночник и костный скелет
- В) имеют костный скелет, не имеют позвоночник

2. Промысловое значение имеют моллюски относящиеся к классам:

- А) головоногих
- Б) брюхоногих
- В) двустворчатых

3. В мясе какого морепродукта содержится кислота – таурин

- А) осьминоге
- Б) кальмарах
- В) каракатице

4. К ракообразным беспозвоночным относятся

- А) креветки, крабы, омары, раки
- Б) лангусты, криль, раки
- В) раки, крабы, лангусты, трепанг

5. Ветеринарно-санитарная оценка раков при обнаружении единичных коричневых и черных пятен

- А) в свободная реализация
- Б) обезвреживание
- В) уничтожение

6. При бактериологическом исследовании устанавливают численность микроорганизмов
- А) в 0,1 г мяса
 - Б) в 1 г мяса
 - В) в 10 г мяса
7. Общая кислотность сметаны
- А) от 60-100°Т
 - Б) не выше 240°Т
 - В) 17-18°Т
8. Общая кислотность молока
- А) от 60-100°Т
 - Б) не выше 240°Т
 - В) 17-18°Т
9. Как изменяется плотность молока при добавлении воды?
- А) повышается
 - Б) уменьшается
 - В) остается на том же уровне
10. Какой вид фальсификации молока определяют добавлением к молоку индикатора (фенолрот, розоловая кислота, бромтимолблау), который в кислой и щелочной средах имеет различия в окраске?
- А) наличие соды
 - Б) наличие моющих дезинфицирующих средств
 - В) наличие консервирующих веществ
11. Как изменяется плотность молока при подсытии жира в молоке?
- А) повышается
 - Б) уменьшается
 - В) остается на том же уровне
12. Какую температуру должно иметь молоко при сдаче – приемке на предприятиях молочной промышленности?
- А) $2 \pm 4^{\circ}\text{C}$
 - Б) $2 \pm 6^{\circ}\text{C}$
 - В) $4 \pm 6^{\circ}\text{C}$
13. Содержание воды в меде не должно превышать:
- А) 23%
 - Б) 17%
 - В) 21%
14. Диастазное число белоакациевого, ед. Готе, должно быть не менее
- А) 3
 - Б) 5
 - В) 7
15. Согласно утвержденным нормам средняя проба солено-квашенной капусты с рассолом составляет:
- А) 500г

- Б) 100г
 В) 1000г
16. Как поступают с молоком, полученным от коров, больных маститом?
 А) молоко из непораженных четвертей вымени пастеризуют при t 85°C в течении 30 минут, молоко из пораженных четвертей уничтожают
 Б) кипятят и используют в хозяйстве для кормления животных, молоко из пораженных четвертей уничтожают
 В) пастеризуют при t не ниже 95°C в течение 30 минут и выпускают на общих основаниях
17. Как поступают с молоком, полученным от коров, больных кетозом при отрицательной реакции на кетоновые тела
 А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут
 Б) пастеризуют при t 72°C в течение 30 минут
 В) пастеризуют при t 85°C без выдержки
18. Консистенцию икры определяют
 А) введением шпателя в банку с икрой
 Б) на ощупь на шпателе
 В) надавливанием на поверхность икринок шпателем и разжевыванием икры
19. В течении какого времени обеззараживают рыбу путем замораживания при температуре - 18°C при обнаружении живых дифилоботрий?
 А) 48 часов
 Б) 72 часа
 В) 6 суток
20. ВСО рыбы при обнаружении краснухи и наличии небольших пятен, отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц
 А) без ограничений
 Б) утилизация
 В) обезвреживание

Критерии оценивания

– отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
«Отлично»	Выполнено 86-100% заданий
«Хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
«Удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
«Неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

5.3. Перечень тем докладов (рефератов)

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приеме на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
3. Ветеринарное клеймение, маркировка и упаковка шкур убойных животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур сельскохозяйственных животных.
5. Маркировка мяса убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Ветеринарные сопроводительные документы.
7. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
8. Классификация крупного рогатого скота для убоя, оценка качества мяса крупного рогатого скота и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
9. Классификация мелкого рогатого скота для убоя, оценка качества мяса мелкого рогатого скота и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
10. Классификация лошадей для убоя, оценка качества мяса лошадей и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
11. Классификация свиней для убоя, оценка качества мяса свиней и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
12. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
13. Методика ветеринарного осмотра головы убойных животных.
14. Методика ветеринарного осмотра внутренних органов убойных животных.
15. Методика ветеринарного осмотра туш убойных животных.
16. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах.
17. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш и продуктов убоя.
18. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья.
19. Характеристика убойных животных, методы определения упитанности их в соответствии с действующими стандартами
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных.
21. ним.
22. Методы консервирования мяса.
23. Маркировка туш убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
24. Морфологический состав мяса убойных животных и птицы.
25. Химический состав мяса убойных животных и птицы.
26. Определение видовой принадлежности мяса.
27. Пищевые токсикозы
28. Пищевые токсикоинфекции
29. Созревание мяса

Критерии оценки докладов (рефератов)

Оценка «отлично» (86-100 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание реферата показывает высокий уровень его компетентности, знания по излагаемой теме и при

защите реферата студент профессионально, грамотно, хорошим языком излагает материал, аргументировано делает выводы;

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание реферата показывает достаточный уровень его компетентности, знания по анализируемой теме и при защите реферата свободно, логично, хорошим языком излагает материал, но допускает некоторые погрешности;

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание реферата показывает достаточные знания по изучаемой теме, но в нем отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. При защите обучающийся показывает, что он владеет практическими навыками по исследуемой проблеме, но на поставленные вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания;

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание реферата показывает слабые знания по изучаемой теме, низкий уровень компетентности. При защите реферата неуверенно и логически непоследовательно излагает материал, неправильно отвечает на поставленные преподавателем вопросы.

5.4. Перечень ситуационных задач

1. На убой направляются 10 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. Иволга, Иволгинского района, Республики Бурятия на ОАО «Иркутский мясокомбинат».
2. На убой направляются 6 голов крупного рогатого скота, принадлежащих КФХ «Тулонов и К», из с. Куорка, Хоринского района, Республики Бурятия на ОАО «Бурятмясопром».
3. На убой направляются 7 голов лошадей, принадлежащих Семенову Ивану Степановичу, из с. Алла, Курумканского района, Республики Бурятия на ОАО «Бурятмясопром».
4. На убой направляются 10 голов лошадей, принадлежащих ОАО «Витязь», из с. Малый Куналей, Бичурского района, Республики Бурятия на ОАО «Иркутский мясокомбинат».
5. На убой направляются 8 голов мелкого рогатого скота, принадлежащих КФХ «Петров И.В.», из г. с. Тарбагатай, Тарбагатайского района, Республики Бурятия на ОАО «Бурятмясопром».
6. На убой направляются 11 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, из с. Бичура, Бичурского района, Республики Бурятия на ОАО «Закаменский мясокомбинат».
7. На убой направляются 9 голов свиней, принадлежащих Петрову Ивану Константиновичу, из г. Гусиноозерск, Республики Бурятия на ОАО «Ангарский мясокомбинат».
8. На убой направляются 6 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Константинову Ивану Ивановичу, из с. Ошурково, Иволгинского района, Республики Бурятия на ОАО «Улан-Удэнский мясокомбинат».
9. На убой направляются 10 голов свиней, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. с. Алла, Курумканского района, Республики Бурятия на ОАО «Омский мясокомбинат».
10. На убой направляются 8 голов свиней, принадлежащих Сидорову Павлу Павловичу, из с. Оер, Джидинского района, Республики Бурятия на ОАО «Усольский мясокомбинат».

11. На убой направляются 6 голов лошадей, принадлежащих Машанову Николаю Николаевичу, из п. Тохой, Селенгинского района, Республики Бурятия на ОАО «Микояновский мясокомбинат».
12. На убой направляются 5 голов свиней, принадлежащих Красиковой Любови Михайловны, из г. Кяхта, Республики Бурятия на ОАО «Барнаульский мясокомбинат», Алтайский край.
13. На убой направляются 10 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. Могсохон, Кижингинского района, Республики Бурятия на ОАО «Красноярский мясокомбинат», Красноярского края.
14. С ОАО «Иркутский мясокомбинат» направляется мясо говядина в количестве 24 мест (частей) для свободной реализации на рынок «Центральный» в ларек ОАО «Бурятмясопром». Оформить ветеринарные сопроводительные документы для перевозки и реализации данного мяса.
15. С ОАО «Бурятмясопром» направляется мясо конина в количестве 24 мест (частей) для хранения на хладокомбинате г. Улан-Удэ. Оформить ветеринарные сопроводительные документы для перевозки и хранения данного мяса.
16. На БУ ветеринарии Иволгинский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных» поступило туша и продукты убоя полученного при убое крупного рогатого скота в количестве 2 голов в возрасте 2 и 3 года, для проведения послепойной ветеринарно-санитарной экспертизы. Владелец животного Иванов Иван Иванович проживающий по адресу: с. Н.Иволга, ул. Добрынина д. 35. Предубойную ветсанэкспертизу не проводил. Противоэпизоотические мероприятия проведены в полном объеме. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Иволгинского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных».
17. От ОАО «Витязь», из п. Иволга, Иволгинского района, Республики Бурятия на БУ ветеринарии Иволгинский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных» поступила заявка на предубойный осмотр 10 голов лошадей, для убоя и дальнейшей реализации мяса через центральный рынок г. Улан-Удэ. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Иволгинского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных»
18. На БУ ветеринарии Бичурский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных» поступила заявка на 8 голов мелкого рогатого скота, принадлежащих КФХ «Петров И.В.», из с. Бичура, Бичурского района, Республики Бурятия для проведения предубойной ветсанэкспертизы и реализации на рынке г. Улан-Удэ. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Бичурского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных»
19. БУ ветеринарии Хоринский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных» поступило 11 туш мяса полученного от крупного рогатого скота, принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, из с. Хоринск, Хоринского района, Республики Бурятия, без предубойного осмотра животных, без голов и продуктов убоя. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Хоринского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезнями животных».

20. На 9 голов свиней, принадлежащих Петрову Ивану Константиновичу, из г. Кяхта, Республики Бурятия поступила заявка в БУ ветеринарии Кяхтинский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезням животных» на предубойный осмотр для дальнейшей реализации на рынке «Сагаан Морин» г. Улан-Удэ. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Кяхтинского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезням животных»
21. Поступили 6 туш мяса полученных от убоя крупного рогатого скота, принадлежащих Константинову Ивану Ивановичу, из с. Нохон, Селенгинского района, Республики Бурятия в БУ ветеринарии Селенгинский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезням животных» без предубойной ветсанэкспертизы, без голов и ливеров. Ваши действия как ветсанэксперта БУ ветеринарии Селенгинского филиала «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезням животных».
22. В лабораторию ветсанэкспертизы центрального рынка г. Улан-Удэ поступила на ветсанэкспертизу говядина в количестве 12 частей (400 кг), выработанная «Омским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 252 № 000123 от 15 сентября 2019 года, выданный Омской городской станцией по борьбе с болезнями животных на говядину в количестве 60 частей (2000 кг). Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы центрального рынка.
23. В лабораторию ветсанэкспертизы рынка «Крестьянский» г. Улан-Удэ поступила на ветсанэкспертизу свинина в количестве 32 частей, выработанная ОАО «Усольским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000102 от 10 сентября 2019 года, выданный ветсанэкспертом Усольской станцией по борьбе с болезнями животных. Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы рынка «Крестьянский».
24. В лабораторию ветсанэкспертизы центрального рынка г. Улан-Удэ поступила на ветсанэкспертизу конина в количестве 12 частей, выработанная Ивановым Иваном Ивановичем, проживающим в п. Сотниково, ул. Беговая дом 25, без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000123 от 15 сентября 2019 года, выданный БУ ветеринарии Иволгинский филиал «Бурятская республиканская станция по борьбе с болезням животных» ветврачом Петровым А.А.. Ветсвидетельство нет результатов исследований на сап. Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы центрального рынка.
25. ОАО «Барнаульский мясокомбинат», Алтайский края реализовал мясо конины в количестве 120 туш гражданину Иванову Ивану Ивановичу проживающему в Саха Якутия, г. Мирный, ул. Победы 5-218 для перевозки мяса в г. Мирный для свободной реализации. Выписать ветеринарные сопроводительные документы для перевозки конины.
26. ОАО «Красноярский мясокомбинат», Красноярского края реализовал мясо говядину Петрову Петру Петровичу в количестве 15 тонн для перевозки в Приморский край, г. Артем для свободной реализации. Выписать ветеринарные сопроводительные документы для перевозки говядины.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), «не зачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задачи, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задач, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением задач, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой задач, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

5.5. Вопросы круглого стола

1. В лаборатории ВСЭ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говядины (4 части) были получены следующие результаты: рН – 7,0, реакция на пероксидазу – отрицательная, формольная реакция – положительная, в поле зрения обнаружены свыше 30 кокков и палочек. Ваши действия.
2. По результатам органолептических исследований на тушу кабана, добытого в Бичурском районе поставлен предварительный диагноз: «Сибирская язва». Ваши действия.
3. При исследовании пробы кожи крупного рогатого скота при помощи реакции преципитации был получен положительный результат на сибирскую язву. Ваши действия.
4. При исследовании свежего молока экспресс-методом с использованием Кено-тест получен четко выраженный гель, напоминающий плотный куриный белок желтовано-красного цвета. Ваши действия.
5. Для продажи на рынок поступило 20 штук утиных яиц. Ваши действия.
6. В торговых рядах центрального рынка обнаружен мед в бидоне 50 кг без ветеринарно-санитарной экспертизы. Ваши действия.

Критерии оценки круглого стола

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.

