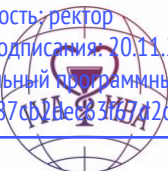


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ершов Петр Петрович
Должность: ректор
Дата подписания: 20.11.2025 10:17:49
Уникальный программный ключ:
d716787c01be831b742c70a97dc366b5a4d4



Приложение 2

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международная ветеринарная академия» (АНО ВО МВА)**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине
Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Уровень высшего образования
СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность: 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль): Клинический
Форма обучения: очная, очно-заочная

Год начала подготовки: 2025

Москва 2025

Рабочая программ дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть; Б1.О.35 учебного плана.

Рабочая программа дисциплины одобрена решением Ученого совета

« 28 » августа 2025 г., протокол № 6.

**Рабочую программу дисциплины
согласовал(и):**

ответственный за образовательную программу:

декан факультета ветеринарной

медицины,

кандидат биологических наук

Э.К. Гасангусейнова

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В рамках изучения дисциплины «Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» формируются следующие компетенции, подлежащие оценке:

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
2	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии. ИД-2.ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
3	ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
	ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно- санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	

2.ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-6					
Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней					
ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые	Уровень освоения				Оценочное
организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.					
ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности					
ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-2.ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые	Уровень освоения				Оценочное
технологий.					
ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений					
ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые	Уровень освоения				Оценочное
принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения					
ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые	Уровень освоения				Оценочное
происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество					

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ (КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Текущий контроль проводится по темам лекций и аудиторных занятий в виде устного опроса, обеспечивая закрепление знаний по теоретическому материалу и получению практических навыков по использованию формируемых компетенций для решения задач профессиональной деятельности.

Таблица 3

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Важнейшее средство, позволяющее оценить знания и умения обучающегося излагать ответ на поставленный вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для опроса
2	Тест	Важнейшее средство, позволяющее быстро оценить знания и умения обучающегося, развивать мышление, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для тестирования
3	Зачет/Экзамен	Важнейшее средство промежуточной аттестации, позволяющее оценить знания и умения обучающегося по компетенциям дисциплины, излагать ответ в том числе в стрессовой (незнакомой) ситуации на поставленный вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для зачета и экзамена

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Тестовые задания

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ИД1, ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

ИД2, ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

ИД3, ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Номер задания	Содержание вопроса	Правильный ответ	Компетенция/индикатор	Уровень сложности	Наименование дисциплины (практики), формирующей данную компетенцию (с указанием страницы файла, с которой взят вопрос)
Задание закрытого типа					
1.	Какой из нормативных документов содержит методики	ГОСТ	ИД1, ОПК 6	1 уровень,	Б1.О.35 Ветеринарно-

	проведения лабораторного анализа пищевых продуктов? 1.Закон; 2. Технический регламент; 3. ГОСТ; 4. Правила.			простой	санитарная экспертиза
2.	Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами? 1) химического состава; 2) пищевой ценности; 3) критериев идентификации; 4) показателей безопасности.	критериев идентификации; показателей безопасности	ИД2, ОПК 6	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное					
3.	Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.	Ветеринарные правила	ИД3, ОПК 6	1 уровень, простой	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
4.	Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме № _____	5-вет	ИД2, ОПК 6	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
5.	При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № ____)?	2	ИД1, ОПК 6	3 уровень, сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
6.	Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы _____, предназначенных для переработки и (или) реализации.	мяса и продуктов убоя (промысла) животных	ИД2, ОПК 6	1 уровень, простой	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза

7.	Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «_____».	безопасность пищевой продукции	ИД3, ОПК 6	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
----	---	--------------------------------	------------	---------------------------	---

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД1, ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии.

ИД2, ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

ИД3, ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

Номер задания	Содержание вопроса	Правильный ответ	Компетенция/индикатор	Уровень сложности	Наименование дисциплины (практики), формирующей данную компетенцию (с указанием страницы файла, с которой взят вопрос)
Задание закрытого типа на установление последовательности					
1.	Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности	5, 2, 4, 1, 3	ИД3, ОПК 7	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза

	пищевой продукции»: 1) принятие и регистрация декларации о соответствии; 2) осуществление производственного контроля; 3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; 4) проведение испытаний образцов продукции; 5) формирование и анализ технической документации;				
Задание закрытого типа на установление соответствия					
2.	Установите соответствие: между порядком использования продуктов убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации. Порядок использования продуктов убоя: 1) На утилизацию. 2) На уничтожение. 3) На обезвреживание. Инфекционные болезни: А) браздот; Б) туберкулез; В) африканская чума свиней; Г) сальмонеллезы птиц; Д) паратуберкулез; Е) бешенство.	1 - А, Д; 2 - В, Е; 3 - Б, Г.	ИД2, ОПК 7	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное					
3.	Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента	идентификация	ИД1, ОПК 7	3 уровень, сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная

	это _____ пищевой продукции.				экспертиза
4.	В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарносанитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарносанитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.	трихинеллез	ИД2, ОПК 7	1 уровень, простой	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
5.	Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.	утилизация	ИД3, ОПК 7	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
6.	По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется _____.	Акт	ИД1, ОПК 7	3 уровень, сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза

7.	Ветеринарные назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее - _____), устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)	правила	ИДЗ, ОПК 7	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
----	--	---------	-------------------	---------------------------	---

ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений

ИД1, ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД2, ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и

термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Номер задания	Содержание вопроса	Правильный ответ	Компетенция/индикатор	Уровень сложности	Наименование дисциплины (практики), формирующей данную компетенцию (с указанием страницы файла, с которой взят вопрос)
Задание закрытого типа на установление соответствия					
1.	Установите соответствие: между инвазионными болезнями животных и порядком использования туш в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации. Наименование инвазионной болезни: 1. Трихинеллез. 2. Цистицеркоз. 3. Эхинококкоз. Порядок использования: А. обеззараживание; Б. зачистка; В. утилизация; Г. уничтожение.	1 - Г; 2 - А; 3 - Б.	ИД1, ПК 18	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное					
2.	Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 года N 236. был	перечень	ИД1, ПК 18	3 уровень, сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная

	утвержден _____ международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.				экспертиза
3.	Отбор проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках осуществляется специалистами _____ при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов.	Госветслужбы	ИД2, ПК 18	1 уровень, простой	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
4.	Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в _____ разделе.	5	ИД2, ПК 18	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
5.	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается _____ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.	федеральным	ИД1, ПК 18	3 уровень, сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза

6.	В соответствии с "Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации", ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат: яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей; яйца _____ изготовления, реализуемые на розничных рынках.	непромышленного	ИД1, ПК 18	2 уровень, средне-сложный	Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
----	---	-----------------	-------------------	---------------------------	---

4.2. Вопросы для опроса

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

4.3. Вопросы к зачету 8 семестр

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни,

характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.

30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.

35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.

36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.

39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.

40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.

41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

4.5. Перечень вопросов к экзамену (Семестр 9)

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.

2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности

3. Категории упитанности крупного рогатого скота.

4. Категории упитанности овец и коз.

5. Категории упитанности свиней.

6. Категории упитанности птиц и кроликов.

7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боевые предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.
21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослизнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. . Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для

бактериологического исследования мяса.

43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики определения санитарного качества молока.
57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
60. Бактериологическое исследования мяса.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
- 69.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.

77. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
79. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
84. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
85. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
86. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
87. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
90. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
91. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
92. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.
93. Стандартизация пищевых продуктов.
94. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
96. Определение видовой принадлежности мяса.
97. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.
98. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
99. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожевенного сырья.
100. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильники
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов.
104. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».
105. Сертификация пищевых продуктов
106. Методики определения биологической ценности молока.
107. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
108. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

Типовой экзаменационный билет № ____

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Сертификация пищевых продуктов.

Утверждены на заседании кафедры Протокол № от
20 ____ г. Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в разделе 1.

Оценка качества освоения дисциплины включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию.

Оценка качества освоения дисциплины	Форма контроля	Краткая характеристика формы контроля	Оценочное средство и его представление в ФОС
Текущий контроль успеваемости	Устный опрос	Используется для оценки качества освоения обучающимися части учебного материала дисциплины и уровня сформированности соответствующих компетенций (части компетенции). Оценивается по 4-балльной шкале.	Примерный перечень вопросов
	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Примерные тестовые задания
Промежуточная аттестация	Зачёт/экзамен	Средство, позволяющее оценить качество освоения обучающимися дисциплины	Примерный перечень вопросов к зачёту / экзамену

Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Устный опрос	Оценка «отлично» дается, если ответы на все обсуждаемые вопросы, в том числе, дополнительные, даны верно и полно.	«отлично»
Тест	Оценка «отлично» дается, если от 86% до 100% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «отлично» дается, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
Устный опрос	Оценка «хорошо» дается, если ответы на все обсуждаемые вопросы даны, но некоторые из них раскрыты не полностью либо содержат незначительные ошибки или неточности.	«хорошо»
Тест	Оценка «хорошо» дается, если от 69% до 85% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «хорошо» дается, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
Устный опрос	Оценка «удовлетворительно» дается, если ответы на 1/3 обсуждаемых вопросов не даны или даны не верно, тогда как ответы на 2/3 вопросов даны верно.	«удовлетворительно»
Тест	Оценка «удовлетворительно» дается, если от 61% до 68% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «удовлетворительно» дается, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	
Устный опрос	Оценка «неудовлетворительно» дается, если более 2/3 ответов на обсуждаемые вопросы неверны.	«неудовлетворительно»

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Тест	Оценка «неудовлетворительно» дается, если более 50% заданий выполнены неверно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «неудовлетворительно» дается, если теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
Зачёт	Свободно владеет знаниями закономерности строения тканей и тела животных оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/отлично
Зачёт	Знает закономерности строения тканей и тела животных, оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/хорошо
Зачёт	Частично знает закономерности строения тканей и тела животных, оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/удовлетворительно
Зачёт	Допускает грубые ошибки при установлении закономерности строения тканей и тела животных и оценке степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	не зачтено /неудовлетворительно

6. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на промежуточной аттестации. При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата

- в печатной форме, аппарата:
- в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.