

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 09.05.2025 21:07:41  
Уникальный идентификатор документа:  
c3a47a2f4b3180af2546ef5354c4938c4a04716d

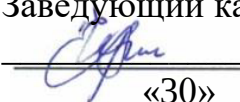


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА**  
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

## КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии  
Кафедра ветеринарии и физиологии животных

### ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий кафедрой  
 Черемуха Е.Г.  
«30» мая 2025 г.

### **Б1.О.22. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

для подготовки бакалавров

по ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль):

Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства;

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Калуга 2025

**Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины**

Таблица 1

| <b>№ п/п</b>                                               | <b>Код формируемой компетенции</b> | <b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины</b>                                                                                                                                          | <b>Наименование оценочного средства</b> |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Раздел 1 «Основы ветеринарии»</b>                       |                                    |                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| 1                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 1</b> Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического исследования животных                                                                                     | устный опрос, зачет с оценкой           |
| 2                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 2</b> Внутренние незаразные и хирургические болезни животных                                                                                                                                          | устный опрос, зачет с оценкой           |
| <b>Раздел 2 «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»</b> |                                    |                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| 6                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 3.</b> Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу.                                                                                                                                                  | устный опрос, зачет с оценкой           |
| 7                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санитарные требования при подготовке животных для убоя на мясо.                                                                                                                    | устный опрос, тест, зачет с оценкой     |
| 8                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 5.</b> Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов.                                                                                                            | устный опрос, зачет с оценкой           |
| 9                                                          | ОПК-2                              | <b>Тема 6.</b> Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов. | устный опрос, зачет с оценкой           |
| 10                                                         | ОПК-2                              | <b>Тема 7.</b> Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.                                                                                                                   | устный опрос, зачет с оценкой           |
| 11                                                         | ОПК-2                              | <b>Тема 8.</b> Ветеринарные и санитарные требованиями при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения.                                                                                        | устный опрос, зачет с оценкой           |

Таблица 2

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

| №<br>п/<br>п | Код<br>компетен<br>ции | Содержание<br>компетенции (или её<br>части)                                                                          | Индикаторы компетенций                                                                                                                                                       | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:                                                                            |                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |
|--------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                        |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                              | знать                                                                                                                                   | уметь                                                                                                               | владеть                                                                                                                                                   |
| 1.           | ОПК-2                  | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | ОПК-2.1<br>Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции |                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |
|              |                        |                                                                                                                      | ОПК-2.2<br>Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции                |                                                                                                                                         | оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов |                                                                                                                                                           |
|              |                        |                                                                                                                      | ОПК-2.3<br>Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов                                               |                                                                                                                                         |                                                                                                                     | методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства |

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

### Критерии оценки ответа при устном опросе:

Устный ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения студентом образовательной программы по всем разделам дисциплины. Ответ оценивается оценкой как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа доводятся до сведения студентов в начале занятий. Оценка объявляется студенту непосредственно после устного ответа.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по данной теме, самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, обладает культурой речи.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает достаточно полные знания по данной теме, но допускает незначительные ошибки, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания по данной теме, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках, допускает некоторые ошибки, с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание данной темы, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов. По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценка результатов тестирования при проведении текущего контроля знаний студентов:

| Правильные ответы в отношении к количеству вопросов (в %) | Оценка              | Уровень освоения компетенции |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 90-100%                                                   | отлично             | высокий                      |
| 76-89%                                                    | хорошо              | продвинутый                  |
| 60-75%                                                    | удовлетворительно   | пороговый                    |
| ниже 60%                                                  | неудовлетворительно | -                            |

**Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой оцениваются:**

«отлично» – 5

«хорошо» – 4

«удовлетворительно» – 3

«неудовлетворительно» – 2.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по дисциплине в соответствии с рабочей программой, основной и дополнительной литературой по учебному предмету; самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, демонстрируя умение анализировать научные взгляды, аргументировано отстаивать собственную научную позицию; обладает культурой речи и умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает твердые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды, при этом допускает незначительные ошибки, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках; учебный материал излагает репродуктивно, допускает некоторые ошибки; с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,  
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины  
«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**

**Вопросы по разделам 1. Основы ветеринарии – ОПК-2**

1. Основные представления о болезни: этиология, симптомы, патогенез, диагноз, лечение, профилактика
2. Роль нервной системы в развитии болезни
3. Каковы периоды течения болезни и их исход?
4. Каковы формы проявления хронических болезней?
5. Как влияет резистентность и реактивность организма на течение и исход болезни?
6. Основные проявления современной патологии. Перечислите, что относится к расстройству местного кровообращения и в чем их сущность?
7. Сущность гипобиотических (регрессивных) процессов?
8. Как классифицируют атрофию по происхождению?
9. Признаки атрофии и исход.
10. Что такое дистрофия и каков ее механизм?
11. Классификация дистрофий
12. Виды дистрофий и их характеристика
13. В чем отличие истинных камней (конкрементов) от ложных. Их классификация
14. Каковы виды некроза по происхождению и по их внешнему виду?
15. Стадии исхода сухого и влажного некроза
16. В чем отличие некроза от гангрены?

17. Что такое мацерация?
18. Значение некроза для организма
19. Сущность гипербиотических (прогрессивных) процессов
20. Назовите сущность процесса регенерации тканей. Ее значение для организма
21. Какова классификация опухолевого роста тканей и его значение для организма животных?
22. В чем заключается сущность воспаления?
23. Каковы внешние признаки воспаления у животных?
24. Каковы правила техники безопасности и личная гигиена при обследовании животных. Перечислите способы фиксации разных видов животных и применяемый при этом основной и вспомогательный инструментарий
25. Какова схема исследования органов дыхания у животных? Инструментарий.
26. Перечислите болезни органов сердечно-сосудистой системы
27. Болезни органов пищеварения. Схема исследования органов пищеварения?
28. Перечислите методы и способы введения лекарственных средств при изученных заболеваниях.

## **Вопросы по разделу 2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы – ОПК-2**

1. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.
2. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).
3. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).
4. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).
5. Требования ГОСТ к птице для убоя.
6. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.
7. Требования ГОСТ на говядину.
8. Требования ГОСТ на свинину.
9. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.
10. Требования ГОСТ на конину.
11. Требования ГОСТ на мясо птицы.
12. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
13. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.

## **Примерные тестовые задания для промежуточного контроля**

### **1. Что такое партия скота?**

1. Группа с.-х животных, направляемых на убой.
2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.
3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.

### **2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:**

1. Сертификата
2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
3. Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм
4. Треугольного штампа

### **3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?**

1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.
5. При стихийных бедствиях.

**4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?**

1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
3. Здоровых животных

**5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?**

1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
2. На самосвалах с металлическими кузовами.
3. На автотранспорте с низкими бортами.
4. На скотовозах.

**6. В каких случаях убой животных считается вынужденным?**

1. Убой больного скота в агональном состоянии.
2. Убой скота по экономическим соображениям.
3. Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.
4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.
5. Убой привитых животных.

**7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?**

1. Хранят до проведения экспертизы;
2. Ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3. Утилизируют после проведения экспертизы;
4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5. Выполняются все требования

**8. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?**

1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
3. Не разрешается.
4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
5. Только высокопродуктивных животных.

**9. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?**

1. Поставить на карантин.
2. Поставить в изолятор.
3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
4. Провести убой и переработать на санбойне.
5. Утилизировать.

**10. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?**

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине – ОПК-2**

1. Основные представления о болезни: этиология, симптомы, патогенез, диагноз, лечение, профилактика

2. Роль нервной системы в развитии болезни
3. Каковы периоды течения болезни и их исход?
4. Каковы формы проявления хронических болезней?
5. Как влияет резистентность и реактивность организма на течение, и исход болезни?
6. Сущность гипобиотических (регрессивных) процессов и их классификация
7. Сущность гипербиотических (прогрессивных) процессов и их классификация
8. Камни истинные и ложные и их отличие. Классификация.
9. Классификация сухого и влажного некроза. Мацерация. Значение некроза для организма.
10. В чем отличие некроза от гангрены?
11. Какова классификация опухолевого роста тканей и его значение для организма животных?
12. В чем заключается сущность воспаления? Классификация воспаления; стадий воспаления.
13. Каковы правила техники безопасности и личная гигиена при обследовании животных
14. Какова схема исследования органов дыхания у животных? Инструментарий
15. Перечислите болезни органов сердечно-сосудистой системы
16. Перечислите болезни органов пищеварения. Какова схема исследования органов пищеварения?
17. Как правильно исследовать преджелудки жвачных (рубец, книжку, сетку) и собственножелудок (сычуг)?
18. Какова техника прокола рубца, и каким инструментом пользуются при данной операции?
19. Фармакология – как наука. Перечислите методы и способы введения лекарственных средств. В чем их отличие?
20. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
21. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
22. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков
23. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.
24. Организация и порядок транспортирования животных на убой.
25. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию.
26. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.
27. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях.
29. Методы определения степени обескровливания мяса.
30. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.
31. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
32. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.
34. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырью.
35. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения.
36. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока.
37. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.
38. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.



39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы.
40. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров.
41. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов.
42. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов.
43. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов.
44. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству.
45. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.

Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

| Показатели оценивания (ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Недостаточный уровень                                                                                                                                                             | Достаточный уровень                                                                                                                                                                                                                                                    | Средний уровень                                                                                                                                                                                                                  | Высокий уровень                                                                                                                                                                        |
| Б1.О.22 – 3.1               | Обучающийся не владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | обучающийся слабо владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. (допускает существенные ошибки при раскрытии содержания и особенностей процессов) | обучающийся владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, но дает неполное обоснование понятиям и процессам | обучающийся знает и владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. |
| Б1.О.22 – У.1               | обучающийся не умеет использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции         | обучающийся слабо умеет использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (допускает существенные ошибки при раскрытии содержания и особенностей процессов)         | обучающийся умеет использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но дает неполное обоснование понятиям и процессам        | обучающийся умеет использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции                 |
| Б1.Б.22 – Н.1               | обучающийся не владеет методами оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов                             | обучающийся слабо владеет методами оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов (допускает ошибки при их реализации)                                                                          | обучающийся владеет методами оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов, с незначительными затруднениями                                              | обучающийся свободно владеет методами оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов                            |

|  |  |  |  |       |
|--|--|--|--|-------|
|  |  |  |  | актоб |
|--|--|--|--|-------|

