

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная  
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов и сырья животного происхождения**

**ПМ.03.01(К) Экзамен квалификационный**

**Специальность:** 36.02.01 Ветеринария

**Квалификация:** ветеринарный фельдшер

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная  
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-оценочных**  
**средств по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

**ПМ.03.01(К) Экзамен квалификационный**

**Специальность:** 36.02.01 Ветеринария

**Квалификация:** ветеринарный фельдшер

Вологда - Молочное  
2025

Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций и ПроПОП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик – к.в.н., доцент Рыжакина Елена Александровна

## 1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции:

### **уметь:**

- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов.

- применять нормативные требования в области ветеринарии;

- применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

### **знать:**

- правила отбора материалов для лабораторных исследований;

- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

- нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда;

- нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

## **2 Материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

На квалификационный экзамен выносится билет, состоящий из двух теоретических вопросов из представленного перечня вопросов для подготовки к сдаче квалификационного экзамена и одно практическое задание.

Вопросы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как отрасль ветеринарной медицины, её цели, задачи, история развития.
2. Правила транспортировки убойных животных
3. Влияние стресса на качество мяса
4. Способы снижения стресс-факторов на боенских предприятиях
5. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
6. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
7. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
8. Правила приёма животных на убой.
9. Причины, по которым убой животных на мясо запрещен.
10. Болезни, при которых запрещен убой скота на мясо
11. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
12. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
13. Химический состав мяса животных и домашней птицы, пищевая ценность.
14. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
15. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
16. Созревание мяса.
17. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
18. Характеристика мяса разных видов животных
19. Правила убоя животных, положительно реагирующих на туберкулез.
20. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя животных на убойных предприятиях
21. ВСЭ экспертиза голов крупного рогатого скота
22. ВСЭ голов свиней
23. ВСЭ голов лошадей
24. ВСЭ туш
25. ВСЭ ливера
26. Органолептические и микробиологические методы определения свежести мяса
27. Физико-химические методы определения свежести мяса
28. Виды порчи мяса. Причины. Санитарная оценка.
29. Санитарная оценка мяса при изменении его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
30. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных (органолептические и микробиологические методы)
31. ВСЭ и ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках
32. ВСЭ продуктов убоя вынужденно убитых животных (физико-химические методы)
33. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
34. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината,
35. Мероприятия при обнаружении сибирской язвы на конвейере мясокомбината
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, не передающихся человеку через мясо
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, передающихся человеку через мясо
38. Компрессорная диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя
39. Биохимический метод диагностики трихинеллёза
40. Диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозного и санитарная оценка продуктов убоя.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях органов дыхания и кровообращения.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях печени, почек, органов пищеварения
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при нарушениях обмена веществ.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при септических процессах, травмах, ожогах
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при истощении.
47. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обезвреживания
48. Обезвреживание мяса высокими температурами
49. Обезвреживание мяса низкими температурами
50. Химический способ обезвреживания мяса
51. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при обнаружении патогенной и условно-патогенной микрофлоры
52. Пищевые токсикозы
53. Пищевые токсикоинфекции
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке.
55. Классификация куриных яиц
56. Пороки яиц
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда на рынке
59. Правила отбора проб меда для ветеринарно-санитарной экспертизы
60. Классификация меда. Требования нормативных документов к качеству меда
61. Органолептические методы исследования меда
62. Физико-химические методы исследования меда
63. Методы фальсификации меда и способы ее определения

#### **Задание к экзамену (квалификационному)**

Для проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ. 03 организовывается 7 рабочих мест:

- рабочее место по проведению трихинеллоскопии;
- рабочее место по проведению овоскопии и определению категории куриных яиц;
- рабочее место по определению свежести мяса;
- рабочее место по определению свежести рыбы;
- рабочее место по определению натуральности молока;
- рабочее место по определению свежести кисломолочных продуктов;
- рабочее место по определению свежести колбас.

Список оборудования и расходных материалов

##### **1. Рабочее место по проведению трихинеллоскопии**

Оборудование: трихинеллоскоп, компрессориум, ножницы, пинцет.

Расходные материалы: пробы мяса (200 г).

##### **2. Рабочее место по проведению овоскопии и определению категории куриных**

**яиц**

Оборудование: овоскоп, весы.

Расходные материалы: яйца куриные 20 шт.,

##### **3. Рабочее место по определению свежести мяса**

Оборудование: электрическая плитка, пинцет, ножницы, колбы, пробирки,

Расходные материалы: пробы мяса (400 г), фильтровальная бумага, реактивы (медный купорос, раствор люголя, бензидин)

##### **4. Рабочее место по определению свежести рыбы**

Оборудование: электрическая плитка, пинцет, ножницы, колбы, пробирки,

Расходные материалы: рыба (1 шт.), фильтровальная бумага, реактивы;

##### **5. Рабочее место по определению натуральности молока**

Оборудование: колбы, пробирки, штатив, анализатор молока

Расходные материалы: пробы молока (400 г), фильтровальная бумага, реактивы.

#### **6. Рабочее место по определению свежести кисломолочных продуктов**

Оборудование: колбы, пробирки, штатив

Расходные материалы: творог, сметана, кефир (500 г), фильтровальная бумага, реактивы

#### **7. Рабочее место по определению свежести колбас;**

Оборудование: электрическая плитка, пинцет, ножницы, колбы, пробирки.

Расходные материалы: пробы мяса (400 г), колбасы (100 г) фильтровальная бумага, реактив Несслера.

Порядок проведения квалификационного экзамена

Экзаменуемый студент по жребию получает три задания. На выполнения каждого задания отводится 10 минут.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций**

#### Методика оценки экзамена.

**Оценка «отлично»** выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленные теоретические вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения тем; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Студент полностью выполнил ЗАДАНИЕ, умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. ЗАДАНИЕ решено верно, допускаются незначительные погрешности. Ответ четко структурирован, логичен. На дополнительные вопросы даны логичные ответы, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. ЗАДАНИЕ частично выполнено и требует дополнительных уточняющих вопросов. Речевое оформление требует поправок, коррекции. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь не грамотна. Студент не справился (не верно выполнил) предоставленное ЗАДАНИЕ. На дополнительные вопросы студент не отвечает. «неудовлетворительно» - ставится студенту, который не раскрыл основное содержание учебного материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.

#### 4.1. Структура учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость составляет 18 ч.

Вид учебной работы	Очная форма	
	Всего часов	Семестр 4
<b>ПМ.03.01(К) Экзамен Квалификационный</b>		
Аудиторные занятия (всего)	-	-
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекции	-	-
Практические занятия	-	-
Контроль (зачет)	9	9
Самостоятельная работа	9	9
Общая трудоёмкость, часы	18	18