

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ФТД.В.02 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ НАДЗОР НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Знать: - государственные стандарты и иные нормативно - правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки Уметь: - применять стандарты и иные нормативно - правовые акты в области ветеринарно - санитарной оценки Владеть: - контролем производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	устный ответ тестирование
	ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	Знать: - органолептические свойства подконтрольной продукции Уметь: - давать оценку пригодности подконтрольной продукции Владеть: - режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	устный ответ тестирование

ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок	Знать: - правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства Уметь: - проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок Владеть: - выдачей обоснованного заключения биологической безопасности	устный ответ тестирование
--	---	---	------------------------------

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	1. Опишите диагностические исследования, проводимые в период карантинирования. 2. Охарактеризуйте проверку объектов контроля, осуществляющих выращивание, карантинирование животных. 3. Охарактеризуйте оценку и оформление результатов проверки (инспектирования) объектов контроля. 4. Опишите производственные объекты по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации. 6. Охарактеризуйте порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой

	продукции, подлежащих государственной регистрации. 7. Дайте общее понятие реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. 8. Охарактеризуйте учет производственных объектов по производству пищевой продукции. 9. Перечислите требования к маркировке пищевой продукции. 10. Дайте общее понятие объектам технического регулирования. 11. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарное свидетельство. 12. Перечислите ветеринарно-сопроводительные документы, выдаваемые учреждениями, подведомственными органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии). 13. Охарактеризуйте порядок осуществления ветеринарного контроля в отношении подконтрольных товаров, движение которых временно приостановлено по причине выявления несоответствия Единым ветеринарным требованиям. 14. Охарактеризуйте карантинный фитосанитарный контроль при ввозе продукции. 15. Опишите исследование образцов (проб) подкарантинной продукции. 16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке... +живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока шерсти шкур 17. Запрещается забой птицы на мясо до... 10- дневного возраста 14- дневного возраста +30- дневного возраста 3 месяцев 18. Запрещается забой животных на мясо до... 10- дневного возраста +14- дневного возраста 30- дневного возраста 3 месяцев 19. К 5- й категории упитанности свиней относят... свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более +поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг 20. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство
--	--

	(форма № 1) ветеринарное свидетельство (форма № 1) +ветеринарное свидетельство (форма № 2) ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
--	--

ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	21. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию мяса птицы. 22. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при ввозе консервов, колбас и других видов готовых мясных изделий. 23. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию мяса домашних кроликов. 24. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при ввозе кормов для животных растительного происхождения. 25. Охарактеризуйте оформление ветеринарных сопроводительных документов. 26. Охарактеризуйте определение качества переработанных плодов и овощей, представленных на экспертизу. 27. Опишите, что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней. 28. Охарактеризуйте, при переработке однокопытных животных какие обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы. 29. Охарактеризуйте фальсификацию меда и методы ее выявления. 30. Охарактеризуйте норму выхода мяса овец высшей упитанности. 31. Охарактеризуйте норму выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности. 32. Охарактеризуйте норму выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности. 33. Дайте общее понятие нутровки туш. 34. Опишите распространенный вид оглушения. 35. Назовите общие требования к забою животных. 36. 60. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые... мясо старых животных мясо больных животных +мясо от здоровых животных мясо от животных, забитых в агональном состоянии 37. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории... +после механической очистки от навоза промывают горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют дезинфицируют
--	---

	38. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет... не менее 24 ч +не более 24 ч не менее 12 ч 10-12 ч 39. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет... +6-8 ч 4-10 ч 5 ч 12 ч 40. Общие требования к забою животных... должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой +должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
--	--

ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок	41. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и молока при радиационных поражениях животных. 42. Опишите санитарную оценку туш и органов животных, убитых при заболеваниях органов желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, переломах костей, ожогах, нарушении обмена веществ. 43. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу мяса полученного от больных и убитых в период агонии животных. 44. Опишите санитарную оценку продуктов животноводства, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов. 45. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя свиней при классической чуме и роже. 46. Назовите способы обезвреживания и использование условно годного мяса. 47. Опишите методику исследования органов и туш на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке. 48. Охарактеризуйте послеубойное исследование мяса животных на цистицеркоз и санитарная оценка продуктов убоя. 49. Назовите методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных. 50. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. 51. Охарактеризуйте органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов. 52. Опишите ветеринарно-санитарную экспертизу кисломолочных продуктов на рынках и производственных лабораториях молокоперерабатывающих предприятий. 53. Охарактеризуйте основные лимфатические узлы туш и органов, подлежащие обязательному осмотру в ЛВСЭ на рынках. 54. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу сырого молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. 55. Опишите ветеринарно-санитарную экспертизу сыров. 56. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? +свежий сомнительной свежести некачественное несвежее 57. При органолептических методах исследования туш, какая процедура выполняется прежде всего...
--	--

	+определения внешнего вида и цвета определения запаха определения прозрачности и аромата бульона определения состояния жира и консистенции 58. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо... от здорового животного при трихинеллезе при эхинококкозе +от больного животного или от животного, забитого в агонии 59. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом... курятины баранины и козлятины +говядины свинины 60. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо... содержит 1% гликогена несвежее сомнительной свежести +свежий
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;
- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- ☐ логика рассуждений;
- ☐ неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;
- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- ☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- ☐ самостоятельность,
- ☐ активность интеллектуальной деятельности,
- ☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,
- ☐ умение работать с информацией,
- ☐ умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- ☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработал(и):

Доцент, к.б.н.



Трушина Л.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №11 от 25.01.2020г

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол №6 от 07.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины

