


**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение Высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»
Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра «Ветеринарная медицина»**

УТВЕРЖДАЮ
Зав.кафедрой, доцент

 Б.М. Шипшев
«30 » 04 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине**

**МДК.02.01 Технология работы с биоматериалами, предназначенными для
проведения ветеринарно-санитарных исследований**

**по профессии
36.01.05 Лаборант в области ветеринарии**

Нальчик 2026

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине МДК.02.01 Технология работы с биоматериалами,
предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований

Код	Наименование общих компетенций
ПК 2.1	Выполнять работы по сбору, упаковке, хранению и утилизации проб материалов
ПК 2.3	Осуществлять подготовку реактивов и питательных сред к проведению ветеринарно-санитарных исследований

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Код компетенций	Наименование компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК 2.1	Выполнять работы по сбору, упаковке, хранению и утилизации проб материалов	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приёма, регистрации, поступивших на исследование биоматериалов; -упаковки и хранения поступивших на исследование биоматериалов; -утилизации проб биоматериалов после исследований; обработки средств индивидуальной защиты после утилизации проб биоматериалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регистрировать поступившие пробы биоматериалов в соответствии с нормативными документами; -упаковывать пробы биоматериалов в соответствии с санитарными нормами; -хранить пробы биоматериалов в соответствии с нормативными документами и санитарными нормами; -осуществлять подготовку проб биоматериалов после исследований к утилизации; -утилизировать пробы биоматериалов после исследований; -соблюдать санитарные нормы при упаковке и утилизации проб биоматериалов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -порядка регистрации проб для ветеринарно-санитарных исследований; -требований к упаковке проб для ветеринарно-санитарных исследований и их хранению; -правил подготовки к утилизации и утилизации проб биоматериалов после исследований; -методов, правил обработки и хранения спецодежды, используемой при утилизации биоматериалов; состава, функций и возможностей использования информационных
ПК 2.3	Осуществлять подготовку реактивов и питательных сред к проведению ветеринарно-санитарных исследований	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -размещения на хранение биологических препаратов и химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарных исследований и лекарственных средств ветеринарного применения; -подготовки химреактивов различной концентрации и питательных сред в соответствии с проводимыми исследованиями; -посева биоматериала на питательные среды. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять хранение биологических препаратов, химических реактивов и лекарственных средств

		<p>ветеринарного применения в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими их хранение;</p> <p>-подготавливать химреактивы различной концентрации;</p> <p>-осуществлять подготовку растворов и питательных сред в соответствии с проводимыми исследованиями и нормативными документами;</p> <p>-осуществлять посевы биоматериала на питательные среды;</p> <p>-подбирать и применять средства индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми работами;</p> <p>-соблюдать требования безопасности при работе с биологическими препаратами и химическими реактивами;</p> <p>-оформлять учетную документацию хранения и использования биологических препаратов и химических реактивов</p> <p>Знания:</p> <p>-правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, биологических препаратов и химических реактивов;</p> <p>-требований безопасности при работе с химическими реактивами и биологическими препаратами;</p> <p>-рецептур химических растворов и основных питательных сред, применяемых в ветеринарно-санитарных исследованиях, и методов их приготовления;</p> <p>-инструкции по учету использования биологических препаратов и химических реактивов.</p>
--	--	---

2. Условия реализации программы учебной дисциплины

2.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технология работы с биоматериалами, предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований» оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- автоклав;
- термостат;
- сушильный шкаф;
- микроскопы;
- бактериологические петли;
- спиртовки;
- предметные и покровные стёкла;
- наборы питательных сред и лабораторная посуда;
- растворы красок;
- эмалированные кюветы;
- фильтровальная бумага, пинцеты;
- лабораторные животные, диски антибиотиков, плакаты, схемы, таблицы, инструкционные карты.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключены к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Учебная лаборатория № 306 «Технология работы с биоматериалами, предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований» оснащается:

- автоматизированными рабочими местами по всем объектам учета по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием;
- комплектом учебно-методической документации.

3.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

К экзамену по дисциплине МДК.02.01 «Технология работы с биоматериалами предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований» могут быть допущены обучающиеся, успешно освоившие теоретическую и практическую части.

3.1 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

- 1.Как организуют послеубойный ветеринарный осмотр внутренних органов и туш и с какой целью его проводят?
- 2.Какие инструментальный и спецодежда необходимы при послеубойном ветеринарном осмотре внутренних органов и туш?
- 3.Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш крупного рогатого скота.
- 4.В чем сущность органолептического метода исследования мяса на свежесть?
- 5.В чем заключается действие поваренной соли при посоле мяса?
- 6.Правила отбора и упаковки проб.
- 7.Оформление сопроводительных документов.
- 8.Строение и химический состав яйца.
- 9.Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
- 10.Товароведческая классификация яиц по ГОСТ.
- 11.Пороки яиц.
- 12.Методы определения доброкачественности яиц.
- 13.Физические свойства и химический состав молока коровы, козы, овцы, буйволицы и других животных.
- 14.Определение содержания жира и белка в молоке, его плотности.
- 15.Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
- 17.Классификация кисломолочных продуктов.
- 18.Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.
- 19.Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и санитарная оценка.
- 20.В чем заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства меда?
- 21.Каков химический состав меда?
- 22.Правила доставки меда на рынок. Документация.
- 23.Что включают в себя органолептические методы оценки меда?

- 24.Лабораторные методы исследования меда.
- 25.На что обращают внимание при внешнем осмотре консервных банок?
- 26.Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
- 27.С каких органов начинается порча рыбы и почему?
- 28.В чем сущность качественной реакции на аммиак и сероводород?
- 29.Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.
- 30.По каким органолептическим признакам устанавливаются сорт жира и его доброкачественность?
- 31.Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (кишечная палочка, протей).
- 32.Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства.
- 33.Устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации.
- 34.Патогенность данных бактерий для животных и человека.
- 35.Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов.
- 36.Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
- 37.Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий.
- 38.Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.
- 39.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и клостридиум ботулинум.
- 40.Строение и химический состав яйца.
- 41.Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
- 42.Товароведческая классификация яиц по ГОСТ.
- 43.Методы определения доброкачественности яиц.
- 44.Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
- 45.Какие ветеринарно-санитарные мероприятия следует проводить на молочно-товарной ферме (комплексе или специализированном хозяйстве), где вы работаете (или ознакомились), с целью повышения качества молока?
- 46.Физические свойства и химический состав молока коровы, козы, овцы, буйволицы и других животных.
- 47.Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
- 48.Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- 49.Порядок отбора средней пробы молока для исследования.
- 50.Определение содержания жира и белка в молоке, его плотности.
- 51.По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию: а) при добавлении воды; б) при подсытии жира; в) при добавлении

сода?

52.Нормализация молока и ее значение.

53.Перечислите основные источники микрофлоры молока.

54.Требования, предъявляемые к доильному оборудованию и молочной посуде на ферме.

55.Какие технологические процессы включает в себя первичная обработка молока в хозяйстве?

56.Режимы обеззараживания молока, полученного от коров при различных инфекционных болезнях.

57.Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.

58.Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению.

59.Требования ГОСТ к заготавливаемому молоку.

60.Назовите виды брожения и их использование в молочной промышленности.

61.Классификация кисломолочных продуктов.

62.Определение общей кислотности, содержание жира в твороге и сметане, фальсификация сметаны творогом или простоквашей.

63.Виды порчи сливочного масла.

64.Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.

65.Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и санитарная оценка.

66.В чем заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства меда?

67.Каков химический состав меда?

68.Правила доставки меда на рынок. Документация.

69.Что включают в себя органолептические методы оценки меда?

70.Лабораторные методы исследования меда.

71.Что такое фальсификация меда? Методы ее распознавания.

72.В чем принцип определения диастазного числа?

73.Значение диастазного числа для характеристики качества меда?

74.Как меняются диастазное число и кислотность меда при фальсификации?

75.Какими методами и для чего определяют кислотность меда?

76.Факторы, влияющие на содержание воды в меде.

77.На что обращают внимание при внешнем осмотре консервных банок?

78.Истинный и ложный бомбаж. Санитарная оценка.

79.Назовите основные технологические операции при изготовлении мясных баночных консервов.

80.Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?

81.С каких органов начинается порча рыбы и почему?

82.В чем сущность качественной реакции на аммиак и сероводород?

83.Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.

84.По каким органолептическим признакам устанавливаются сорт жира и его

доброкачественность?

85.Какие факторы влияют на величину кислотного числа жира?

86.С чем связано накопление в жире низкомолекулярных жирных кислот? Принцип их определения с нейтральным красным.

87.Каковы механизм накопления перекисей в жире и принцип их определения?

88.Какое санитарное значение имеет накопление в жире альдегидов?

4. Критерии оценки контроля знаний обучающихся по профессиональному модулю МДК.02.01 Технология работы с биоматериалами предназначенными для проведения ветеринарно-санитарных исследований»

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, усвоившему основную литературу, рекомендованную в программе, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «**удовлетворительно**» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившим погрешности в ответе на экзамене, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательного учреждения без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Составитель: А.А. Диданова, доцент кафедры «Ветеринарная медицина»