


**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  
по производственной практике**

Производственной практики по профессиональному модулю  
ПП. 02.01 Производственная практика «Подготовка проб, растворов и  
питательных сред к проведению ветеринарно-санитарной деятельности для  
сельскохозяйственных животных»

Профессия– **36.01.05 Лаборант в области ветеринарии**

Квалификация выпускника – **Лаборант**

Программа подготовки специалистов – **среднего звена**

**Нальчик 2026**

## **1. Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Результатом производственной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППКРС) по основному виду профессиональной деятельности «Лаборант в области ветеринарии», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) по избранной специальности:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 2.3	Осуществлять подготовку реактивов и питательных сред к проведению ветеринарно-санитарных исследований
ПК 2.4	Производить приготовление стерильных растворов и сред, необходимых для искусственного осеменения

## **2. Условия реализации учебной практики профессионального модуля**

### **2.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование: мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование: стерилизатор, 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.

### **2.2. Организация практики**

Производственная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком.

#### **Руководитель практики:**

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной документации;
- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

#### **Руководитель практики от организации**

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с

оборудованием, техническими средствами, животными, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;

- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности при контакте с животными, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

### **Студент при прохождении практики обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности), фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;
- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от организации;
- представить руководителю практики от организации письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

## **2.3. Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководителями практики назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

## **2.4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

- дневник

-приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.

-отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

-производственная характеристика

-аттестационный лист

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

### **3.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **3.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов достижения компетенции**

#### **3.2 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 соды?

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?

**6. 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.

