Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано» Руководитель МК _____ Л.В. Блинкова «31»августа 2017 г. протокол № 1 от «31» августа2017 г.	«Согласовано» вет. врач ГБУ СО «СВО» Борская станция борьбы болезней животных _____ А.А. Синютин «31»августа 2017г.	«Утверждаю» директор _____ А. В. Антимонов «31» августа 2017 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 36.01.06 Младший ветеринарный фельдшер

(естественнонаучный профиль)

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена

Автор-составитель:
Кунавин А.В.- преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»
Организация-разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Борское 2017.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка 4

2. Паспорт комплекта оценочных средств 6

3. Экзаменационный пакет кандидата: 10

Комплексное практическое задание 10

Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю 13

4. Пакет эксперта – экзаменатора: 14

Инструментарий оценки комплексного практического задания 15

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности

Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю 15

Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю 24

Пояснительная записка

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов освоения **ПМ.03.** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения образовательных программ среднего профессионального образования по профессии 36.01.06 Младший ветеринарный фельдшер.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине **ПМ.03.** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения являются:

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования,

-Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 36.01.06 Младший ветеринарный фельдшер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №716 от 02 августа 2013г с учетом профиля получаемого профессионального образования;

-рекомендации организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259),

- программа профессионального модуля **ПМ.03.** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации).

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки комплексного практического задания:

- критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции **ПК.3.1; ПК.3.2; ПК.3.3; ПК.04.**

- сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции **ПК.3.1; ПК.3.2; ПК.3.3; ПК.04.**

3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.

4. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

5 Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.03.** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхожденияпроводится комплексный экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВПД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

Заданные требования – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элемент модуля	**Форма контроля и оценивания**	
ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения	**Промежуточная аттестация**	**Текущий контроль**
МДК. 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Дифференциальный зачёт	- Защита лабораторных и практических работ - оценка устных и письменных ответов - тестирование
УП 02.01 Учебная практика	Дифференциальный зачёт	Оценка устных ответов
ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференциальный зачёт	Оценка устных ответов и качества оформления дневника

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.	Демонстрация фиксации животных разных видов Определение клинического состояния животных Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для обследования и различных видов лечения животных
ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Взятие уживотнымпроб крови, молока, мочи, фекалий, Упаковка отобранных проб. Подготовка отобранных проб к исследованию
ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	Проведениеветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя Проведение ветеринарно-санитарной экспертизытуш убойных животных. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы органов убойных животных.
ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.	Выполнение работ по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса. Выполнение работ по осуществлению ветеринарного контроля при переработке

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или ветеринарный специалист
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией

Выполнение практических занятий.

1. Оформление документации при транспортировке скота.
2. Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойной экспертизы головы, туши, внутренних органов
3. Оформление акта о непригодности мяса, заключения об уничтожении.
4. Определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка.
5. Определение степени свежести мяса лабораторно и санитарнаяоценка
6. Микроскопия мазков-отпечатков.
7. Исследование жира органолептически
8. Взятие проб для бактериологического исследования.
9. Приготовление мазков-отпечатков по Граму
10. Микроскопическое исследование на наличие возбудителей
11. Трихинеллоскопия свинины
12. Исследование на финноз. Анализ продуктов.
13. Отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию.
14. Упаковка и консервирование проб.
15. Микроскопия мазков на наличие бактерий рода сальмонелл.
16. Приготовление питательных сред.
17. Посев на питательные среды исследуемого материала.
18. Дифференциальная диагностика роста микроорганизмов на питательных средах.
19. Лабораторное исследование препаратов - мазков из бактериальных культур. (окраска посевов).
20. Определение различных видов отравлений на сухих и влажных препаратах по рисункам.
21. Распознавание мяса животных убитых в агонии и павших – органолептически.
22. Определение свежести вареных колбас органолептически.
23. Лабораторное исследование колбас. Анализ качества продуктов.
24. Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.
25. Определение натурального молока.
26. Определение сортности молока.
27. Исследование кисломолочных продуктов органолептически.
28. Экспертиза и сортировка яиц по категориям.
29. Овоскопия яиц.
30. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
31. Ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов.
32. Лабораторные исследования меда.

Критерии оценки

Оценка	Условия, при которых выставляется оценка
Отлично	Работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные выводы
Хорошо	Работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя
Удовлетворительно	Работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка
Неудовлетворительно	Допущены две (и более) существенные ошибки в ходе

	работы, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя или обучающийся отказался от выполнения работы без предварительного объяснения уважительных причин

МДК 03.01.«Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

3.3.1. Задания для дифференцированного зачёта МДК 03.01:

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Рассмотрено»
Председатель МК
_____Л.В.Блинкова
«___» _____20__ г.
Протокол № _____
от «___» _____ 20__г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____С.В.Ситников
«___» _____ 20___г

1. Упитанность животных определяют :
а.*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
внешним осмотром
б.расположением подкожного жира
в. длиной туши
2 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?
а.*форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
б. только по степени развития скелетных мышц
в. толщиной кожи
г. только по выступлениям остистых отростков позвонков
3 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:
а.*основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице
б. передней части тела
в. участке коленной складки
г. мошонке, у передних долей вымени
4 . Как устанавливают упитанность свиней?
а. по внешнему виду животных
б. по форме туловища
в. за выступание остистых отростков позвонков
г. *по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
5 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?
а. по живой массе и качеству мяса
б. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
в. *за упитанность и массой или массой и качеством мяса
г. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
6 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :
а. быков (быков)

б. волов и коров
в. молодняк
г. *телят от 14 дней до 3 месяцев
7 . По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :
а. 2 - выше и ниже
б. *3 - высшее, среднее и ниже среднего
в. 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
г. 4 - высшее, среднее, ниже, худая
9 . К 3- й категории упитанности свиней относят :
а. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
б. *жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;
в. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.
10 . До 2 - й категории упитанности свиней относят :
а. *свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более
б. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
в. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
г. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
11 . К 1- й категории упитанности свиней относят :
а. *свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
б. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
в. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
г. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
12 . К 5- й категории упитанности свиней относят :
а. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
б. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
в. *поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
г. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий :
а. 2 - выше и ниже
б. 3 - высшее, среднее и ниже среднего
в. 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
г. 4 - высшее, среднее, ниже, худая
14 . Запрещается забой животных на мясо до :
а. 10- дневного возраста
б. *14- дневного возраста
в. 30- дневного возраста
г. 3 месяцев
15 . Запрещается забой птицы на мясо до :
а. 10- дневного возраста
б. 14- дневного возраста
в. *30- дневного возраста
г. 3 месяцев
16 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :
а. *живых животных, птицы, рыбы, пчел
б. мяса, молока
в. шерсти
г. шкур
17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

а. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
б. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
в. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
г. *ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?
а. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
б. ветеринарное свидетельство (форма № 1)
в. *ветеринарное свидетельство (форма № 2)
г. ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
19 . По категорией проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больны, подозрительные на заболевания сибирской язвой, эмкару, сапом, столбняком, брадзота и епизооточним лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожевенное сырье небоенського происхождения, не исследовалась сибирской язвой?
а. I
б. II
в. *III
г. I та II
20 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории :
а. *после механической очистки от навоза промывают горячей водой
б. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки
в. промывают, а затем дезинфицируют
г. дезинфицируют
21 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II**категории:**
а. после механической очистки от навоза промывают горячей водой
б. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
в. *после очистки промывают, а затем дезинфицируют
г. промывают холодной водой
22 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третий категории:
а. после механической очистки от навоза промывают горячей водой
б. *очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
в. после очистки промывают, а затем дезинфицируют
г. только дезинфицируют
23 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:
а. *цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная изолятор
б. санитарная бойня
в. цех предубойного содержания скота
24 . Карантинное отделение предназначено для :
а. содержания больных животных
б. *содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ;
в. содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
забоя животных предубойного содержания
25 . Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

а. 15 %
б. *10 %
в. 20 %
г. 100 %

Оценка 5(отлично) 23-25
Оценка 4(хорошо) 20-22
Оценка 3(удовлетворительно) 17-19
Оценка 2 (неуд) 16 и менее

Задания комплексного экзамена по ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области«Борский государственный техникум»

«Рассмотрено»	**Утверждаю**
Председатель МК	Зам. директора по УПР
_____Л.В.Блинкова	_____С.В.Ситников
«___» _____20__ г.	«___» _____ 20___г
Протокол № _____	
от «___» _____ 20__г.	

1 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :
а. в изоляторе ;
б. в карантинном отделении ;
в. на скотосыръевой базе
г. *на санитарной бойне
2. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:
а. не менее 24 ч
б. *не более 24 ч
в. не менее 12 ч
г. 10-12 ч
3. Общие требования к забою животных :
а. должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
б. должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
в. *должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
г. должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
4. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?
а.живой массе
б. убойной массе

в. *убойном выхода
г. живой массе и убойном выхода

5. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?
а. 55,0-58,5
б. 40,9-42,6
в. *47,0-48,0
г. 38,4-42,6
6. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?
а. 55,0-58,5
б. *40,9-42,6
в. 47,0-48,0
г. 44,4-46,2
7 . Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?
а.*41,7-50,1
б. 39,8-47,7
в. 37,6-40,5
г. 36,0-41,0
8. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота :
а.туши, головы, внутренние органы, финальная точка
б. головы, туши, внутренние органы, финальная точка
в. туши, внутренние органы, головы, финальная точка
г. *головы, внутренние органы, туши, финальная точка
9. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз :
а. *внутренних органов, туш, финальная
б. голов, продуктов убоя, лимфатических узлов
в. голов, продуктов убоя, финальная
г. голов, тушь, финальная
10 .Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:
а. *туберкулез, актиномикоз
б. эхинококкоз
в. гиподерматоз
г. гастроэнтерит
11 . Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?
а. абсцесс
б. *цистицеркоз
в. эхинококкоз
г. лимфаденит
12. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:
а. туберкулеза
б. *сапа
в. бешенства
г. пошлине
13. Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :
а. легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
б. голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
в. *председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок -

кишечник - вымя (семенники) - матка - туша
г. туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка

14. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:
а. цвет, запах и консистенцию мышц
б. внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
в. *состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
г. цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.
15. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание : величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы :
а. легкие
б. *печень
в. почки
г.вымя
16 . При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:
а. легкие
б. печень
в. *почки
г. селезенку
17. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые
а. мясо старых животных
б. мясо больных животных
в. *мясо от здоровых животных
г. мясо от животных, забитых в агональном состоянии
18. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :
а. *пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей тущи, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
б. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы
отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
в. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
19. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :
а. остывшее, охлажденное, замороженное
б. *остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
в. остывшее, охлажденное, подмороженное
г. парное, остывшее, замороженное
20. Созревание мяса - это:
а. *совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
б. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
в. процесс микробиологической порчи

г. явление подобное загара
21. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
а. испорченное
б. свежий
в. *сомнительной свежести
г. несвежее
22. Исследование мяса на свежесть начинают с :
а. Учитывая поверхностных лимфатических узлов
б. *органолептических исследований
в. председателя
г. внутренностей
23. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на:
а. *запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, б. наличие жира на поверхности бульона
в. упитанность, внешний вид
г. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
д. только на внешний вид и цвет туши
24 . Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?
а. *свежий
б. сомнительной свежести
в. некачественное
г. несвежее
25. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:
а. *определения внешнего вида и цвета
б. определения запаха
в. определения прозрачности и аромата бульона
г. определения состояния жира и консистенции

Оценка 5(отлично) 23-25
Оценка 4(хорошо) 20-22
Оценка 3(удовлетворительно) 17-19
Оценка 2 (неуд) 16 и менее

ВАРИАНТ 1
Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной аудитории, оборудованнойперсональными компьютерами, имеющими выход в сеть Интернет, бланкидокументов, шариковая ручка.

Инструкция:

проанализировать представленную информацию. Произвести действиясогласно инструкциям по заданиям. Результаты оформить в соответствии стребованиями по заданиям. Всего - 1 экзаменационное задание. Заданиевыполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

1. Заполнить документацию учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях. Описать порядок транспортировки и сдачи скота на мясоперерабатывающие предприятия.

ВАРИАНТ 2

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной аудитории, оборудованнойперсональными компьютерами, имеющими выход в сеть Интернет, бланкидокументов, шариковая ручка.

Инструкция:

проанализировать представленную информацию. Произвести действиясогласно инструкциям по заданиям. Результаты оформить в соответствии стребованиями по заданиям. Всего - 1 экзаменационное задание. Заданиевыполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

1. Составить схему ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.Охарактеризовать клеймение мяса.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**ПМ.02 Участие в лечебно-диагностических мероприятиях**

Номер и краткое содержание задания	**Оцениваемые компетенции**	**Показатели оценки результата(требования к выполнению задания)**
Заполнить документацию учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях. Описать порядок транспортировки и сдачи скота на	ПК3.1-ПК 3.4 ОК.1,ОК2,ОКЗ, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9	- Определение клинического состояния животных - Определение функциональных и морфологических изменений в органах и системах органов сельскохозяйственных животных

мясоперерабатывающие предприятия. .		-заполнение документации учёта и отчётности на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Составить схему ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.Охарактеризовать клеймение мяса.	ПК3.1-ПК3.4 ОК. 1,ОК2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9	- Выполнение клеймение мяса под руководством ветеринарного специалиста - Составить схему ветеринарно-санитарного осмотра туш - Составить схему ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов крс

Дата проведения: « »_____ 201__г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
		Определение клинического состояния животных	Определение функциональных и морфологических изменений в органах и системах органов сельскохозяйственных	заполнение документации учёта и отчётности на мясоперерабатывающ их предприятиях.			
Максимальное количество баллов							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Дата проведения: « »_____ 201__г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.2
		Определение клинического состояния животных	Выполнение клеймение мяса под руководством ветеринарного специалиста	Выполнение под руководством ветеринарного врача отбор проб крови, молока упаковка и подготовка к исследованию			
Максимальное количество баллов							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Дата проведения: « »_____ 201__г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.3
		Определение клинического состояния животных	Составление схему ветеринарно-санитарного осмотра туш	выполнение работ в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
Максимальное количество баллов							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Дата проведения: « »_____ 201__г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.4
		Определение клинического состояния животных	Составить схему ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов крс	Выполнение работо осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса	Выполнение работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мясых продуктов			
Максимальное количество баллов								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Дата проведения: « »_____ 201__г.

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности

Проведение расчётов с бюджетом и внебюджетными фондами

Наименование ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Дата проведения: « » _____ 201__г

№ пп	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности **ПК 3.1.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных. .			Итоги оценки сформированности **ПК 3.2.** Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.			Итоги оценки сформированности **ПК 3.3.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.			Итоги оценки сформированности **ПК 3.4.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов..			Итоги оценки освоения **ВПД** Участие в лечебно-диагностических мероприятиях		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности**ПК3. 1..**	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности**ПК3. 2.**	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности**ПК3. 3.**	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности**ПК3. 4.**	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВПД
Макс. кол-во баллов		**10**			**10**			**10**			**10**			**40**		
1													сформирована	38	98	освоен
2													сформирована	28	78	освоен
3													сформирована	8	80	освоен
4													сформирована	21	71	освоен

Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении **ВПД**Участие в лечебно-диагностических мероприятиях установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.1.** составляет 10 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.1.** кандидат должен набрать 7 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированностиПК 3.1.

Набрано баллов	**< 7 баллов**	≥ 7 **баллов**
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.1.	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Инструкция для эксперта-экзаменатора
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
    - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1.
    - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2.
    - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3.
    - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4.

4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) квалификационного аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по данному профессиональному модулю.