

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра общей и частной зоотехнии



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по Ветеринарно-санитарной практике (второй)

(наименование практики)

Направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> (код и наименование направления подготовки/специальности)
Профиль/специализация	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> (наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)
Квалификация выпускника:	<u>Академический бакалавр</u> (квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2025

Макеевка – 2025

Фонд оценочных средств по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, Протокол № 10 от 09.04.2025 года

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, Протокол № 10 от 09.04.2025 года

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по _____ производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика»
(наименование практики)

1.1. Основные сведения о практике

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния		
Направление подготовки / специальность	36.03.01 Ветеринарно- санитарная экспертиза		
Направленность (профиль)	Ветеринарно- санитарная экспертиза		
Образовательная программа	Бакалавриат		
Квалификация	Академический бакалавр		
Практика обязательной части / части, формируемой участниками образовательных отношений, ОПОП ВО	часть, формируемая участниками образовательных отношений, ОПОП ВО		
Вид практики	Производственная		
Тип практики	Ветеринарно-санитарная практика		
Способ проведения практики	Выездная		
Место проведения практики	Профильные предприятия и учреждения АПК		
Продолжительность практики	3 недели		
Форма контроля	Зачет с оценкой		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Год обучения	4	-	5
Семестр	8	-	10
Количество зачетных единиц	4	-	4
Общее количество часов	144	-	144

1.2. Перечень компетенций, формируемых в процессе производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика» (вторая)

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследований, в том числе экспресс-методов, ветеринарно- санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.

		ИД-4пк.2. Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1пк.3. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса, виды клейм и штампов и их назначение.

1.3. Этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

Разделы (этапы) практики	Компетенция (индикатор компетенции)	Виды работ в рамках практики	Оценочные средства, используемые для оценки уровня сформированности компетенции	Способы оценивания компетенций
Подготовительный этап	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1	Контактная работа с преподавателем, самостоятельная работа	Индивидуальное задание на практику, дневник практики	Заполнение дневника практики, собеседование
Исследовательский этап	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1	Контактная работа с преподавателем, с представителями предприятия (организации), самостоятельная работа	Индивидуальное задание на практику, дневник практики	Посещение базы практики, выполнение индивидуального задания на практику, заполнение дневника практики, собеседование
Заключительный этап	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1	Контактная работа с преподавателем, самостоятельная работа	Дневник практики, отчет по практике, защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике, защита отчета по практике, собеседование

1.4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения		Оценочное средство
	Зачтено	Не зачтено	
ПК-2			
<p>Знать:</p> <p>Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>Знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Знание признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>Не знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Не знание признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Не знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p> <p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный</p>	<p>Умение производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p>	<p>исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непрямоугольного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия</p>	

<p>осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	<p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов</p>	<p>решения о разрешении продажи</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Не умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Не умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	
---	--	--	--

	<p>для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>		
ПК-3			
<p>Знать:</p> <p>Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Не знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Не знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	<p>Умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	<p>Не умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Содержание оценочных средств

Оценочные средства для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе практики представлены:

- заданиями по практике;
- примерным перечнем индивидуальных заданий по практике;
- типовыми контрольными вопросами для собеседования;
- критериями оценивания результатов практики по видам учебных работ;
- шкалой оценивания для промежуточной аттестации по практике.

Структура и содержание отчета по практике определяются программой практики, индивидуальным заданием по практике. Отчет по практике должен отражать основные результаты и выводы, сделанные обучающимся в результате исследования вопросов в соответствии с программой практики.

Вопросы для собеседования на защите отчета по практике предполагают получение ответа, подтверждающего уровень сформированности компетенций, формируемых в результате практики, демонстрирующего способность аргументации собственной позиции по предложенному вопросу.

Оценочные средства для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Типовые контрольные вопросы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе практики

1. Ветеринарная лаборатория: полномочия, функции, организация работы.
2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке: полномочия, функции, организация работы.
3. Организация платных ветеринарных услуг в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
4. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии.
5. Закон «О ветеринарии» РФ, основное содержание.
6. Основные задачи ветеринарии в РФ.
7. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ. Система Государственной ветеринарной службы РФ.
8. Значение ветеринарного учета. Документы ветеринарного учета, порядок их составления.
9. Значение ветеринарной отчетности. Документы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.
10. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
11. Принципы и системы планирования.
12. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
13. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
14. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
15. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика.

- Отбор проб.
17. Методы исследования мяса животных на свежесть.
 18. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
 19. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
 20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методы исследования на свежесть охлажденной рыбы.
22. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов и нутрий.
 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
 24. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
 25. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
 26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
 27. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
 28. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
29. Методы исследования мяса птиц на свежесть
30. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
 31. Распознавание мяса различных видов животных.
 32. Ветеринарно-санитарное исследование меда на продовольственном рынке.
33. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
34. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
 35. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
 36. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
 37. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
 38. Нормативные документы, используемые при работе ветсанэксперта.
39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
 41. Санитарное исследование растительных продуктов на продовольственных рынках.

Критерии оценивания учебных действий при написании дневника по выполнению индивидуального задания в рамках прохождения производственной практики:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы
хорошо	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы
удовлетворительно	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы
неудовлетворительно	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не отвечает на вопросы

Критерии оценивания учебных действий, обучающихся при защите отчета:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
---------------------	--

Ответы на вопросы при собеседовании	Ответ полный и правильный, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный	Ответ достаточно полный и правильный, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три незначительные ошибки	Представлен неполный правильный ответ на вопрос, допущены ошибки в ответе, ответ несвязный	Ответ на вопрос не представлен или ответ не по существу вопроса
-------------------------------------	--	--	--	---

Шкала оценивания промежуточной аттестации по практике

Зачет с оценкой	Критерии оценивания
«Отлично»	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Индивидуальное задание по практике выполнено. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный. Компетенция(и) или ее часть(и) сформированы на высоком уровне
«Хорошо»	Изложение материалов полное, последовательное, в соответствии с требованиями программы практики. Допускаются незначительные стилистические ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный. Компетенция(и) или ее часть(и) сформированы на среднем уровне
«Удовлетворительно»	Изложение материалов не полное. Оформление неаккуратное. текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Компетенция(и) или ее часть(и) сформированы на базовом уровне
«Неудовлетворительно»	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не соответствует установленным требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан не в установленный срок. Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена. Компетенция(и) или ее часть(и) не сформированы.

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика» (вторая) проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____

«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика» (вторая) проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____

«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика» (вторая) проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой экономики _____

«__» _____ 20__ г.