

«Омский государственный аграрный университет имени Кирова»

Довгань Н.Б.

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения и контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины модуля, персональный уровень достижения которых проверяется с
использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства,	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при

		водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору			осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору
--	--	--	--	--	---

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки	Режим контрольно-оценочных мероприятий				
	само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
			преподавателя	представителя производства	
	1	2	3	4	5
Входной контроль			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:					
Электронная презентация с докладом	Контроль на соответствие оформления и содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	Доклад по теме презентации на семинаре - конференции, обсуждение в группе	Собеседование		
Конспект статьи 307 УПК РФ	Контроль на соответствие оформления и содержательной части условию задания		Собеседование		
Структура правил Вет. осмотра животных и ВСЭ продукции убоя			Собеседование		
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»			Собеседование		
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»			Собеседование		

Схема «Бактериологическое исследование мяса»			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	Самоконтроль усвоения материала по контрольным вопросам тем, выносимым на самостоятельн ое изучение		Письменная контрольная работа		
Текущий контроль:					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	Вопросы для самоподготовки Контроль на соответствие содержательно й части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	Обсужде- ние в группе	Вопросы докладчику с целью проверки глубины проработки материала; собеседование; опрос;		
- в рамках лабораторных занятий	Самоконтроль хода выполнения лабораторной работы; Подготов ка по теме предыдущего занятия с целью прохождения текущего контроля знаний	Работа малыми группами , обсужден ие результ атов в группе	Оценка отчетных форм; оценка результатов прохождения тестов и письменных контрольных		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины					
Получение дифференцированного зачета	Подготовка к итоговому семестровому тестированию		Оценка результатов семестрового тестирования		
Сдача экзамена	Вопросы для подготовки к экзамену		Оценка ответов на экзамене		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы					

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень заданий для контрольной работы по вариантам
	Шкала и критерии оценивания индивидуальных результатов выполнения контрольной работы
	Примерная тематика рефератов
	Процедура выбора темы обучающимся
	Шкала и критерии оценивания реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения тестирования по результатам освоения дисциплины
	Вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья,	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.		Отчеты о лаб. работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12, 13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бак. исследование мяса» (очная форма Электронная	

продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма) Итоговый тест за 7 семестр (очная форма) Итоговый тест за 8 семестр (очная форма) Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и 2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма) Схема «Бакисследование мяса» (очная форма) Электронная презентация по теме

	экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	«Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр(очная форма Итоговый тест за 8 семестр(очная форма Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	

2.5 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Имеющихся знаний методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в целом достаточно для решения простых практических (профессиональных) задач	Хорошо знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, решает стандартные задачи	Знаний достаточно много, хорошо методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла четко решает профессиональные задачи	Экзамен, тест, доклад, презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Слабо справляется с решением простых профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения,	Хорошо умеет и справляется с решением стандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	Показывает отличное умение выполнять простые и сложные профессиональные задачи в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного	

			пчеловодства и водного промысла	, продукции пчеловодства и водного промысла	продукции пчеловодства и водного промысла	растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не освоил навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил некоторые навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	В совершенстве владеет основными навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил не только основные, но и дополнительные практические навыки в профессиональной деятельности, отлично применяет навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	
	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает как проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Слабо знает проведение ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Хорошо знает и отвечает по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Отлично усвоил основные и дополнительные знания по дисциплине по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Экзамен, тест, доклад, презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства,	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку,	Слабо проводит ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства,	Хорошо умеет и показывает хороший результат умений при проведении	Показывает отличные умения проведения ветеринарно-санитарной оценки,	

			пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Плохо владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Имеет хорошие навыки ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Отлично освоил навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.2 Выполнение электронной презентации с докладом

Электронные презентации выполняются обучающимися *очной и заочной формы*. Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается подготовкой электронной презентации:

№ раздела и подраздела	Наименование раздела и подраздела
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
1.3	<i>Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания</i>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов
2.4	<i>Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</i>

Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
2. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
3. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
4. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
5. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
6. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом; допускаются небольшие недочеты при оформлении материала, затруднения при ответах на дополнительные вопросы;
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде

электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

3.1.3 Внеаудиторная академическая работа обучающихся, сопровождающаяся оформлением и сдачей конспект-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописного конспект- таблиц в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

Конспект-таблица составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспект-таблицы выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации..

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспект- таблиц, использования нормативны документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

3.1.4 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа

Примечание:

Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)/презентация/эссе/доклад
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ тем, выносимых на самостоятельное изучение

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

3.1.5 Перечень заданий для формирования элемента рабочей тетрадь «контрольная работа студентов заочной формы обучения

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы студентов (ВАРС) выполняется учебный элемент Рабочая тетрадь «Контрольная работа».

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

1. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.

12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.

54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.
66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.

103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.

147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ «КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА» (только для заочников)

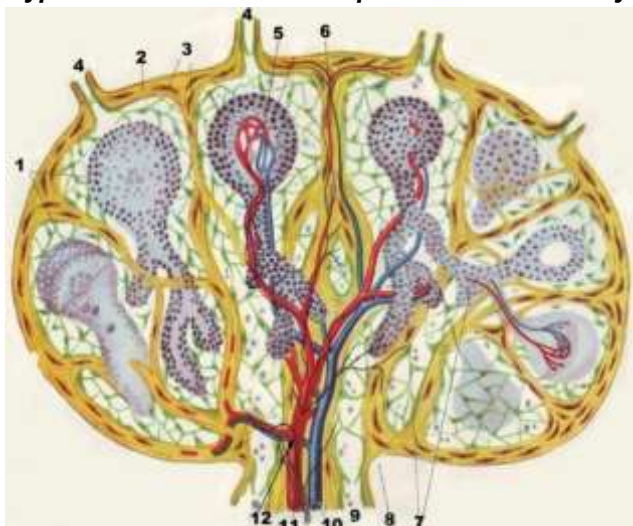
- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

3.1.6. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

- **На рисунке изображено строение лимфатического узла, необходимо подписать основные структурные части согласно приведенной ниже нумерации**



- а) Мозговые тяжи.
- б) Трабекула.
- в) Капиллярная сеть фолликула.
- г) Портальная часть л/у.
- д) Фолликулы л/у.
- е) Капсула.
- ж) Гладкая мышечная ткань.
- з) Нервы.
- и) Приносящий лимфатический сосуд.
- к) Выносящий лимфатический сосуд.
- л) Артерия.
- м) Вена.

- **На рисунке изображены околушные лимфатические узлы разных видов животных. Необходимо определить их принадлежность**



а



б



в



г

- **К центральным органам лимфатической системы относятся:**

1) фабрициева сумка; 2) селезенка; 3) пиеровы бляшки; 4) красный костный мозг; 5) тимус.

- **Лимфа, прошедшая лимфоузлы,**

1) смешивается с венозной кровью и поступает в малый круг кровообращения; 2) смешивается с артериальной кровью и поступает в большой круг кровообращения; 3) поступает в лимфатический проток.

- **Основные (преимущественные) функции лимфатической системы:**
1) иммунная; 2) гемопоэтическая; 3) выделительная; 4) дренажная; 5) лимфопоэтическая.
- **К периферическим органам лимфатической системы относятся:**
1) вилочковая железа; 2) миндалины; 3) селезенка; 4) солитарные фолликулы; 5) красный костный мозг
- **Лимфа поступает в лимфоузлы:**
1) из венозной крови; 2) из всех близлежащих органов; 3) из определенного органа или участка тела
- **Лимфатическая система имеет специфические особенности:**
1) вырабатывать антитела; 2) генерализована не по всему телу, а только вблизи основных жизненноважных органов; 3) ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму; 4) обезвреживает преимущественно вирусы; 5) генерализована по всему телу

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

3.1.7 Средства для текущего контроля

На самостоятельное изучение обучающимся как очной, так и заочной форм, выносятся следующие темы:

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

1. Опишите устройство и принцип организации работы пункта разделки туш диких животных в охотничьих хозяйствах.
2. Опишите правила доставки туш диких животных и тушек пернатой дичи для ветеринарно-санитарного осмотра.
3. Перечислите ветеринарные сопроводительные документы, которые должны быть оформлены ветеринарным инспектором по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы доставки туш диких животных и тушек пернатой дичи, укажите, какие особые отметки необходимо сделать в данных документах.
4. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек пернатой дичи.
5. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш диких животных.
6. Перечислите характерные признаки, обнаруживаемые при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов диких животных и пернатой дичи, добытой в случае длительного преследования или добытой в состоянии агонии.
7. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при паразитарных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя.

8. Перечислите случаи, при которых туши, тушки и внутренние органы диких животных и пернатой дичи подлежат утилизации.
9. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, сальмонеллез, пастереллез).

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих»

1. Укажите нормативные документы, действующие при организации промысла морских млекопитающих.
2. Укажите методы добычи ластоногих и дельфинов, а также перечислите случаи, в которых промысел морских млекопитающих запрещен.
3. Опишите порядок ветеринарного осмотра туш и органов китов в соответствии с технологическим процессом их разделки.
4. Опишите признаки, устанавливаемые в ходе ветеринарно-санитарного осмотра туши и органов китов, по которым они признаются доброкачественными и пригодными для пищевых целей.
5. Опишите органолептические показатели, по которым мясо китов признается свежим.
6. Опишите, в каких случаях бактериологическое исследование мяса китов является обязательным. Укажите, почему бактериологической безопасности мяса и органов китов уделяется такое большое внимание.
7. Опишите особенности осмотра туш, внутренних органов и лимфатических узлов китов.
8. Опишите порядок отбора проб мяса морских млекопитающих для исследования на трихинеллез и методы лабораторной диагностики трихинеллеза у морских млекопитающих.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для подготовки).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы – письменной контрольной работе
5) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме доклада или электронной презентации.

Тема 1. Определение видовой принадлежности мяса

- 1) Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса животных различных видов (крупного рогатого скота и лошадей; нутрий, кроликов и кошек; свиней, овец и собак; лошадей и

диких промысловых животных (олень, лось).

2) Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям (температура плавления жира; коэффициент преломления жира; качественная реакция на гликоген; йодное число)

3) Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

<i>Тема: Определение свежести мяса убойных животных</i>
<i>Тема: Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных</i>
<i>Тема: Санитарное исследование соленого мяса</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных консервов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных полуфабрикатов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование животных жиров</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование молока</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование меда</i>
<i>Тема: Санитарное исследование растительных пищевых продуктов</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины ВОПРОСЫ

**для подготовки к итоговому контролю
Тестовые задания для прохождения итогового тестирования**

Исследованию на трихинеллез НЕ подлежат ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ туши всеядных и плотоядных животных, используемых в пищу
- b) ☐ свиные сало-шпик, копчености и субпродукты
- c) ☐ туши коз (кроме козлят до 3-х недельного возраста)
- d) ☐ туши, полутуши, четвертины свиней (кроме поросят до 3-х недельного возраста)

Для определения свежести мяса образцы отбирают...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ от недоброкачественной мясной туши или ее части отдельными кусочками из каждого пораженного участка
- b) ☐ от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском
- c) ☐ выборочно от мясной туши или ее части

Органолептические показатели свежей рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ прозрачную слизь («мазка»)
- b) ☐ выпуклые глаза
- c) ☐ внутренние органы желто-зеленого цвета
- d) ☐ стенка брюшка напряжена
- e) ☐ жабры серо-розового цвета

Выберете вариант правильной санитарной оценки мяса при установленном пороке «загар мяса»

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ при поверхностном поражении мяса его протирают полотенцем, смоченным в растворе уксусной кислоты или поваренной соли, проветривают, подсушивают и направляют в промпереработку, при глубоком поражении – на промпереработку после зачистки, а при не исчезающем запахе – на утилизацию;
- b) ☐ санитарная обработка, (зачистка, промывание водой, подсушивание и проветривание), после чего мясо направляют на промпереработку (изготовление колбас);
- c) ☐ мясо разрубает на куски, проветривают в течение 24 часов и, при восстановлении нормальных показателей органолептики, реализуют без ограничения, в противном случае – направляют на техническую утилизацию;
- d) ☐ при удовлетворительных результатах органолептических исследований и отрицательных результатах биохимических и бактериологического исследований мясо направляют на проварку или мясные хлеба, а при не удовлетворительных результатах органолептических исследований – на техническую утилизацию или уничтожение;
- e) ☐ после зачистки пораженных частей туши мясо направляют в промпереработку (изготовление колбас);

Использования внутреннего жира при трихинеллезе

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ техническая утилизация
- b) ☐ перетопка при 100°C 20 мин
- c) ☐ без ограничений

Промежуточными хозяевами цистицерков являются

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ овцы
- b) ☐ кролики
- c) ☐ крупный рогатый скот
- d) ☐ человек
- e) ☐ свиньи

У свежей рыбы число Несслера не должно превышать ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 1,6-2,4 и выше
- b) ☐ 0,5
- c) ☐ 1,6-2,4 и выше
- d) ☐ 1

Оценка результатов микроскопирования мазков-отпечатков при определении свежести мяса (выбрать верные утверждения)

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ Мясо считают сомнительной свежести, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено не более 20 кокков или палочек, а также следы распада мышечной ткани; ядра мышечных волокон в состоянии распада, исчерченность волокон слабо различима.
- b) ☐ Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные (до 10 клеток) кокки и палочковидные бактерии и нет следов распада мышечной ткани.
- c) ☐ Мясо считают несвежим, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено свыше 30 кокков или палочек, наблюдается значительный распад тканей: почти полное исчезновение ядер и полное исчезновение исчерченности мышечных волокон.

Порок, возникновение которого связано с интенсивным развитием на поверхности мяса слизееобразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка", протей, сенной палочки, а также аэробные дрожжи)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ ослизнение мяса;
- b) ☐ кислое брожение мяса;
- c) ☐ гниение мяса;
- d) ☐ плесневение мяса;
- e) ☐ свечение мяса;

Возможна ли прижизненная диагностика на трихинеллез

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ нет
- b) ☐ да

Рыба относится к продуктам ... при хранении

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ относительно стойким
- b) ☐ стойким
- c) ☐ нестойким

Масса образца из одного места должна быть не менее

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 600 г
- b) ☐ 100 г
- c) ☐ 200 г
- d) ☐ в зависимости от массы туши или ее части
- e) ☐ 50 г

Средняя проба для лабораторных исследований рыбы должна составлять (при массе одного экземпляра до 2 кг)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 3-4 шт
- b) ☐ от каждых двух рыб по половине
- c) ☐ 2-3 шт
- d) ☐ 1-2 шт

Для определения газообразного аммиака в охлажденной рыбе (из-за возможности конденсации паров воды и появления "ложного облачка") необходимо применять ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 0,2% раствор бензидина
- b) ☐ реактив по Эберу
- c) ☐ спиртовой раствор Люголя
- d) ☐ реактив по Несслеру

Для выявления цистицеркоза исследованию подлежат

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ печень
- b) ☐ голова
- c) ☐ почки
- d) ☐ диафрагма
- e) ☐ сердце

Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ рыба сомнительной свежести
- b) ☐ рыба свежая
- c) ☐ реакция на пероксидазу у рыбы не проводится
- d) ☐ рыба недоброкачественная

Trichinella spiralis и Trichinella pseudospiralis в стадии имаго паразитирует в ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ соединительной ткани
- b) ☐ кишечнике
- c) ☐ жировой ткани
- d) ☐ лимфе и крови
- e) ☐ мышечной ткани

Факторы, влияющие на порчу рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ рыхлой структурой мышечной ткани
- b) ☐ высокий уровень гликогена

- c) ☐ пониженная активность кишечных ферментов
- d) ☐ преобладание в жире рыбы непредельных жирных кислот
- e) ☐ низкий уровень гликогена

Перечислите признаки, характерные для порока «загар мяса»:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ поверхность мяса с корочкой подсыхания;
- b) ☐ цвет медно-красный, желто-красный, коричнево-красный;
- c) ☐ запах кислый;
- d) ☐ цвет коричневый, серо-красный, темно-красный;
- e) ☐ консистенция мягкая;
- f) ☐ отсутствие микрофлоры гниения или брожения;
- g) ☐ поверхность мяса липкая;
- h) ☐ запах - кисловато-затхлый, неприятный;
- i) ☐ запах затхлый, прогорклый;
- j) ☐ цвет - серо-белый, буро-зеленый;

Средняя проба для лабораторных исследований рыбы должна составлять (при массе одного экземпляра до 1 кг)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 1-2 шт
- b) ☐ 3-4 шт
- c) ☐ 4-5 шт
- d) ☐ 2-3 шт

Для проведения исследований мяса на свежесть образцы отбирают из следующих мест:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ в области лопатки
- b) ☐ в области крестцово-подвздошного сочленения
- c) ☐ в области подчелюстных лимфатических узлов
- d) ☐ в области бедра из толстых частей мышц
- e) ☐ у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков

Перечислите признаки, характерные для порока «ослизнение мяса»:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ цвет коричневый, серо-красный, темно-красный;
- b) ☐ отсутствие микрофлоры гниения или брожения.
- c) ☐ цвет медно-красный, желто-красных, коричнево-красный;
- d) ☐ запах кислый;
- e) ☐ запах гнилостный, прогорклый;
- f) ☐ запах - кисловато-затхлый, неприятный;
- g) ☐ поверхность мяса с корочкой подсыхания;
- h) ☐ поверхность мяса липкая;
- i) ☐ цвет - серо-белый, буро-зеленый;
- j) ☐ консистенция мягкая;

6. Выберите вариант правильной санитарной оценки мяса при установленном пороке «плесневение мяса»

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ при поверхностном поражении мяса его протирают полотенцем, смоченным в растворе уксусной кислоты или поваренной соли,

проветривают, подсушивают и направляют в промпереработку, при глубоком поражении – на промпереработку после зачистки, а при не исчезающем запахе – на утилизацию;

b) [] мясо разрубают на куски, проветривают в течение 24 часов и, при восстановлении нормальных показателей органолептики, реализуют без ограничения, в противном случае – направляют на техническую утилизацию;

с) [] при удовлетворительных результатах органолептических исследований и отрицательных результатах биохимических и бактериологического исследований мясо направляют на проварку или мясные хлеба, а при не удовлетворительных результатах органолептических исследований – на техническую утилизацию или уничтожение;

d) [] санитарная обработка, (зачистка, промывание водой, подсушивание и проветривание), после чего мясо направляют на промпереработку (изготовление колбас);

e) [] после зачистки пораженных частей туши мясо направляют в промпереработку (изготовление колбас);

Для определения свежести мяса образцы отбирают...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) [] выборочно от мясной туши или ее части
- b) [] от недоброкачественной мясной туши или ее части отдельными кусочками из каждого пораженного участка
- c) [] от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском

Санитарная оценка туш и органов при цистицеркозах

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) [] Кишки и шкуры выпускают без ограничения.
- b) [] Внутренний и наружный жир (шпик) - снимают и направляют на вытапливание для пищевых целей. Шпик разрешается так же обеззараживать - замораживанием или посолом.
- c) [] При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши не более трех живых или погибших финн - тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию.
- d) [] При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн - тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию.

Trichinella spiralis и Trichinella pseudospiralis в личиночной стадии паразитирует в ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) [] лимфе и крови
- b) [] соединительной ткани
- c) [] мышечной ткани
- d) [] кишечнике
- e) [] жировой ткани

Порок, характеризующийся разложением белковых и других азотистых веществ, вызываемым ферментами гнилостной микрофлоры. В мясе при этом накапливаются продукты распада не только белков, но также жиров и углеводов

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) [] гниение мяса;
- b) [] свечение мяса;
- c) [] плесневение мяса;
- d) [] кислое брожение мяса;
- e) [] ослизнение мяса;

У рыб подозрительной свежести в мазках отпечатках обнаруживают

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 30 микроорганизмов
- b) [] из глубоких слоев мускулатуры 20-30 микроорганизмов
- c) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 5 микроорганизмов
- d) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- e) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- f) [] из поверхностных слоев мускулатуры 30-60 микроорганизмов

Санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме более трех живых или погибших трихинелл тушу и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.
- b) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы, независимо от ее жизнеспособности туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.
- c) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на промышленную переработку.
- d) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), подвергают обеззараживанию, а обезличенные мясные продукты направляют на техническую утилизацию.
- e) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной жизнеспособной личинки трихинеллы туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод,

прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.

При проведении люминесцентного анализа рыбы поверхностные покровы флуоресцировали однородным матово-сероватым цветом с фиолетовым оттенком, непигментированные места имели голубоватую окраску, спинные мышцы на разрезе имели сиренево-голубоватую окраску, кровь - темнокоричневую. Результат испытания.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ Рыба свежая
- b) ☐ Рыба подозрительной свежести
- c) ☐ Рыба недоброкачественная

Для микроскопического исследования на трихинеллез необходимо следующее оборудование

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ компрессориум
- b) ☐ микроскоп
- c) ☐ аппараты типа АВТ (автоматизированное выделение личинок трихинелл)
- d) ☐ набор предметных и покровных стекол
- e) ☐ трихинеллоскоп
- f) ☐ сушильный шкаф

Для определения газообразного аммиака в охлажденной рыбе (из-за возможности конденсации паров воды и появления "ложного облачка") необходимо применять ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ спиртовой раствор Люголя
- b) ☐ 0,2% раствор бензидина
- c) ☐ реактив по Несслеру
- d) ☐ реактив по Эберу

К методам послеубойной диагностики на трихинеллез НЕ относятся ...

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ РСК
- b) ☐ рентгенологическое трихинеллоскопирование
- c) ☐ иммуноферментный анализ
- d) ☐ биохимический
- e) ☐ микроскопический

Трихинеллезом болеют ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ всеядные животные и человек
- b) ☐ только свиньи и дикие промысловые животные
- c) ☐ всеядные животные, птицы и человек
- d) ☐ всеядные животные

Безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши, под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ гниение мяса;
- b) ☐ загар мяса;

- c) ☐ плесневение мяса;
- d) ☐ ослизнение мяса;
- e) ☐ свечение мяса;

Факторы, влияющие на порчу рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ преобладание в жире рыбы непредельных жирных кислот
- b) ☐ высокий уровень гликогена
- c) ☐ пониженная активность кишечных ферментов
- d) ☐ рыхлой структурой мышечной ткани
- e) ☐ низкий уровень гликогена

К факторам, отрицательно влияющим на качество мяса, относятся:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ слабая аэрация
- b) ☐ задержка удаления внутренних органов
- c) ☐ наличие корочки подсыхания
- d) ☐ плохое обескровливание

12. Органолептические показатели свежей рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ жабры серо-розового цвета
- b) ☐ внутренние органы желто-зеленого цвета
- c) ☐ прозрачную слизь («мазка»)
- d) ☐ выпуклые глаза
- e) ☐ стенка брюшка напряжена

13. Характерным признаком рыб, семейства лососевых является наличие ... плавника

Тип вопроса: Открытый

Для выявления цистицеркоза исследованию подлежат

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ печень
- b) ☐ диафрагма
- c) ☐ голова
- d) ☐ сердце
- e) ☐ почки

15. Трихинеллезом болеют ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ всеядные животные и человек
- b) ☐ всеядные животные, птицы и человек
- c) ☐ всеядные животные
- d) ☐ только свиньи и дикие промысловые животные

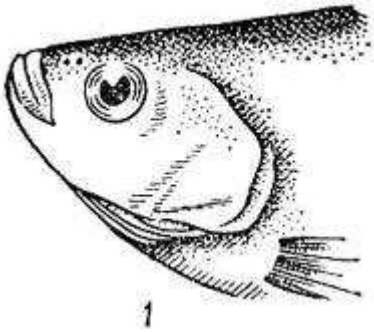
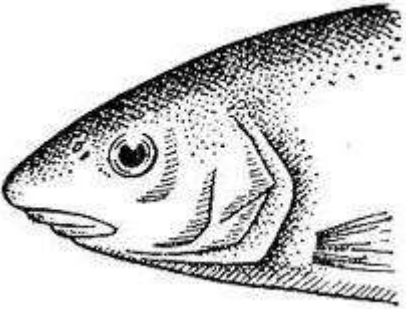
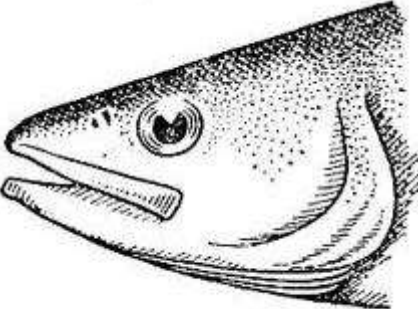
Определить семейства промысловых рыб

Тип вопроса: Соответствие

A		1	тресковые
B		2	осетровые
C		3	карповые
D		4	сельдевые
E		5	лососевые

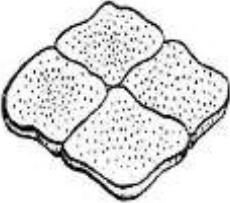
Определить тип положения рта рыб, зависящий от характера её питания

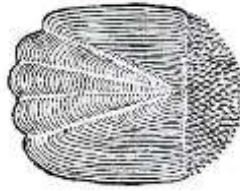
Тип вопроса: Соответствие

1		A	конечный
2		B	нижний
3		C	верхний

Определить тип чешуи

Тип вопроса: Соответствие

1		A	кеноидная
2		B	циклоидная

3		C	ганоидная
4		D	плакоидная

Фонд экзаменационных билетов

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА (для программ ВО)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(специальность - 36.05.01 Ветеринария)

1. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
2. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
3. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» и ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия».

Заведующий кафедрой _____

Утвержден на заседании кафедры _____, протокол № _____
(наименование) (Дата)

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Обучающиеся заранее ознакомлены с перечнем тем и вопросов, включенных в экзаменационные билеты. Обучающимся предоставлена возможность получить консультации по темам, вызывающим затруднения.

Непосредственно перед началом экзамена каждый обучающийся случайным образом вытягивает один экзаменационный билет. Каждый билет содержит три вопроса, охватывающих различные разделы изучаемой дисциплины. Обучающимся предоставляется время (обычно 60 минут) на подготовку письменных ответов на все три вопроса билета.

Письменные ответы должны быть четкими, структурированными и содержать развернутые ответы на поставленные вопросы. Приветствуется использование схем, графиков и примеров для иллюстрации ответов.

После завершения времени, отведенного на письменную часть, каждый обучающийся приглашается на собеседование с преподавателем. В ходе собеседования преподаватель оценивает письменные ответы студента и задает дополнительные вопросы для уточнения понимания материала и выявления пробелов в знаниях. Преподаватель может задавать вопросы, связанные с вопросами билета, а также выходящие за их рамки, но относящиеся к изучаемой дисциплине. Преподаватель оценивает глубину знаний, логику мышления, способность аргументировать свою позицию и грамотность речи студента.

Итоговая оценка за экзамен формируется на основе совокупной оценки письменных ответов и

результатов собеседования с преподавателем.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым приказом ректора
Форма экзамена -	<i>смешанная</i>
Время проведения экзамена	Время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА получения зачета

Зачет выставляется обучающемуся по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины в семестре студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт

Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины/профессионального модуля
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения зачёта обучающимся	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) и т.д.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:

- сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
- выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу;
- пройдено семестровое итоговое тестирование.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

- не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
- не пройдено семестровой тестирование, не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

сформированности компетенции

4.1 ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности

ИД-1_{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. С больными или подозрительными в отношении заболевания продуктивными животными поступают следующим образом

возвращают владельцу
срочно вывозят за территорию зоны предубойного содержания
+изолируют до постановки окончательного диагноза
срочно направляют на санитарный убой

2.Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов:

+санитарно-показательные и условно патогенные микроорганизмы, дрожжи, плесени
вирусы, плесени
токсины и токсичные элементы
дрожжи и лактобактерии

3. При обнаружении в процессе убоя животного признаков сибирской язвы (в том числе методом микроскопии), тушу с внутренними органами и шкурой:

+сжигают
направляют на промпереработку
направляют на утилизацию
используют для изготовления консервов

4. Реактив, используемый в целях определения микробной обсемененности молока:

+резазурин
розовая кислота
формалин
перекись водорода

5. Реактив, используемый в целях определения микробной обсемененности молока:

бензойная кислота
розовая кислота
этиловый спирт
+метиленовый синий

6. Ветеринарно-санитарный эксперт проводит исследования

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+пищевого сырья
+продуктов питания
+выявляет опасную для здоровья продукцию
+контролирует безопасность условий пищевых производств, а также их санитарное состояние
лабораторные

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

7. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере по переработке крупного рогатого скота

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

осмотр голов
осмотр внутренних органов
осмотр туш
финальный контроль

8. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере по переработке свиней

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

осмотр подчелюстных (нижнечелюстных) лимфоузлов на сибирскую язву
осмотр голов
осмотр внутренних органов
осмотр туш
финальный контроль

9. Порядок осмотра органов дыхания при ветеринарно-санитарной экспертизе в условиях мясоперерабатывающего предприятия

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

Визуальный наружный осмотр
Пальпация паренхимы
Осмотр лимфоузлов (с поверхности и на разрезе) легких
Осмотр гортани и трахеи

10. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и клеймение

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

Исследуют состояние наружной поверхности туши на наличие: кровоизлияний, поверхностных и глубоких абсцессов
Исследуют состояние лимфоузлов
Исследуют состояние внутренней поверхности туши: степень обескровливания
состояние мышечной, жировой и соединительной тканей (особенно их цвет), суставов, состояние межреберных нервов, сосудов, расположенных по заднему внутреннему краю ребер
Наносят на тушу и другие продукты убоя ветеринарные клейма и/или ветеринарные штампы

11. Запрещается направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Больных или подозреваемых в заболевании животных	туляремией, чумой верблюдов, миксоматозом, инфекционным гидроперикардитом (риккетсиозным)
Лошадей и других непарнокопытных	не прошедших в хозяйстве диагностические исследования на сеп до отправки на убой
Свиней	в течение 30 календарных дней со дня последнего скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки

12. Характерные признаки соответствующих инфекционных болезней при посмертной диагностике.

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Наличие в разных органах и тканях специфических узелков (туберкулов) величиной от просыаного зерна до куриного яйца. Плодные оболочки набухшие, покрыты хлопьями фибрина и гноя. Абортплоды. Слизистая оболочка тощей и подвздошной кишок утолщена, собрана в складки, покрыта вязкой слизью серого цвета. Складки кишок не распрямляются и напоминают извилины мозга.	Туберкулез Бруцеллез Паратуберкулез Лейкоз
--	---

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

13. Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+мясо

14. Приказ Минсельхоза России N 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» вышел в ... году.

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЧИСЛОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ ОТВЕТА

+2022

15. Орган чувств, чаще всего используемый для органолептической оценки внешнего вида пищевых продуктов, это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ЗРЕНИЕ

16. Особый вид контроля, осуществляемый на границе государства с целью проверки соответствия ввозимой и вывозимой продукции ветеринарным и санитарным требованиям, называется ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+КАРАНТИН

ИД-2_{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В случае намеренного нарушения ветеринарно-санитарных правил или указаний ветеринарного врача по профилактике инфекционных болезней, повлекшего распространение массового инфекционного заболевания, лица, не выполнившие правила или указания, могут быть ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +подвергнуты штрафу
- +привлечены к уголовной ответственности по ст.307 УК РФ
- +привлечены к уголовной ответственности по ст.249 УК РФ
- +подвергнуты общественному порицанию
- не привлекаются к уголовной ответственности

2. Мясо и субпродукты, поступающие в консервный цех, проверяются на:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +качество боенской обработки
- +качество холодильной обработки
- +наличие клейм
- биохимические показатели
- паразитарную чистоту

3. Дикие промысловые животные, мясо которых подлежит обязательному исследованию на трихинеллез.

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- олень
- + кабан
- +медведь
- +барсук
- лось
- косуля

4. Ветеринарные сопроводительные документы, оформляемые при транспортировке сырья животного происхождения.

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

5. Кислотность молока – это:

- +показатель свежести молока, один из основных критериев оценки его качества
- способность составных веществ молока присоединять или терять электроны
- свойство молока оказывать сопротивление при перемещении одной части относительно другой
- масса молока при $t=20\text{ }^{\circ}\text{C}$, заключённая в единице объёма
- способностью поддерживать постоянство pH среды при добавлении кислот и щелочей

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

11. Лабораторные реакции для определения посторонних веществ в молоке, качественные методы

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

определение примеси воды	проба Йохельсона
--------------------------	------------------

определение примеси крахмала	проба с йодными растворами
определение перекиси водорода	проба с йодистым калием и крахмалом
	проба с лизолом

12. При ветеринарно-санитарной экспертиземожно обнаружить поражения, характерные для

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

головы	сибирской язвы, ящура, туберкулеза, лейкоза, злокачественной катаральной горячки, инфекционного ринотрахеита, цистицеркоза
селезенки	сибирской язвы (размягчение); лейкоза (уплотнения), эхинококкоза и др.
органов желудочно-кишечного тракта	энтеротоксемии, сальмонеллеза, колибактериоза, паратуберкулезного энтерита, туберкулеза, кампилобактериоза, вирусной диареи, отечная болезни, чумы свиней и др.
легких	туберкулеза, пастереллеза, актиномикоза, диктиокаулеза, эхинококкоза и т.д.
	циррозе

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы - осматривают

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Тушку птицы	обращают внимание на форму, упитанность, степень обескровливания, изменение формы суставов, чистоту, цвет, целостность кожи, а также наличие травм, новообразований, воспаленных участков
Кишечник	обращают внимание на поверхность, сосредотачивая внимание на цвете, кровенаполнении сосудов, наличии на серозных оболочках кровоизлияний, фибриновых наложений, новообразований
Почки	обращают внимание на величину, цвет, форму, размер и мочеточники
Органы яйцеобразования	обращают внимание на размер яичных фолликулов, их форму, цвет, наличие в местах их локализации новообразований

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

14. Целью ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя является определение и выяснение в них поражений и изменений, характерных для или отклонений от нормы в состоянии здоровья животных, для принятия решения о порядке использования туш и других продуктов убоя

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ

+ болезней

15. При ветеринарно-санитарной послеубойной экспертизе первостепенное значение уделяют осмотру узлов.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ

+лимфатических

16. У свиней при осмотре туши, из ножек диафрагмы берут две пробы мяса массой 60 г каждая для исследования на

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ

+трихинеллез

17. Правилами ветсанэкспертизы запрещается выпуск с мясокомбинатов и птицефабрик

..... ПТИЦЫ.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАВГАТЕЛЬНОГО В
СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ
+ непотрошеной

18. У лошадей носовую перегородку и носовые раковины (а в последующем и слизистую трахеи) исследуют для исключения

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАВГАТЕЛЬНОГО В
СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ
+сапа