

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 15:14:44

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйственных
животных

Разработчик: к.в.н., доцент

Н.Б.Довгань

СОДЕРЖАНИЕ	
Элемент документа	Стр.
Введение	3
Часть 1. Ожидаемые результаты изучения обучающимися ОП учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в части 3 оценочных средств	4
Часть 2. Общая схема оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины. Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств	5
2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля	5
2.2 Общие критерии оценки результатов изучения учебной дисциплины	7
2.3 Реестр элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине в составе ОП	7
2.4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	8
Часть 3. Оценочные средства учебной дисциплины	12
3.1 Типовые контрольные задания, необходимые оценки входных знаний, умений, навыков	12
3.2 Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	14
3.3 Средства для текущего контроля	20
3.4 Средства для рубежного контроля	21
3.5 Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	32
<i>Лист изменений и дополнений к ФОС</i>	
	52

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ, использованные в данном документе	
ОП -	образовательная программа
ВО -	высшее образование
ФГОС -	федеральный государственный образовательный стандарт
ФОС -	фонд оценочных средств
РПУД -	рабочая программа учебной дисциплины
УМКД -	учебно-методический комплекс дисциплины
МКН -	методическая комиссия университета по направлению подготовки в системе ВО
ППС -	профессорско-преподавательский состав
уч. год -	учебный год
уч. ст. -	учёная степень
уч. зв. -	учёное звание

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.
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 учебной дисциплины.
4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного 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 учебной дисциплины.

ЧАСТЬ 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
студентом учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в части 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 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	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, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	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 осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

очередным потоком студентов

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной 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	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Электронная презентация с докладом	2.1	Контроль на соответствие оформления и содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	Доклад по теме презентации на семинар-конференции, обсуждение в группе	Собеседование		
Конспект статьи 307 УПК РФ	2.2.	Контроль на соответствие оформления и содержательной части условию задания		Собеседование		
Структура правил Вет. осмотра животных и ВСЭ продукции убоя	2.3.			Собеседование		
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»	2.4			Собеседование		
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»	2.5			Собеседование		
Схема «Бактериологическое исследование мяса»	2.6			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	2.7	Самоконтроль усвоения материала по контрольным вопросам тем, выносимым на самостоятельное изучение		Письменная контрольная работа		
Текущий контроль:	3					
- в рамках	3.1	Вопросы для самоподготовки	Обсужде-	Вопросы		

семинарских занятий и подготовки к ним		Контроль на соответствие содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	ние в группе	докладчику с целью проверки глубины проработки материала; собеседование; опрос;		
- в рамках лабораторных занятий	3.2	Самоконтроль хода выполнения лабораторной работы; Подготовка по теме предыдущего занятия с целью прохождения текущего контроля знаний	Работа малыми группами, обсуждение результатов в группе	Оценка отчетных форм; оценка результатов прохождения тестов и письменных контрольных		
Рубежный контроль:	4	Самоконтроль при подготовке к итоговому семестровому тестированию		Оценка результатов семестрового тестирования		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5					
Получение дифференцированного зачета	5.1.	Подготовка к итоговому семестровому тестированию		Оценка результатов семестрового тестирования		
Сдача экзамена	5.2	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 обучающимся дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР

элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине в составе ОПОП

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
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 магистром
	Шкала и критерии оценивания реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для проведения рубежного контроля
	Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров 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-	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	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	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 «Бакисследование мяса» (очная форма) Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма) Итоговый тест за 7 семестр (очная форма) Итоговый тест за 8 семестр (очная форма)		

экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности					<p>функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>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.</p>	Контрольная работа (заочная форма)
	Наличие умений	<p>Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>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.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических</p>		

		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	(профессиональных) задач. 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.	
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	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	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-	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 «Видовая принадлежность мяса» (очная форма) Итоговый тест за 7 семестр(очная форма) Итоговый тест за 8 семестр(очная форма)

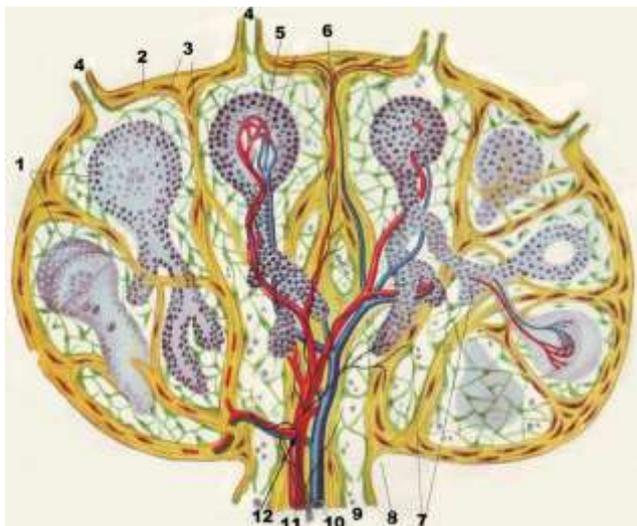
импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ветеринарному надзору				физиологических основах функционирования организма, 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.	форма Контрольная работа (заочная форма)
		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.	
		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.	

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

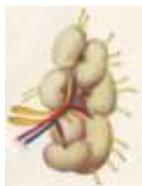
Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые оценки входных знаний, умений, навыков (Входной контроль)

- **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) лимфапоэтическая.

- **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.

Часть 3.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.2.1 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 «отлично»** 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.

- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «не удовлетворительно»** 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.

3.2.2. 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- таблицы, использования нормативны документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

3.2.3. 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.

3.2.4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЭЛЕМЕНТА РАБОЧАЯ 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. Карантинирование 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.

Часть 3.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Тема 1. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных.

- 1) Общие положения ВСЭ продуктов убоя животных
- 2) Организация ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината
- 3) Морфофункциональная характеристика лимфатической системы и её значение в экспертизе продуктов убоя животных
- 4) Порядок ВС осмотра туш и внутренних органов убойных животных различных видов

Тема 2. 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

Тема 3. Основные положения ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества мясной и рыбной продукции.

- 1) Особенности проведения экспертизы мясной продукции
- 2) Особенности проведения экспертизы рыбной продукции
- 3) Критерии оценки качества мясной и рыбной продукции

Тема 4. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

- 1) Органы контроля и надзора за качеством продукции на рынках
- 2) Организация лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках
- 3) Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

Часть 3.4. Средства для рубежного контроля

В течение семестра по итогам изучения дисциплины проводится рубежный контроль в конце каждого семестра в виде проверки конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, а также в формате тестирования по итогам каждого семестра.

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 оценка 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.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения семестрового 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 слизеобразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка", протей, сенной палочки, а также азробные 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

е) [] 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 гниlostный, 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 разрезают 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;
- д) [] санитарная обработка, (зачистка, промывание водой, подсушивание и проветривание), после чего мясо направляют на промпереработку (изготовление колбас);
- е) [] после зачистки пораженных частей туши мясо направляют в промпереработку (изготовление колбас);

Для определения свежести мяса образцы отбирают...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] выборочно от мясной туши или ее части
- б) [] от недоброкачественной мясной туши или ее части отдельными кусочками из каждого пораженного участка
- с) [] от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском

Санитарная оценка туш и органов при цистицеркозах

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) [] Кишки и шкуры выпускают без ограничения.
- б) [] Внутренний и наружный жир (шпик) - снимают и направляют на вытапливание для пищевых целей. Шпик разрешается так же обеззараживать - замораживанием или посолом.
- с) [] 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.
- д) [] 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

- а) [] лимфе и крови
- б) [] соединительной ткани
- с) [] мышечной ткани
- д) [] кишечнике
- е) [] 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

- а) [] гниение мяса;
- б) [] свечение мяса;
- с) [] плесневение мяса;

- д) [] кислое брожение мяса;
- е) [] ослизнение мяса;

У рыб подозрительной свежести в мазках отпечатках обнаруживают

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 30 микроорганизмов
- б) [] из глубоких слоев мускулатуры 20-30 микроорганизмов
- с) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 5 микроорганизмов
- д) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- е) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- ф) [] из поверхностных слоев мускулатуры 30-60 микроорганизмов

Санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] 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.
- б) [] 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.
- с) [] 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.
- д) [] 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.
- е) [] 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;

Определить семейства промысловых рыб

Тип вопроса: Соответствие

- 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

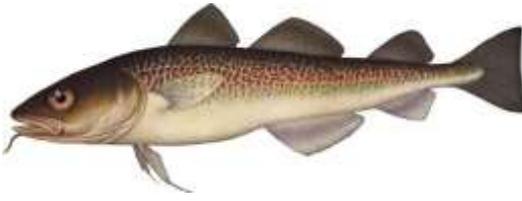
Тип вопроса: Множественный выбор

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

15. Трихинеллезом болеют ...

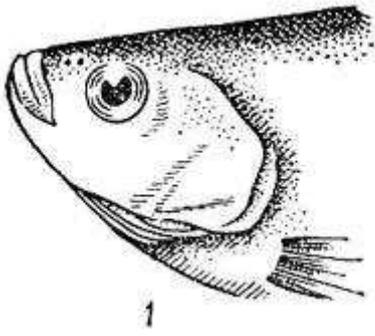
Тип вопроса: Одиночный выбор

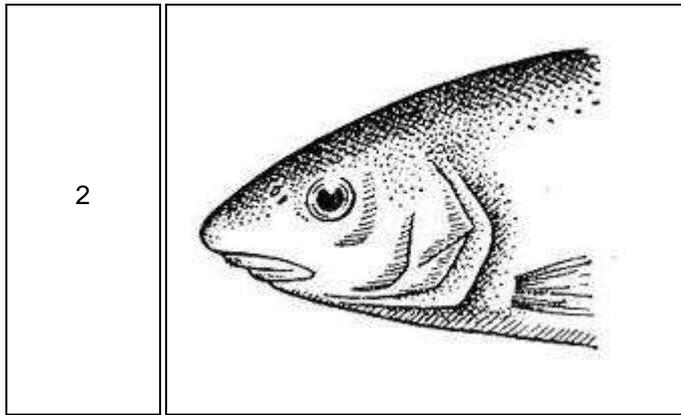
- a) всеядные животные и человек
- b) всеядные животные, птицы и человек
- c) всеядные животные
- d) только свиньи и дикие промысловые животные

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

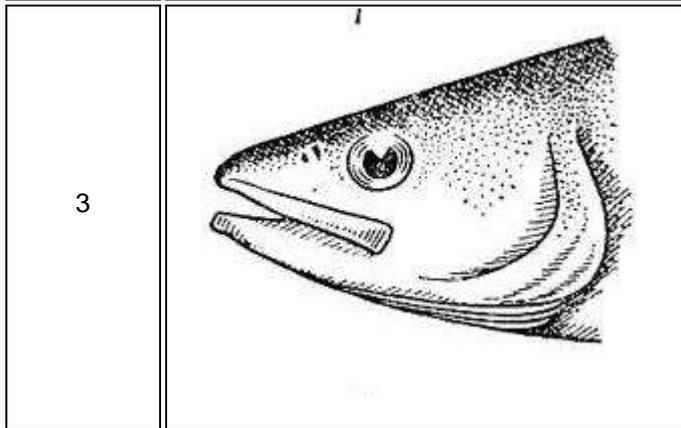
Определить тип положения рта рыб, зависящий от характера её питания

Тип вопроса: Соответствие

1		A	конечный
---	---	---	----------

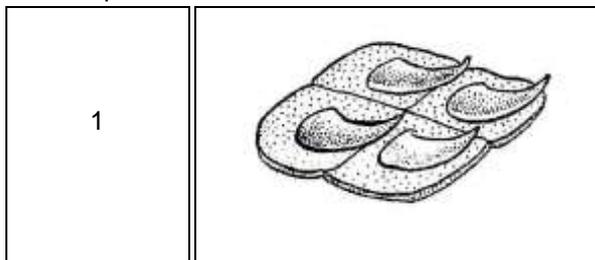


В	нижний
---	--------

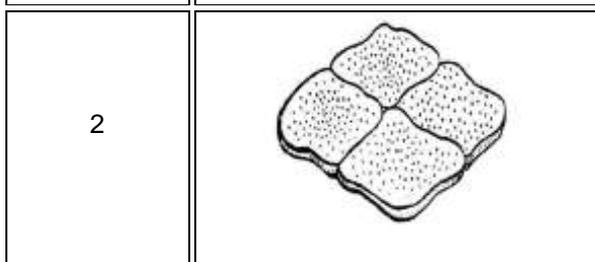


С	верхний
---	---------

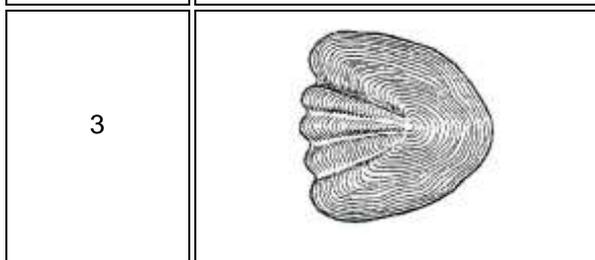
Определить тип чешуи
 Тип вопроса: Соответствие



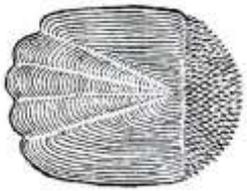
А	ктеноидная
---	------------



В	циклоидная
---	------------



С	ганоидная
---	-----------

4		D	плакоидная
---	---	---	------------

САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Вид контроля	Контрольно-оценочное учебное мероприятие, работа			Расчетная трудоемкость, час.
	тип контроля по охвату студентов	форма	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
Входной	Фронтальный	Тестирование	Контроль базовых знаний по анатомии, микробиологии, вирусологии, фармакологии и токсикологии	Без самоподготовки
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясopодуKтов»	1
	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение свежести мяса убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение видовой принадлежности мяса	1
	Фронтальный	Контрольная работа	Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарное исследование мясных консервов, мясных полуфабрикатов и животных жиров	2
	Фронтальный	Контрольная работа	Ветеринарно-санитарное исследование яиц	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	2
	Фронтальный	Сдача отчетов о лабораторных работах	Отчет малых рабочих групп о результатах проделанных лабораторных работ, обсуждение в группе, рефлексия	В рамках трудоемкости, отведенной на аудиторные занятия
Рубежный	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы	6

			при оценке качества и безопасности мясной и рыбной продукции (по программе 8-го семестра)	
	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности молока и молочной продукции, яиц, растительной продукции и иных подконтрольных грузов (по программе 9-го семестра)	6
Выходной	X	X	X	X
Заочная / очно-заочная форма обучения				
Входной	X	X	X	X
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	4
Рубежный	X	X	X	X
Выходной	X	X	X	X

Критерии оценки рубежного контроля:

- 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 семестровое тестирование;
- не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

В целом по итогам прохождения рубежного контроля обучающимся преподавателям выставляется в журнале учета успеваемости не дифференцированная оценка, свидетельствующая об успешном освоении программы дисциплины каждого семестра. При этом программой дисциплины каждого семестра предусмотрены отдельные виды аудиторных и внеаудиторных работ и контрольно-оценочных мероприятий (тестирование, выполнение письменной контрольной работы, защита электронной презентации, выполнение итогового тестирования по программе каждого семестра и пр.), за которые выставляется дифференцированная оценка. Дифференцированные оценки по итогам контрольно-оценочных мероприятий формируют средний балл успеваемости обучающегося в каждом семестре.

Часть 3.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Промежуточная аттестация - это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным в рабочей программе учебной дисциплины, в программе практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем учебным дисциплинам, модулям и практикам, включённым в рабочий учебный план по направлению подготовки (специальности).

3.5.1. Плановая процедура проведения промежуточной аттестации

Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования специалитет и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт трудоёмкости, отведённой на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную), отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование;
Процедура получения зачёта -	Дифференцированный 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
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для студентов, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	смешанный
Процедура проведения экзамена -	1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

	2. Форма экзамена – смешанная, обучающийся готовит письменно развернутый план ответа на вопросы билета, фиксируя основные тезисы своего ответа, затем дает развернутые устные комментарии экзаменатору. 3. Время подготовки – 60 минут.
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине представлена ниже 2) охватывает разделы № 1 - № 5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств в ч.3.1-3.4 настоящего приложения

3.5.2. Перечень примерных вопросов для подготовки к экзамену

1. Понятие о дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза", цель и задачи дисциплины.
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Оформление ветеринарно-санитарной документации при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
17. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
18. Методы исследования мяса на доброкачественность
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
21. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
22. Клеймение мяса. Регистрация результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.
23. Мясо (морфология, химический состав, пищевое и биологическое значение) различных видов животных.
24. Товароведческая оценка мяса (классификация в зависимости от вида и возраста животных, термического состояния, упитанности).
25. Основные принципы определения сортности мяса. Разделка туш по действующим государственным стандартам.
26. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
27. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
28. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
29. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
30. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.

31. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
32. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
33. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
34. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактика токсикозов по линии ветеринарной службы.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. botulinum*. Санитарная оценка продуктов. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.
36. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
37. Сибирская язва. Прижизненная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в предубойном цехе.
38. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в убойном цехе.
39. Туберкулез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
40. Бруцеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
41. Ящур. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
42. Лептоспироз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
43. Листерия. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
44. Лейкоз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
45. Пастереллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
46. Болезнь Ауески. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
47. Чума свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
48. Рожа свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
49. Диагностика инфекционных болезней птиц (туберкулез, орнитоз, сальмонеллез). Санитарная оценка тушек и внутренних органов.
50. Трихинеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
51. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
55. Биологические принципы и современные способы консервирования мяса и мясных продуктов.
56. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов низкой температурой.
57. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов поваренной солью. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
58. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.
59. Основы технологии и гигиена производства мясных баночных консервов. Методы исследований и санитарная оценка консервов.
60. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
61. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жиров.
63. Кишечное сырьё. Обработка кишок на мясокомбинатах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
64. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
65. Эндокринное сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
66. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке.
67. Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
68. Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
69. Пороки молока и их предупреждение.
70. ГОСТР 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия».
71. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при незаразных болезнях и субклинических маститах.
73. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение.
74. Современные способы обеззараживания молока, полученного от больных животных.

75. Кисломолочные продукты. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
76. Сливочное масло. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
77. Сыры. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
78. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
80. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Методы исследования рыбы на свежесть. Санитарная оценка.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Методы обеззараживания.
82. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Методы исследования и санитарная оценка рыбопродуктов.
83. Краткая характеристика нерыбных объектов водного промысла . Ветеринарно-санитарная экспертиза получаемых из них продуктов.
84. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
86. Мед. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
87. Мед. Методы исследования по ГОСТ 54644-2011 "Мед натуральный. Технические условия" и действующим Правилам. Санитарная оценка.
88. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.
89. Грибы. Методы исследования и санитарная оценка.
90. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» и ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия».

**ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
проведения экзамена**

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	«Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А.Столыпина»
Основные условия допуска студента к экзамену:	Студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Время проведения экзамена	
Форма проведения экзамена	Письменный
Время ответа на вопросы	60 минут

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (пример)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. П.А.СТОЛЫПИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 36.05.01 -ВЕТЕРИНАРИЯ
Экзаменационный билет №1
по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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».

Одобрено на заседании кафедры. Протокол № ____ от __. _____.20__ г.

Экзаменатор по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б. Довгань

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании кафедры <i>Специально-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения и мясных продуктов с-х. предприятий</i>
протокол № <i>8</i> от <i>11.05.2019</i> г.
Зав. кафедрой, <i>Зайцев Александр Николаевич</i>
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария; протокол № <i>10</i> от <i>28.05.2019</i> г.
Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., доцент <i>А.С.</i>
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области <i>В.П. Плащенко</i>
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН