

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:06:23

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль продукции
птицеводства**

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик, д-р биол. наук, профессор	М.В. Заболотных

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе 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 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 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, 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-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 _{ПК-1} Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 _{ПК-4} Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
		ИД-2 _{ПК-4} Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Имеет навыки применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
		ИД-3 _{ПК-4} Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов	Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и	Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их

		научных исследований и их практического применения	научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства
--	--	--	--	--	---

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

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		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1					
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Электронная презентация*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем			Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающегося			
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1		Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающегося			
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			зачет		
* 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	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для подготовки электронной презентации. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения электронной презентации
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Основные условия получения обучающимся зачёта
	Плановая процедура получения зачёта

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-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 ПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			Электронная презентация Собеседование
		Наличие умений	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Хорошо использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области	ИД-1 ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов	Полнота знаний	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-	Не имеет знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике	В целом достаточно имеющихся знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции			Электронная презентация Собеседование

ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, ветеринарной санитарии	исследования для использования новых экспериментальных данных в практике		санитарного контроля продукции птицеводства	ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства		
		Наличие умений	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не производит верификацию, интерпретацию и не умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не плохо производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	
	ИД-2 _{ПК-4} Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Полнота знаний	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	
		Наличие умений	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В достаточной степени использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не имеет навыков применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В достаточной мере владеет применением знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	
	ИД-3 _{ПК-4} Умеет использовать современные информационные технологии и базы	Полнота знаний	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования	Не знает об использовании современных информационных технологий и баз данных	В целом достаточно имеющихся знаний об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле	

	данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения		методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	продукции птицеводства	
		Наличие умений	Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Хорошо использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	

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

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций

- Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при радиационных поражениях

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

Этапы работы над электронной презентацией

Выбор темы. Автор электронной презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы электронной презентации. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если же интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Вопрос 1 (полное наименование главы).

Вопрос 2 (полное наименование главы).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

} Основная часть

Общие требования к оформлению электронной презентации

Электронная презентация выполняется в программе PowerPoint. Максимальный объем электронной презентации не должен превышать 20 слайдов.

Первый слайд – титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1 методических указаний соответствующей дисциплины (на нем указывается тема презентации, сведения о выполнившем презентацию - ФИО, факультет, группа).

Слайды нумеруются исключительно арабскими цифрами в нижнем правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.

Шрифт текста, выполненного на компьютере – Times New Roman, размер кегль не менее 24.

При составлении презентации должны использоваться различные виды слайдов – с текстом, рисунками и таблицами. Рисунки и таблицы обязательно должны быть пронумерованы и иметь название. Если таблицу не удалось поместить на один слайд, то её следует либо разбить с

пометкой «продолжение таблицы № _ », либо сократить, оставив только наиболее важные показатели.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки электронной презентации, критерии оценки содержания электронной презентации, критерии оценки оформления электронной презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания* электронной презентации: *степень* раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при работе над электронной презентацией.

2. *Критерии оценки оформления* электронной презентации: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки* электронной презентации: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки электронной презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Оценка по презентации расписывается преподавателем в оценочном листе, макет которого представлен в приложении 2 методических указаний соответствующей дисциплины. Оценочный лист в печатном виде обучающийся предъявляет на момент защиты электронной презентации.

Шкала и критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы»

1. Отбор проб.
2. Определение свежести мяса птицы по действующим ГОСТам и Правилам.

3. Методы органолептического и лабораторного исследований.
4. Распознавание мяса здоровой и вынужденно убитой птицы.
5. Бактериологическое исследование мяса домашней птицы. Отбор образцов, документация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы»

1. Вторичная переработка тушек птицы
2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы»

1. Отбор проб.
2. Методы органолептического и лабораторного исследований.
3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы»

1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.
2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.
3. Физико-химические исследования колбасных изделий.
4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

« Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы»

1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.
2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.
3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.
4. Микробиологические исследования: выявление аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях»

1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно–санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях»

1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов»

1. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.
2. Повышение стойкости яиц при хранении. Обработка и дезинфекция яиц
3. Ферментированные обессахаренные яичные продукты

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.»

1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
2. Пороки яиц.
3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных»

1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженных яичных продуктов.
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженных яичных продуктов.
3. Показатели безопасности сухих и мороженных яичных продуктов

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства»

1. Классификация и пищевая ценность кормовой муки
2. Оценка кормовой муки по органолептическим и физико-химическим показателям
3. Упаковка, маркировка, транспортирование.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
« Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки»

1. Отбор и подготовка проб кормовой муки
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки
3. Показатели безопасности кормовой муки

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья»

1. Ветеринарно-санитарная контроль обработки перопухового сырья при инфекционной патологии птицы: листериозе, болезни Марека, гриппе, оспе, болезни Ньюкасла, инфекционном ларинготрахеите, туберкулезе и колибактериозе.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на
основе сырья птицеводческой промышленности»

1. Промышленные технологии производства биологически активных веществ из сырья природного происхождения
2. Использование сырья птицеводческой промышленности в фармацевтической биотехнологии.
3. Использование сырья птицеводческой промышленности в косметике

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее практическое занятие изучаемого раздела заданной темы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы

1. Отбор проб.
2. Определение свежести мяса птицы по действующим ГОСТам и Правилам.
3. Методы органолептического и лабораторного исследований.
4. Распознавание мяса здоровой и вынужденно убитой птицы.
5. Бактериологическое исследование мяса домашней птицы. Отбор образцов, документация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.

Тема 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса
птицы

1. Вторичная переработка тушек птицы
2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы

1. Отбор проб.
2. Методы органолептического и лабораторного исследований.
3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы

1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.
2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.
3. Физико-химические исследования колбасных изделий.
4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы

1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.
2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.
3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.

4. Микробиологические исследования: выявление аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях

1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии

2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях

1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях

2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях

3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.

2. Пороки яиц.

3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных

1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженных яичных продуктов.

2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженных яичных продуктов.

3. Показатели безопасности сухих и мороженных яичных продуктов

Тема 10. Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки

1. Отбор и подготовка проб кормовой муки

2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки

3. Показатели безопасности кормовой муки

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самоподготовки и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самоподготовки и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

**ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
проведения зачета**

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) 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, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	зачет
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
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет обучающимся выставляется преподавателям в рамках ВАРС на последней неделе семестра при выполнении всех видов учебной работы (включая самостоятельную) и отчете об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине. Зачет основывается на результатах выполнения всех заданий в течение семестра, а его **выставление осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2**

Основные условия получения обучающимся зачёта:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) на последнем занятии дисциплины преподаватель просматривает записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости обучающихся, ранее выставленные оценки по итогам оценочных мероприятий (в том числе за электронную презентацию) и практических занятий;
- 2) преподаватель выставляет зачет в ведомость и в зачётную книжку обучающегося.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

- ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность
- ИД-ЗПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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

Перечень заданий с правильными ответами

По каким признакам можно определить свежесть яйца?

- по индексу формы яйца;
- + по высоте и диаметру воздушной камеры;
- по числу пор скорлупы;
- по наличию «насечки» на скорлупе

Индекс формы это:

- отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах;
- отношение диаметров на тупом и остром концах яйца;
- отношение диаметра пуги к диаметру яйца;
- + отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %.

Градинки крепятся:

- к скорлупе;
- + в среднем плотном слое белка;
- в наружном жидком слое белка;
- к белковой оболочке.

Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?

- тумак;
- «кровавое кольцо»
- старое яйцо;
- + красюк.

Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см³):

- + 1,075;
- 1,070;
- 1,085;
- 1,1.

.Технический порок куриного яйца, который возникает в результате проникновения в яйцо микробов (протей). Яйцо при овоскопии просвечивается и выглядит черным

- + черная гниль (тумак)
- красюк
- большая присушка
- большое пятно
- тек яйца

Технический порок куриного яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлуповой оболочки.

- черная гниль (тумак)
- красюк
- большая присушка
- большое пятно
- + тек яйца

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов
Перечень заданий с правильными ответами

Соответствующими сроками инкубации у сельскохозяйственных птиц являются: *Установите соответствие между элементами двух списков*

- | | |
|---------|-------------|
| 1. куры | 1. 21 сутки |
| 2. утки | 2. 27 суток |
| 3. гуси | 3. 30 суток |
| | 4. 65 суток |

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

Перечень заданий с правильными ответами

По высоте и диаметру воздушной камеры определяют Яйца
+свежесть

Отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в % - это ...формы
+индекс

Градинки крепятся к скорлупе в среднем плотном слое ...
+белка;

Порок яйца, в котором смешаны белок и желток -
+ красюк

Только яйцо с плотностью не менее 1,075г/см³ пригодно для
+инкубации

Здание на территории птицефабрики, в котором происходит выведение цыплят - ... *Введите в поле ответ строчными буквами*
+инкубатор

.....- прибор для определения качества яиц путём их просвечивания. *Введите в поле ответ строчными буквами*



+овоскоп

ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии

ИД-1ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике

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

Перечень заданий с правильными ответами

В какой момент происходит образование кутикулы?

- + в момент снесения яйца;
- корковом слое фолликула
- матке;
- перешейке.

Укажите, где происходит образование наружного жидкого слоя белка?

- в белковой части яйцевода;
- в матке;
- + в перешейке и первые 2 часа нахождения в матке;
- в воронке.

В каком отделе яйцевода происходит оплодотворение яйцеклетки?

- в перешейке;
- в матке;
- + в воронке;
- во влагалище;

В каком отделе яйцевода происходит образование внутреннего и среднего плотного слоя белка и среднего жидкого слоя белка?

- + в белковой части;
- в перешейке;
- в матке;
- в перешейке и частично в матке.

Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:

- + глазомерная оценка, по статьям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения;
- по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения;
- по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе;
- по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статьям тел-

Какой вид птицы имеет такую статью тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди?

- гуси;
- + индюки;
- куры;
- Утки

Допустимый срок хранения инкубационного яйца ... суток после снесения.

- +5-6
- 7-8
- 10-14
- 20-21
- 30-35

Овоскопию куриных яиц в процессе инкубации проводят трижды на,и суток. *Выберете не менее трёх вариантов ответа.*

- +6
- +12
- +19
- 30
- 45

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов
Перечень заданий с правильными ответами

Технологические операции при инкубации яиц в порядке их выполнения: *Расставьте ответы в списке в предложенном порядке.*

1. доставка яиц на склад
2. входная дезинфекция
3. сортировка и отбор для инкубации
4. укладка в инкубационные лотки
5. контроль за температурно-влажностным режимом
6. биологический контроль за эмбрионами
7. перевод в выводные шкафы

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

Перечень заданий с правильными ответами

образование кутикулы происходит в момент снесения
+ яйца;

в перешейке яйцевода и первые 2 часа нахождения в матке птицы происходит образование наружного жидкого слоя ...
+ белка?

В воронке яйцевода происходит яйцеклетки?
+оплодотворение

В белковой части яйцевода происходит образование внутреннего и среднего плотного слоя белка и среднего жидкого слоя
+белка?

глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения – это основные существующие способы оценки с/х птицы:
+экстерьера

Какой вид птицы имеет такую статью тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди?
+ индюк

ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК

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

Перечень заданий с правильными ответами

Какой длины яйцевод у хорошей несушки?

- до 10 см
- до 15 см;
- + 60-75 см;
- 80-85 см .

Укажите живую массу у взрослых петухов и кур мясного направления продуктивности, кг:

- 2,0-3,0;

- 2,5-3,0;

+ 3,0-3,5;

- 4,0-4,5.

Укажите живую массу у взрослых уток и селезней, кг;

- 1,5-2,0;

- 3,0-3,5;

+ 4,0-4,5;

- 5,0-6,5.

Укажите оптимальную живую массу для цыплят-бройлеров при убое, кг;

- 1,6-1,7;

+ 1,4-1,5;

- 1,3-1,4;

- 1,2-1,3.

Укажите оптимальную живую массу для гусят-бройлеров при убое, кг;

+ 4,0-4,5;

- 2,0-2,5;

- 3,0-3,5;

- 6,0-7,0.

Укажите оптимальный возраст для цыплят-бройлеров при убое, дней;

+ 49-50;

- 50-55;

- 55-60;

- 30-35.

Укажите оптимальный возраст для гусят-бройлеров при убое, дней;

+ 55-56;

- 60-65;

- 65-70;

- 40-45.

По каким показателям можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте?

+ по живой массе и развития грудной мышцы;

- по длине туловища;

- по длине киля;

- по скорости оперяемости.

Что понимают под полупотрашоной тушкой?

- тушку со снятым оперением;

+ тушку со снятым оперением и удаленным кишечником;

- тушку с удаленной головой;

- тушку с удаленной головой и ногами.

За какой период времени проводят ускоренную и полную (окончательную) оценку яйценоскости птицы?

- за 90 и 120 недель жизни птицы соответственно;
- + за 40 и 68-72 недели жизни птицы соответственно;
- за 40 и 90 недель жизни птицы соответственно;
- за 30 и 40-68 недель жизни птицы соответственно.

Один из способов вертикальной передачи возбудителей болезней от материнской особи потомству через оплодотворенное яйцо -.....

- +трансовариальный
- трансгенный
- трансграничный
- трансмиссивный
- транзитный

287. Воздушная камера (пуга) у качественного инкубационного яйца должна находиться

- +в тупом конце
- в остром конце
- посередине в центре
- в постоянном движении
- посередине у одной из стенок

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

Перечень заданий с правильными ответами

Становление физической терморегуляции у молодняка происходит в среднем в следующие сроки: *Установите соответствие между элементами двух списков.*

- | | |
|-------------|------------|
| 1. телята | 1. 18 день |
| 2. ягнята | 2. 10 день |
| 3. поросята | 3. 22 день |
| 4. цыплята | 4. 30 день |
| | 5. 1 месяц |

Соответствующими единицами измерения для каждого параметра воздушной среды является: *Установите соответствие между элементами двух списков.*

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. температура воздуха | 1. °C |
|------------------------|-------|

2. относительная влажность воздуха

2. %

3. подвижность воздуха

3. м/с

4. концентрация аммиака

4. мг/м³

5. кг/см

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

Перечень заданий с правильными ответами

у хорошей ... яйцевод + 60-75 см;
несушки

3,0-3,5 кг живая масса у взрослых петухов и кур ... направления продуктивности
+мясного

4,0-4,5 кг оптимальная живую массу для гусят- бройлеров при....
+убое

По по живой и развития грудной мышцы можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном
возрасте
+массе

под полупотрашоной тушкой понимают тушку со снятым оперением и удаленным +кишечником

за 40 и 68-72 недели жизни птицы соответственно проводят ускоренную и полную (окончательную)
оценку птицы?

+яйценокости

ИД-3ПК-4 Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для
совершенствования методов научных исследований и их практического применения

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

Перечень заданий с правильными ответами

Укажите оптимальную концентрацию углекислого газа в составе воздушной смеси в выводных секциях инкубаторов:

- + 0,1-0,2%;
- 0,5-1,0%;
- до 2%;
- 0,02-0,07;

Укажите, на каком уровне поддерживается температура воздуха и влажность на яичном складе при хранении яиц?

- температура 25 С при влажности 75-80%;
- + температура 4-12 С при влажности 75-80%;
- температура 25 С при влажности 60-70%;
- температура 10-12 С при влажности 80-95%;

На какие сутки инкубации куриных яиц происходит замыкание аллантаоиса?

- на 15 сутки инкубации;
- + на 11 сутки инкубации;
- на 6 сутки инкубации;
- на 19 сутки инкубации.

Укажите оптимальную концентрацию углекислого газа в составе воздушной смеси в инкубационных секциях инкубаторов:

- 0,1-0,2%;
- 0,5-1,0%;
- до 2%;
- + 0,02-0,07.

Какая температура должна поддерживаться на поверхности скорлупы яйца в последнюю треть срока инкубации?

- 35-36 Со;
- 39-39,4 Со;
- + 37,6-37,9 Со;
- 40,1-40,4 Со.

Метод селекции, основанный на отборе птицы по селектируемым признакам в определенной последовательности называется

- семейной селекцией;
- комбинированной селекцией;
- + тандемной селекцией;
- массовой селекцией.

Что обозначают последние 2 цифры на крылометке ?

- номер гнезда;
- номер матери;
- номер яйца;
- + порядковый номер цыпленка

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

Перечень заданий с правильными ответами

Предельно-допустимые концентрации вредных газов в птичниках ... *Установите соответствие между элементами двух списков.*

1. CO₂

1. 0,25 %,

2. NH₃

2. 15 мг/м³

3. H₂S

3. 5 мг/м³

4. 15%

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

Перечень заданий с правильными ответами

оптимальная концентрация углекислого ... в составе воздушной смеси в выводных секциях инкубаторов 0,1-0,2%;

+газа:

температура воздуха 4-12 С и влажность 75-80% поддерживается на уровне при на яичном складе при хранении

+яиц

на 15-е ... инкубации куриных яиц происходит замыкание аллантаоиса
сутки

оптимальную концентрацию 0,02-0,07 углекислого газа в составе воздушной смеси в инкубационных секциях инкубаторов (укажите единицы измерения концентрации)

+%

Температура 37,6-37,9 Сo должна поддерживаться на поверхности ... куриного яйца в последнюю треть срока инкубации?

+скорлупы

Метод, основанный на отборе птицы по селектируемым признакам в определенной последовательности называется тандемной

+селекцией

Последние 2 цифры на крылометке порядковыйцыпленка

+номер