

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.29 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Направление подготовки (специальность) 36.05.01 Ветеринария

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарное дело

Квалификация выпускника ветеринарный врач

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.2 уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценку риска возникновения болезней животных <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролем запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах 	Устный и письменный опрос
	ОПК-6.3 владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - меры, которые могут быть использованы для снижения уровня риска <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить процедуры идентификации, выбора и реализации мер <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска 	Устный и письменный опрос

<p>ПКО-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственно й безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКО-5.1 знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающи х предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества</p>	<p>Знать: - государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; - правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; - профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; - биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Уметь: - применять современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающи х предприятий; Владеть:</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
--	---	--	----------------------------------

	продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	- нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;	
--	--	--	--

<p>ПКО-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственно й безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКО-5.2 уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знать: - ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; Уметь: - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; - давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; - проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; - использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть: - организацией и контролем погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; - видовой принадлежностью мяса животных;</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
--	--	--	----------------------------------

<p>ПКО-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственно й безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКО-5.3 владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знать: - методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; Уметь: - применять техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; Владеть: - способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; - навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
--	---	---	----------------------------------

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-6.2 уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	<p>1. Что осматривает ветеринарный специалист на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере убоя свиней? +подчелюстные лимфатические узлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы тушу и полутушу внутренние органы поверхностные лимфатические узлы</p> <p>2. Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре три пары цифр, первая из которых обозначает: порядковый номер района (города) порядковый номер учреждения, организации, предприятия +порядковый номер республики в составе Российской Федерации, автономного образования, края, области, городов Москвы, Санкт-Петербурга порядковый номер в общероссийском классификаторе стран</p> <p>3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией? +поставить на карантин поставить в изолятор не принимать на убой и отправить в хозяйство провести убой и переработать на санитарной бойн</p> <p>4. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке... +живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока шерсти шкур</p> <p>5. Для диагностики, какого заболевания проводится</p>

	<p>ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота? абсцесс +цистицеркоз эхинококкоз лимфаденит</p> <p>6. Ветеринарно-санитарные требования - это документ: + об обязательных ветеринарных нормах, предъявляемых к определенным предприятиям, связанным с животными, продуктами и сырьем животного происхождения о технике выполнения ветеринарной работы о проведении разовых мероприятий о проведении периферических мероприятий</p> <p>7. Носовую перегородку у лошадей исследуют для диагностики: туберкулеза +сапа бешенства сибирской язвы</p> <p>8. Представьте органолептические методы определения свежести мяса. Какие показатели характерны для свежего мяса?</p> <p>9. Опишите способы обезвреживания продуктов убоя больных животных.</p> <p>10. Какие требования предъявляются к транспортным средствам для доставки животных?</p> <p>11. Как осуществляется ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках?</p> <p>12. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.</p> <p>13. Что такое «прогоркание жиров»?</p> <p>14. Какие требования предъявляются к сырью при производстве консервов?</p> <p>15. Как производится обеззараживание мяса, пораженного цистеркозом?</p> <p>16. Объясните для чего предназначено карантинное отделение.</p> <p>17. Охарактеризуйте, какая должна быть емкость изолятора, и какова его функция?</p> <p>18. Перечислите и опишите методы защиты продуктов от порчи</p> <p>19. Раскройте понятие «гидролиз жиров».</p> <p>20. Опишите схему микробиологических исследований продуктов убоя животных</p> <p>21. Опишите санитарную оценку рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.</p> <p>22. Дайте ветеринарно-санитарную оценку мяса при гниении.</p> <p>23. В чем заключается кислотное брожение колбасных изделий?</p>
--	---

	<p>24. Что означает наложение большого овального ветеринарного клейма? Его расшифровка.</p> <p>25. Для чего используется ветеринарное клеймо прямоугольной формы? Что оно подтверждает?</p> <p>26. Перечислите и опишите ветеринарные штампы.</p> <p>27. Укажите точки ветеринарно-санитарного контроля на конвейере по убою сельскохозяйственных животных</p> <p>28. Дайте ветеринарно-санитарную оценку туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.</p> <p>29. В чем заключается послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе?</p> <p>30. Опишите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при сибирской язве?</p>
--	---

<p>ОПК-6.3 владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>31. Ветеринарный сертификат это – документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии +международный ветеринарный документ установленного образца, выдаваемый на живых животных, животноводческую продукцию и другие подлежащие ветеринарному контролю грузы государственным ветеринарным врачом страны экспортера. документ об обязательных ветеринарных нормах, предъявляемых к определенным предприятиям, связанным с животными, продуктами и сырьем животного происхождения документ о технике выполнения ветеринарной работы</p> <p>32. Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки: видовой принадлежности жира количества летучих жирных кислот в установленном образце +степени порчи жира сорта жира</p> <p>33. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют: +пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы</p> <p>34. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят: в изоляторе в карантинном отделении на скотосырьевой базе + на санитарной бойне</p> <p>35. Карантинный двор рассчитан на прием ___% суточного поступления убойных животных на скотобазу: 15 % +10 % 20 % 100 %</p> <p>36. При обнаружении признаков гнилостного разложения:</p>
---	---

	<p>колбасу реализуют +утилизируют перерабатывают на высшие сорта колбас перерабатывают на низшие сорта колбас</p> <p>37. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо: от здорового животного при трихинеллезе при сибирской язве +от больного животного или от животного, убитого в агонии</p> <p>38. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на: +запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухожилий, наличие жира на поверхности бульона упитанность, внешний вид только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши только на внешний вид и цвет туши</p> <p>39. Что такое микробиологический бомбаж консервов, причины его возникновения, санитарная оценка?</p> <p>40. В чем заключается послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулёзе?</p> <p>41. Охарактеризуйте послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при бруцеллёзе.</p> <p>42. Опишите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную оценку при ящуре.</p> <p>43. В чем заключается предубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при бешенстве?</p> <p>44. Охарактеризуйте послеубойную и дифференциальную диагностику, ветеринарно-санитарную оценку при роже свиней.</p> <p>45. Опишите диагностику и ветеринарно-санитарную оценку при КЧС и АЧС.</p> <p>46. В чем заключается диагностика, ветеринарно-санитарная оценка при сапе?</p> <p>47. Перечислите заболевания, при которых животные не допускаются к убою или направляются на санитарную бойню.</p> <p>48. Представьте классификацию инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека.</p> <p>49. Представьте классификацию инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для</p>
--	---

	<p>человека.</p> <p>50. Как исследуется мяса на трихинеллёз? Санитарная оценка туш и органов.</p> <p>51. Как проводится диагностика цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?</p> <p>52. Какое санитарное значение имеет степень обескровливания туш? Укажите степени обескровливания.</p> <p>53. Перечислите и опишите методы консервирования мяса, их санитарное значение.</p> <p>54. Опишите санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.</p> <p>55. Как поступают с молоком, полученным от животных больных лейкозом?</p> <p>56. Перечислите и кратко охарактеризуйте пороки молока.</p> <p>57. Укажите источники микробного обсеменения молока.</p> <p>58. Перечислите и кратко охарактеризуйте пороки пищевых яиц.</p> <p>59. Опишите ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.</p> <p>60. Опишите ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.</p>
--	--

Таблица 2.2 - ПКО-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно- импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</p>	<p>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</p>
---	--

<p>ПКО-5.1 государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>1. Что такое партия скота? группа с/х животных, направляемых на убой + группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом группа животных, собранных одним сдатчиком.</p> <p>2. Согласно ГОСТ 34120-2017 по термическому состоянию мясо делится на: остывшее, охлажденное, замороженное +парное, охлажденное, замороженное остывшее, охлажденное, подмороженное парное, остывшее, замороженное</p> <p>3. Оборудованное место для проведения электроогулушения животных? конвейерный стол +бокс изолятор сублиматор</p> <p>4. Наиболее гигиеничным и долговечным материалом для предприятий мясной промышленности (оборудование, поверхность столов, тележки для перевозки мясopодуктов) является: чугун алюминий +нержавеющая сталь медь и её сплавы</p> <p>5. Под термином «утилизация» понимают: + что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают</p> <p>6. Охарактеризуйте категории упитанности туш свиней по ГОСТам.</p> <p>7. Охарактеризуйте категории упитанности туш лошадей по ГОСТам.</p> <p>8. Охарактеризуйте категории упитанности туш мелкого рогатого скота по ГОСТам.</p> <p>9. Охарактеризуйте категории упитанности тушек птицы по ГОСТам.</p> <p>10. Опишите методы исследования и ветеринарно-санитарную оценку мясных баночных консервов по действующим ГОСТам.</p>
--	--

	<ol style="list-style-type: none">11. Перечислите требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу.12. Назовите требования, предъявляемые к убойным животным.13. Охарактеризуйте категории упитанности туш крупного рогатого скота по ГОСТам.14. Дайте понятие термину «дератизация».15. Какие современные средства используются при дезинфекции.16. Дайте понятие термину «дезинсекция». Какие методы дезинсекции вы знаете?17. Какие требования необходимо соблюдать при консервировании эндокринного и ферментного сырья?18. Субпродукты, их классификация в зависимости от морфологического строения.19. Перечислите требования к упаковке и маркировке сливочного масла.20. Перечислите требования к упаковке и маркировке кисломолочных продуктов.
--	---

<p>ПКО-5.2 уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>21. Упитанность животных определяют: +внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром расположением подкожного жира длиной туши</p> <p>22. Общие требования к убою животных: должен быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание должен прежде всего обеспечить безопасность людей +должен быть быстрым, сопровождаться хорошим обескровливанием туши, безопасным для людей, не вызывать мучений животного должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов</p> <p>23. Что такое нутровка туш? процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распилением грудной кости +процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распилением грудной кости процесс снятия шкуры</p> <p>24. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота: туши, головы, внутренние органы, финальная точка голова, туша, внутренние органы, финальная точка туша, внутренние органы, голова, финальная точка + голова, внутренние органы, туша, финальная точка</p> <p>25. При холодном копчении температура при обработке коптильными компонентами не должна превышать: 40 °С +22 °С 65 °С 72 °С</p> <p>26. Опишите морфологический и химический состав мяса животных и птиц.</p> <p>27. Опишите пороки жидких кисломолочных продуктов: причины, меры предупреждения.</p> <p>28. Опишите, что относится к технологическим свойствам молока.</p> <p>29. Перечислите и охарактеризуйте способы производства сметаны.</p> <p>30. Опишите, как происходит убой животных.</p> <p>31. Охарактеризуйте первичную переработку крупного рогатого скота.</p>
--	--

	<p>32. Какие основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества вы знаете?</p> <p>33. Как происходит организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков?</p> <p>34. Опишите операции, которые включают в себя технологический процесс производства пастеризованного молока.</p> <p>35. Опишите операции, которые включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов.</p> <p>36. Укажите порядок приёмки молока на молокоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>37. Укажите основные технологические операции при переработке кишок на боенских предприятиях.</p> <p>38. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные технологические операции первичной переработки птиц.</p> <p>39. Опишите технологический процесс убоя свиней без шкуры?</p> <p>40. Опишите технологический процесс убоя свиней в шкуре?</p>
--	--

<p>ПКО-5.3 владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>41. Созревание мяса - это: +это процесс изменений его свойств, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает хорошо выраженный аромат и вкус, становится мягким и сочным, более влагоемким и более доступным действию пищеварительных ферментов совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится процесс микробиологической порчи явление подобное загару</p> <p>42. Что такое бомбаж консервов? деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки механическое повреждение банки +одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки загрязнения поверхности банок содержанием других негерметичных банок</p> <p>43. Методами определения величины рН мяса являются: флотационный +потенциометрический гравиметрический +колориметрический</p> <p>44. Основной метод окраски мазков-отпечатков из мяса и субпродуктов: по Романовскому-Гимзе +по Грамму по Нейссеру по Ожешко</p> <p>45. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с сернокислой медью: пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования + приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2- 3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования</p>
---	--

	<p>46. Укажите требования ГОСТ к топленому жиру.</p> <p>47. Какие органолептические изменения мяса присутствуют при загаре?</p> <p>48. Опишите способы консервирования средней пробы молока.</p> <p>49. Опишите технику определения кислотности молока.</p> <p>50. Охарактеризуйте дифференциальную диагностику мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.</p> <p>51. Охарактеризуйте методы исследования рыбы на свежесть.</p> <p>52. Опишите особенности осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи.</p> <p>53. Охарактеризуйте правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.</p> <p>54. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.</p> <p>55. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную оценку крови и готовых продуктов.</p> <p>56. Опишите определение общей обсеменённости поверхности мяса.</p> <p>57. Перечислите и охарактеризуйте физико-химические методы защиты мясопродуктов от порчи.</p> <p>58. Перечислите требования, предъявляемые к качеству субпродуктов.</p> <p>59. Дайте характеристику мясу с признаками DFD и PSE.</p> <p>60. Какие способы обезвреживания продуктов убоя больных животных вы знаете?</p>
--	---

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

– журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

– графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

– «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

– «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

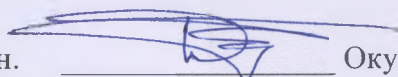
Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

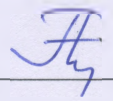
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

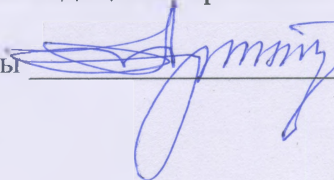
Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария

Разработал:  Окунев Д.А.
Доцент, к.б.н.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019

Зав. кафедрой  Тайгузин Р.Ш.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019

Декан факультета ветеринарной медицины  Жуков А.П.