



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра производства и экспертизы качества
сельскохозяйственной продукции

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-4: Способен к организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях и других объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ, в том числе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения.</p>	<p>ПКС-4.4: Организовывает и осуществляет ветеринарно-санитарный анализ сырья и продукции животного и растительного происхождения.</p>	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</p>	<p><u>Знать</u>: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий; <u>Уметь</u>: правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно- ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота; оценивать эффективность санитарных мероприятий на производстве, подбирать дезинфицирующие средства и их концентрацию в зависимости от задач; <u>Владеть</u>: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;

- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания по контрольным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами.

В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания к практическим занятиям проводится при представлении студентом отчета по работе с выполненными заданиями и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

3.3 В приложении № 3 приведена типовая тематика контрольных работ. Для выполнения контрольной работы необходимо представить теоретическую обзорную часть, подготовить презентацию и защитить работу.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок / Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематически и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые

Критерий	Система оценок	2	3	4	5
		0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
		«не зачтено»	«зачтено»		
профессиональных задач	соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	с заданным алгоритмом	заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	решения в рамках поставленной задачи	

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции (протокол № 08 от 29.04.2022 г.)

Заведующая кафедрой



А.С. Баркова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тест №1

1. При обнаружении патологоанатомических изменений туша помещается на запасной рельсовый путь и ____
 1. Уничтожается
 2. Детально осматривается
 3. Перерабатывается
 4. Замораживается

2. Масса образца для оценки свежести мяса из одного места должна быть не менее, г:
 1. 200
 2. 100
 3. 50
 4. 75

3. Партия скота – это:
 1. Группа с/х животных, направляемых на убой
 2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом
 3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом
 4. Группа животных, собранных одним сдатчиком

4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин:
 1. Уничтожение
 2. Утилизация
 3. Использование без ограничений
 4. Промышленная переработка

5. Показатель рН мяса свежей рыбы:
 1. 5,6-6,2
 2. 5,8-7
 3. 6,8-7,2
 4. 6,5-6,8

6. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:
 1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
 2. изолятор
 3. санитарная бойня
 4. цех предубойного содержания скота

7. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:
 1. 6-8 ч
 2. 4-10 ч
 3. 5 ч
 4. 12 ч

8. Врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере убоя свиней?

1. Подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
2. Заглоточные лимфатические узлы
3. Туши и полутуши
4. Околоушные лимфатические узлы

9. К холодильниковым относят яйца, находившиеся в холодильнике

1. более 30 суток
2. 1 день
3. менее 10 суток
4. более 60 дней

10. Температура молока при приемке его на молочном заводе не должна превышать

1. 5 °С
2. 10°С
3. 15 °С
4. 20 °С

Тест №2

1. Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что рыба _____:

1. Свежая
2. Не свежая
3. Испорченная
4. Гнилая

2. Если после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме туша и продукты убоя признаны благополучными, то они _____:

1. Выпускаются без ограничений
2. Идут в промпереработку
3. Замораживаются
4. Утилизируются

3. Наиболее опасный вид порчи мяса:

1. Окоченение, посинение
2. Гниение
3. Ослизнение, заплесневение
4. Свечение, ослизнение

4. Разделка туш КРС проводится в следующем порядке Расположите в правильной последовательности: 1. Отделение головы; 2. Туалет туш и полутуш; 3. Снятие шкуры 4. Расчленение туши; 5. Удаление внутренних органов

1. 1, 2, 4, 3, 5
2. 3, 1, 2, 4, 5
3. 1, 3, 5, 4, 2
4. 3, 5, 1, 2, 4

5. Запрещается убой птицы на мясо до:

1. 10- дневного возраста

2. 14- дневного возраста
 3. 30- дневного возраста
 4. 3 месяцев
6. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:
1. Не менее 24 ч
 2. Не более 24 ч
 3. Не менее 12 ч
 4. 10-12 ч
7. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют:
1. Две точки ВСЭ: для осмотра: внутренних органов и тушек, финальная
 2. Три точки ВСЭ: для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная
 3. Четыре точки ВСЭ: голов, тушек, внутренних органов, финальная
 4. Пять точек ВСЭ: голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная
8. Под термином «утилизация» понимают:
1. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели
 2. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику
 3. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы
 4. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают
9. Сколько вскрывают единиц из упаковки от всей партии яиц для определения общего состояния и сортности яиц:
1. 5%
 2. 10%
 3. 20%
 4. 15%
10. Свежевыдоенное молоко от здорового животного имеет кислотность:
1. 12-15°Т
 2. 17-19°Т
 3. 16-18°Т
 4. 22-24°Т

Тест №3

1. Рыба относится к продуктам_____ при хранении
 1. Нестойким
 2. Стойким
 3. Не хранящимся в свежем виде
 4. Высокостойким
2. Порок, характеризующийся разложением белковых и других азотистых веществ, вызываемым ферментами гнилостной микрофлоры. В мясе при этом накапливаются продукты распада не только белков, но также жиров и углеводов:

1. Ослизнение
 2. Свечение
 3. Загар
 4. Гниение
3. Правила подготовки проб к отправке:
1. Упаковка проб в металлический ящик
 2. Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание
 3. Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание
 4. Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка
4. При достижении какой температуры в толще мышц считается замороженной:
1. 1° С
 2. -8° С
 3. - 3° С
 4. - 12° С
5. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:
1. в изоляторе
 2. в карантинном отделении
 3. на скотосырьевой базе
 4. на санитарной бойне
6. Общие требования к забою животных:
1. Должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
 2. Должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
 3. Должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
 4. Должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
7. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:
1. 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
 2. Кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы
 3. 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
 4. Пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
8. Животных, после длительной транспортировки ставят на отдых:
1. На 30 часов
 2. На 24 часа
 3. На 52 часа
 4. На 48 часов
9. Минеральные соли молока играют большую роль в производстве
1. Кефира и молочного кваса

2. Сгущенки
3. Сыров и кисломолочных продуктов
4. Масла

10. прибор для исследования яиц называется:

1. Лактан
2. Штангенциркуль
3. Овоскоп
4. Компрессориум

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ

Занятие №1. Принятие и подготовка животных к убою на мясоперерабатывающих предприятиях

Цель занятия: получение умений и навыков доставки и подготовки животных разных видов к убою.

Задание: составить таблицу по разным видам сельскохозяйственных животных с указанием времени предубойной выдержки, способов транспортировки к месту убоя, способов оглушения

Контрольные вопросы по занятию:

1. Транспортировка животных к месту убоя
2. Понятие о предубойной выдержке животных
3. Способы оглушения разных видов животных

Занятие №2. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

Цель занятия: получение умений и навыков предубойной и послеубойной экспертизы животных на поточных линиях убоя.

Задание: начертить схемы поточных линий убоя разных видов животных и отметить на них точки ветеринарно-санитарного контроля.

Контрольные вопросы по занятию:

1. Порядок проведения предубойного осмотра животных
2. Определение порядка убоя животных
3. Точки послеубойного осмотра на поточных линиях при убое разных видов животных

Занятие №3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Цель занятия: получение умений и навыков подготовки к убою и убоя птицы, ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.

Задание: начертить схему поточной линии убоя птицы и отметить на ней точки ветеринарно-санитарного контроля.

Контрольные вопросы по занятию:

1. Особенности подготовки птицы к убою
2. Продолжительность предубойной голодной выдержки
3. Этапы технологического цикла переработки птицы

Занятие №4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности

Цель занятия: получение умений и навыков ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества молока и молочных продуктов

Задание: провести исследование качества сырого молока и кисло-молочных продуктов с целью выявления признаков порчи и фальсификации.

Контрольные вопросы по занятию:

1. Классификация кисломолочных продуктов по в зависимости от применяемых заквасочных микроорганизмов.
2. Виды кисломолочных заквасок

3. Технология изготовления йогурта

Занятие №5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

Цель занятия: получение умений и навыков ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и морепродуктов

Задание: изучить технологический цикл на рыбоперерабатывающем предприятии и проведения ветеринарно-санитарного контроля рыбы и морепродуктов.

Контрольные вопросы по занятию:

1. Этапы производственного контроля при переработке рыбы
2. Технохимический и микробиологический контроль производства рыбы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к хранению и транспортировке рыбы и рыбных продуктов

Занятие №6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кожевенного сырья

Цель занятия: получение умений и навыков ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества кожевенно-мехового сырья

Задание: изучить подготовку шкур к консервированию и способы консервирования шкур. Составить таблицу с пороками шкур согласно классификации пороков.

Контрольные вопросы по занятию:

1. Классификация шкур.
2. Консервирование шкур и их товарная оценка
3. Мокрый посол шкур

ТИПОВАЯ ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Федеральное законодательство в области ветеринарии
2. Основные задачи ветеринарии в Российской Федерации.
3. Полномочия субъектов Российской Федерации в области Ветеринарии.
4. Система государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
5. Права главных государственных ветеринарных инспекторов.
6. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии».
7. Основные положения государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации.
8. Перечислите объекты государственного ветеринарного надзора.
9. Государственный ветеринарный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
10. Порядок выдачи разрешений на ввоз в Российскую Федерацию, вывоз и транзит по территории России животных, продукции животного происхождения и другой подкарантинной продукции.
11. Ветеринарный надзор за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясного сырья.
12. Порядок оформления документов при отчуждении животных и изъятия продуктов животноводства.
13. Права и гарантии деятельности государственных ветеринарных инспекторов.
14. Правила ввоза на территорию Российской Федерации пушных зверей, кроликов, собак, кошек.
15. Правила ввоза на территорию Российской Федерации кормов и кормовых добавок животного происхождения, в т.ч. из птицы и рыбы
16. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов при экспорте животных.
17. Делопроизводство в ветеринарных Учреждениях
18. Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.
19. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).
20. Полномочия службы Россельхознадзора в обеспечении качества и безопасности подконтрольных грузов.

Приложение №4

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

1. Ветеринарное законодательство. Закон «О ветеринарии».
2. Структура Всемирной ветеринарной ассоциации
3. Роль Международного эпизоотического бюро в борьбе с инфекционными болезнями животных
4. Государственный надзор при импорте подконтрольных грузов через госграницу и границы Таможенного союза.
5. Ветеринарно-санитарные требования при организации импорта и экспорта подконтрольных грузов.
6. Государственный и ведомственный ветеринарно-санитарный контроль, его задачи и полномочия.
7. Положение о федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю (россельхознадзор), полномочия, организация деятельности.
8. Штампы и печать ветеринарного надзора на государственной границе РФ.
9. Порядок и правила перевозки грузов (сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых
10. Выдача разрешений на ввоз, вывоз и транзит животных и продукции, кормов и лекарственных средств.
11. Основные правила организации документооборота в ветеринарных учреждениях.
12. Формы ветеринарной отчетности, порядок составления и сроки представления.
13. Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы.
14. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.
15. Отдел государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации и транспорте.
16. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному Ветеринарно-санитарному контролю.
17. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.
18. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов.
19. Ветеринарный надзор при уборке, утилизации и уничтожении трупов животных на границе.
20. Административная и уголовная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии и правовых актов субъектов РФ.