



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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

основной профессиональной образовательной программы специалитета  
по специальности  
**36.05.01 ВЕТЕРИНАРИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра производства и экспертизы качества  
сельскохозяйственной продукции

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

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

| Код и наименование компетенции   | Дисциплина                               | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции   |
|--|--|---|
| <p>ПК-3: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов</p> | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p> | <p><i>Знать:</i><br/>                     - методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного и растительного происхождения, правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения, нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов убоя.<br/> <i>Уметь:</i><br/>                     - использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку качества продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла, осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях.<br/> <i>Владеть:</i><br/>                     - навыками отбора проб, методами оценки качества и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения и способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.</p> |

1.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания по контрольным работам (для заочной формы обучения).

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения 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 (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

| Система оценок<br>Критерий   | 2   | 3   | 4   | 5  |
|--|---|---|---|--|
|  | 0-40%   | 41-60%  | 61-80 %   | 81-100 %   |
|  | «неудовлетворительно»   | «удовлетворительно»   | «хорошо»  | «отлично»  |
|  | «не зачтено»  | «зачтено»   |   |  |
| <b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b> | 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  |
| <b>2 Работа с информацией</b>  | 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 |
| <b>3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>   | Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать  | В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации                | В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной                   | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной  |

| Система оценок<br><br>Критерий   | 2   | 3   | 4  | 5   |
|--|---|---|--|---|
|  | 0-40%   | 41-60%  | 61-80 %  | 81-100 %  |
|  | «неудовлетворительно»   | «удовлетворительно»   | «хорошо»   | «отлично»   |
|  | «не зачтено»  | «зачтено»   |  |   |
|  | только некоторые из имеющихся у него сведений   |   | информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные   | информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи |
| <b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b> | В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма | Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи                  |

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-3: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов.

### Задания закрытого типа:

1. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:

1. утилизируют
2. используют на корм животным
3. **используют для изготовления фаршевые консервов**
4. не используют
5. **используют для изготовления вареных и ливерных колбас**

## 2. Бомбаж консервов:

1. деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки
2. механическое повреждение банки
- 3. одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки**
4. загрязнения поверхности банок содержанием других негерметичных банок

## 3. Дальность перевозок крупного рогатого скота на боенские предприятия автомобильным транспортом составляет до \_\_\_\_\_ км:

1. 150
2. 180
- 3. 200**
4. 250

## 4. Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольная реакция:

- 1. мясо от здорового животного**
2. мясо животных, убитых в состоянии агонии
3. мясо больных животных
4. трупное мясо

## 5. При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии:

1. тушу проваривают в течение 2 ч
- 2. тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, сжигают**
3. тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, утилизируют
4. тушу с органами после проваривания отправляют на изготовление консервов

## 6. Определите последовательность размещения мест осмотра ветеринарного врача на линии переработки свиней:

1. голов
2. туш
3. внутренних органов
4. подчелюстных лимфатических узлов

5. туш
6. финальная

**Ответ: 4, 1, 3, 2, 5, 6**

7. Установите соответствие:

|   |  |
|---|--|
| 1. К 3-й категории упитанности свиней относят | А. поросята -молочники живой массой от 4 до 8 кг                     |
| 2. К 5-й категории упитанности свиней относят | Б. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев                |
| 3. К 1-й категории упитанности свиней относят | В. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более |

**Ответ: 1-В, 2-В, 3-А**

**Задания открытого типа:**

8. Емкость изолятора составляет \_\_\_ % суточного поступления убойных животных на скотобазу.

**Ответ: 1**

9. Масса туши с внутренним жиром относительно массы животного, выраженное в процентах называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: убойный выход**

10. Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: автолиз**

11. Животных, больных сибирской язвой на мясокомбинате \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: изолируют и лечат**

12. При генерализованной форме туберкулеза туши направляют на \_\_\_\_\_.

**Ответ: утилизацию**

13. Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: миражное**

14. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпателе осталось незначительное количество меда, который течёт длинными нитями, складывающимися горкой. Такой мед по консистенции \_\_\_\_\_.

**Ответ: жидкий**

15. При росте количества жира плотность молока \_\_\_\_\_.

**Отчет: снижается**

16. Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни \_\_\_\_\_.

**Ответ: уничтожают.**

17. Жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более относятся к \_\_\_-й категории упитанности

**Ответ: 3**

18. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят на \_\_\_\_\_.

**Ответ: санитарной бойне**

19. Процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: нутровка**

20. Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежность и сочность, хорошо выявленные специфический запах и вкус – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: созревание**

21. Массовая доля воды в качественном мёде не должна превышать \_\_\_\_\_%.

**Ответ: 20**

22. Головы свиные и бараньи в шкуре, хвосты свиные, ноги свиные и говяжьи, путовые суставы и губы говяжьи и конские, уши относят к \_\_\_\_\_ субпродуктам.

**Ответ: шерстным**

23. Запрещается убой животных на мясо до \_\_\_\_ дневного возраста.

**Ответ: 14**

24. Спинно-боковая часть шкуры свиней – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: крупон**

25. Методика осмотра какого органа приведена в описании: при проведении послеубойного ветеринарного осмотра обращают внимание на: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы.

**Ответ: печень**

26. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо \_\_\_\_\_.

**Ответ: сомнительной свежести**

27. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо \_\_\_\_\_.

**Ответ: свежее**

28. При осмотре рыбы установлено, что жабры от интенсивно- розового до светло-красного цвета, брюшко подтянуто. Такая рыба является \_\_\_\_\_.

**Ответ: свежей**

29. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20<sup>0</sup>С составляет \_\_\_\_\_ суток.

**Ответ: 7**

30. В случае выявления в туше *Cl. Botulinum* тушу \_\_\_\_\_.

**Ответ: уничтожают**

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

Учебным планом для студентов заочного отделения предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Задания по контрольным работам предусматривают ответ на три вопроса, что позволяет расширить теоретические знания по изучаемой дисциплине.



Положительная оценка «зачтено» выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Типовые вопросы для выполнения контрольных работ приведены ниже:

Типовые вопросы для контрольной работы №1:

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений.
3. Обработка транспортных средств после перевозки животных и птиц.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
9. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
10. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
12. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
13. ВСЭ молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
16. ВСЭ при производстве колбасных изделий.

17. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
18. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
19. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.
20. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади, схема клеймения.
21. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения.
22. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС, схема клеймения.
23. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения.
24. Ветеринарное клейма и штампы, инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
25. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
26. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.
27. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
28. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
29. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.
30. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражениях отдельных органов.

Типовые вопросы для контрольной работы № 2:

1. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
2. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов).
3. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.
4. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
5. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях.
8. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов и туш.
9. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.

10. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.
11. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д.
12. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.
13. Основные нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу ветеринарно-санитарной экспертизы.
14. Ветеринарное законодательство.
15. Ветеринарные сопроводительные документы.
16. Реестр основных нормативно-технических документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
17. Правовые основы деятельности в сфере ветеринарии.
18. Основы законодательной регламентации ветеринарной экспертизы в РФ.
19. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.
20. Законодательная база ВСЭ на предприятиях по реализации пищевых продуктов.
21. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
22. Документы ветеринарной отчетности.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы специалитета по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Преподаватель-разработчик – Баркова А.С., доцент, д.в.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой



А.С. Баркова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г.).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_



М.Н. Альшевская