



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 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, 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>ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>ПК-1: Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p><u>Знать:</u> требования к убойным животным, сырью и предприятиям по убою и переработке продукции, методики определения качества сырья, требования к оформлению документов, порядок проведения убоя, клеймение мяса.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;</p> <p><u>Владеть:</u> методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования молока и молочных продуктов; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, рыбы, гидробионов.</p>

1.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания открытого и закрытого типов.

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 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,	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него	В состоянии осуществлять научно корректный	В состоянии осуществлять систематический и научно	В состоянии осуществлять систематический и научно-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
процесса, объекта	сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	анализ предоставленной информации	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	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

ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

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:

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

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

Задания открытого типа:

5. Емкость изолятора составляет ____ % суточного поступления убойных животных на скотобазу.

Ответ: 1

6. Масса туши с внутренним жиром относительно массы животного, выраженное в процентах это _____

Ответ: убойный выход

7. Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей называются _____.

Ответ: автолиз

8. Животных, больных сибирской язвой на мясокомбинате _____

Ответ: изолируют и лечат

9. При генерализованной форме туберкулеза туши направляют на _____.

Ответ: утилизацию

10. Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется _____.

Ответ: миражное

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

Ответ: жидкий

12. При росте количества жира плотность молока _____.

Отчет: снижается

13. Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни _____.

Ответ: уничтожают.

ПК-1: Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных

Задания закрытого типа:

14. 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

15. 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

16. 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:

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 20⁰С составляет _____.

Ответ: 7 суток

30. В случае выявления в туше Cl. Botulinum тушу _____.

Ответ: уничтожают

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

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом

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 бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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