

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной
экспертизы

Паршин П.А. _____



«29» июня 2017 г.

Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза –
прикладной бакалавриат
квалификация выпускника - бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

2. Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОК - 4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p>- знать основы правовых знаний о системе производственного ветеринарно-санитарного контроля в Российской Федерации.</p> <p>- уметь использовать основы правовых знаний в системе производственного ветеринарно-санитарного контроля.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности использования теоретических знаний и практических навыков осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля</p>
ПК - 8	готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	<p>- знать производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам</p> <p>- уметь обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности эффективного осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.</p>

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
	не зачтено	зачтено
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)		

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК - 4	<p>- знать основы правовых знаний о системе производственного ветеринарно-санитарного контроля в Российской Федерации.</p> <p>- уметь использовать основы правовых знаний в системе производственного ветеринарно-санитарного контроля.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности использования теоретических знаний и практических навыков осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля</p>	1-3	Сформированы и систематизированы основы правовых знаний о системе производственного ветеринарно-санитарного контроля в Российской Федерации.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания - 3.2	Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2	Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания - 3.2
ПК - 8	<p>- знать производственную документацию и установленную</p>	1-3	Сформированы и систематизированы знания производственной	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1 Тесты из-	Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2	Задания из разделов 3.1

	<p>отчетность по утвержденным нормам</p> <p>- уметь обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности эффективного осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.</p>		<p>документации и установленной отчетности по утвержденным нормам</p>	<p>и работа</p>		<p>задания - 3.2</p>		<p>Тесты из-задания - 3.2</p>
--	--	--	---	-----------------	--	----------------------	--	-------------------------------

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК -	- знать	Лекции,	Зачет	Задания из	Задания из	Задания из

4	<p>основы правовых знаний о системе производственного ветеринарно-санитарного контроля в Российской Федерации.</p> <p>- уметь использовать основы правовых знаний в системе производственного ветеринарно-санитарного контроля.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности использования теоретических знаний и практических навыков осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля</p>	<p>лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>		<p>разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>	<p>разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>	<p>разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>
ПК - 8	<p>- знать производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам</p> <p>- уметь обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности эффективного осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания -3.2 Задания из раздела 3.4</p>

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка	Критерии
«зачтено»	Обучающийся, выполнил программу занятий во время изучения дисциплины и при проведении зачета в виде устного опроса дал ответы, соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Тестирование: уровень освоения компетенций – пороговый, продвинутый, высокий.
«не зачтено»	Обучающийся, не выполнил программу занятий, а так же при проведении устного опроса дал ответы, не соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Тестирование: уровень освоения компетенций – компетенция не сформирована.

2.5 Критерии оценки устного опроса, ситуационные задачи.

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

3.1 Вопросы к зачету

- 1.Виды транспортировки животных и птицы.
3. Ветеринарные требования при перевозке больных животных.
4. Порядок подготовки животных к убою.
5. Предубойное содержание скота
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания
7. При каких болезнях и случаях запрещается убой животных на мясо?
8. В каких случаях убивают животных на санитарных бойнях? Порядок проведения
9. маллеинизации при приёме животных на скотобазы?
10. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к выбору мест строительства
11. мясоперерабатывающих предприятий?
12. Структура мясоперерабатывающего предприятия, цехов и отделений?
13. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра?
14. Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов?
15. Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса?
16. Цель и задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля.
17. Структура ветслужбы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.
18. Перечень животных и птицы, используемых как сырье для получения мяса.
19. Ветеринарные требования при заготовке и перевозке убойных животных.
20. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
21. Норма площади для животных при перевозке.
22. Сроки предубойной выдержки животных и птицы.
23. Ветеринарные объекты на боенских предприятиях.
24. Порядок карантинирования животных на мясокомбинатах.
25. Болезни и состояния, при которых убой животных запрещается.
26. Порядок ветеринарного осмотра животных перед убоем.
27. Основные технологические процессы при переработке животных, подлежащие ветконтролю.
28. Порядок ВСЭ голов убитых животных.
29. Порядок ВСЭ внутренних органов

3.2 Тестовые задания

1. Сопоставить вид рыб с местами распределения жира в их теле:
 - 1 Треска
 - 2 Судак
 - 3: Вобла
 - А) Печень
 - Б) Вокруг внутренних органов
 - В)Под кожей и в брюшной полости
2. Ядовитые промысловые рыбы подразделяются на (2 ответа) :

+: постоянно ядовитых

- + : временно ядовитых
 - : полностью ядовитых
 - : частично ядовитых
3. Соответствие показателей сырого молока, предназначенного для производства продуктов диетического питания, предъявляемым требованиям:
- 1 Количество колоний мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов
- 2 Показатель термоустойчивости по алкогольной пробе
- А) не более 5×10^{КОЕ} в 1 см^3
- Б) не менее 5×10^6 в 1 см^3
4. Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре $4^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$ не более чем:
- + : 24 часа
 - : 36 часов
 - : 12 часов
 - : 72 часа
5. Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95%, называется
- + : сливочным
 - растительным спредом
 - + : сливочно-растительный спред
6. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога и казеина – это
- + : молочная сыворотка
 - сливочно-молочная сыворотка м
7. Беломышечная болезнь чаще регистрируется у животных
- + : молодых
 - : истощенных
 - : старых
8. Пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов, ядовитые растения могут стать причиной
- + : отравления
 - : увеличения массы тела
 - : пневмонии
9. Обладают материальной кумуляцией и длительное время остаются в мясе (2 ответа):
- + : хлорорганические пестициды
 - + : ртутьсодержащие препараты
 - : пиретроиды
 - : карбаматы
10. Сопоставить виды рыб со средами их обитания и местами нереста:
- 1: Треска, пикша, сайда, камбала
- 2: Карп, сазан, щука, форель
- 3: Осетры, севрюги
- 4: Сазан, судак, сом, лещ, чехонь
- А) Морские рыбы
- Б) Пресноводные рыбы
- В) Проходные рыбы
- Г) Полупроходные рыбы
11. Поступает в реализацию целыми тушками, а также в разделанном виде рыба (3 ответа):
- + : консервированная

- + : замороженная
 - + : соленая
 - : охлажденная
12. Стерилизации не подвергают рыбные
- + : пресервы
 - : консервы
13. Пиретроиды относятся к группе препаратов:
- + : малотоксичных для животных
 - : высокотоксичных для животных
 - : обладающих материальной кумуляцией
 - : малотоксичных для насекомых
14. Установите соответствие между пестицидами и их токсичностью для животных:
- 1: Хлорорганические препараты
- 2: Пиретроиды
- 3: Фосфорорганические пестициды
- А) обладают материальной кумуляцией
- Б) малотоксичны для животных
- В) вызывают острое отравление животных
15. Токсическое действие радиоактивного йода проявляется поражением:
- + : щитовидной железы
 - : органов ЖКТ
 - : почек
 - : половых органов
16. Последовательность периодов клинического проявления острой лучевой болезни
- 1: Период первичных реакций
- 2: Скрытый период
- 3: Период разгара
17. Последовательность первичной переработки с.-х.птицы:
- 1: Оглушение
- 2: Обескровливание
- 3: Термическая обработка
- 4: Снятие пухо-перового покрова
- 5: Потрошение
16. Установите соответствие между заболеваниями и поражаемыми органами с.-х. птицы:
- 1: Лейкоз
- 2: Ньюкаслская болезнь
- 3: Орнитоз
- 4: Стафилококкоз
- А): органы кроветворения
- Б): органы дыхания, пищеварения и цнс
- В): слизистые оболочки верхних дыхательных путей и конъюнктивы
- Г) суставы
- Д): сердце, почки
17. Возбудитель туберкулеза птиц:
- + : *Mycobacterium avium*
 - : *Pasteurella multocida*
 - : *Erysipelotrix insidiosa*
 - : *Listeriamonocytogenes*
18. Последовательность периодов клинического проявления острой лучевой болезни
- 1: Период первичных реакций
- 2: Скрытый период
- 3: Период разгара

4: Период восстановления

19. Допустимая величина загрязнения радиоактивными веществами кожных покровов животных

равна:

+: 1 мР/ч

-: 0,5 мР/ч

-: 5 мР/ч

-: 0,01 мР/ч

20. Соответствие степени лучевой болезни снижению количества лейкоцитов от физиологической нормы у животных в латентный период:

1: Легкая степень

2: Средняя степень

3: Тяжелая степень

4: Крайне тяжелая степень

А) не превышает 25%

Б) на 26

В) 50%

Г) 51%

Д) 75%

Е) на 76% и более

Ж) не изменяется

21. Последовательность первичной переработки с.-х.птицы:

1: Оглушение

2: Обескровливание

3: Термическая обработка

4: Снятие пухо-перового покрова

5: Потрошение

22. Правовое положение ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса определяется:

+: положением о ветеринарной службе предприятия агропромышленного комплекса

-: уставом ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса

-: правилами для ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса

23. В каждом хозяйстве агропромышленного комплекса для регламентации деятельности ветеринарных специалистов разрабатываются:

+: должностные инструкции ветеринарных специалистов

-: должностные положения ветеринарных специалистов

-: должностные правила ветеринарных специалистов

24. Руководитель ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса отвечает за:

+: ветеринарно-санитарное благополучие животноводческих ферм

-: материальное благополучие ветеринарных специалистов

+: своевременное проведение комплекса профилактических мероприятий

25. Ветеринарные правила устанавливают:

+: порядок и условия содержания животных на предприятиях, их реализацию, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора

-: обязанности, права и юридический статус ветеринарных учреждений, организаций и должностных лиц ветеринарной службы

-: размеры трудового и материального обеспечения ветеринарной службы

26. Ветеринарные правила устанавливают обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при:

+: назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы

+: осуществлении мероприятий по обеспечению ветеринарной безопасности в отношении уловов водных биологических ресурсов

- :производстве лекарственных средств для медицинского применения из тканей животных
- +:идентификации и учете животных
- 27.Ветеринарные правила устанавливают обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при:
 - +:проведении регионализации и эпизоотического зонирования
 - :определении санитарно-эпидемиологического благополучия территории населенных пунктов
 - +:определении зоосанитарного статуса объектов животноводства и переработки
- 28.Ветеринарные правила разрабатывает и утверждает:
 - :федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора
 - +:федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии
 - :правительство Российской Федерации
- 29.Ветеринарный журнал ф. № 1-вет. служит журнал для:
 - :регистрации продукции, не отвечающей требованиям ветеринарных и санитарных правил и норм
 - :записи противоэпизоотических мероприятий
 - :записи эпизоотического состояния района
 - +:регистрации больных животных
- 30.Ветеринарный журнал ф. № 2-вет. предназначен для регистрации:
 - :продукции, не отвечающей требованиям ветеринарных и санитарных правил и норм
 - :данных о инфекционных и инвазионных болезнях, возникающих на территории хозяйства или населенного пункта
 - +:плановых и вынужденных противоэпизоотических мероприятий, проводимых ветеринарными специалистами против заразных болезней

3.3.Ситуационные задачи

Задача 1. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Задача 2. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината автотранспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?

Задача 3. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?

Задача 4. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Задача 5. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
----	------------------------------------	--------------------------

2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Шапошникова Ю.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Шапошникова Ю.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Ключи к тестовым заданиям приведены в п. 3.2.

Рецензент: **Андреев Михаил Михайлович**, кандидат ветеринарных наук, заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области