

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

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



«10» июня 2019 г.

Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.06 «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного происхождения»
для направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - прикладной
бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	+
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	+	+

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			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарные нормы и правила, а также требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами; - давать оценку соответствия продукции требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>	1-2	Сформированные и систематические знания ветеринарных норм и правил, требований к качеству и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<p><i>Вопросы из раздела 3.2</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.2</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.2</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>

	методов оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения.							
ПК-5	<p>Знать: - основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Уметь: - проводить оценку качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: - оценочной методологии.</p>	1-2	Сформированные и систематические знания основных требований к качеству сырья и продуктов животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Вопросы из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3</i>

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарные нормы и правила, а также требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами; - давать оценку соответствия продукции требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> методов оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>
ПК-5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку качества сырья и готовой продукции. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценочной методологии. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>	<i>Вопросы из раздела 3.2</i>

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились 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.

2.5 Критерии оценки устного опроса

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,	Не менее 90% баллов за

	прогнозирует, конструирует.	задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

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

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

Перечислить методы определения видовой принадлежности мяса.

По каким внешним признакам можно определить видовую принадлежность мяса.

Органолептические признаки мяса больных и павших животных.

Перечислить лабораторные методы определения мяса больных и павших животных.

Категории упитанности КРС.

Категории упитанности свиней.

Категории упитанности овец.

Требования к птице, предназначенной для убоя.

Категории и определение упитанности туш КРС.

Категории и определение упитанности туш овец.

Основные ветеринарные клейма.

Основные товароведческие клейма.

Описать порядок и основные технологические приемы при конвейерной разделке КРС.

Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.

Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.

Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.

Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.

Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.

Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.

Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.

Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.

Способы обезвреживания условно-годного мяса.

Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.

Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.

Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.

Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.
Санитарная экспертиза животных жиров.
Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных.
Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при инвазионных заболеваниях животных.
Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.
Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.
Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).
Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.
Санитарная оценка молока.
ВСЭ молока больных животных.
ВСЭ молочных продуктов.
Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.
Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.
Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.
Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.
Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы.
ВСЭ рыбной продукции: общие сведения. Химический состав мяса рыбы. ВСЭ свежей пресноводной и морской рыбы.
ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
ВСЭ рыбной продукции.
ВСЭ колбасных изделий и копченостей. Требования к качеству и безопасности.
Субпродукты: понятие, пищевая ценность, классификация.
Обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования.
Качественная характеристика и санитарная оценка меда.

3.3 Тестовые задания (примерные)

1. Мясо, зараженное финнозом обезвреживают

- а) посолкой и замораживанием
- б) охлаждением
- в) размораживанием
- г) подмораживанием

2. Мясо полученное, сразу после убоя с температурой не ниже 35 °С называется

- а) парное
- б) охлажденное
- в) замороженное
- г) подмороженное

3. Субпродукты, подвергнутые охлаждению до температуры в толще ткани от 0 до 4°С называются

- а) охлажденные
- б) замороженные
- в) подмороженные
- г) размороженные

4. Химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани зависит

-
- а) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон
 - б) содержания незаменимой аминокислоты триптофана
 - в) соотношения триптофана и оксипролина
 - г) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

5. Предубойная выдержка КРС составляет

- а) 24 ч
- б) 12 ч
- в) 48 ч
- г) выдержка не используется

6. Показатели, определяющие видовую принадлежность животного жира

- а) цвет
- б) консистенция
- в) температура плавления
- г) содержание жирных кислот
- д) температура кипения
- е) содержание холестерина

7. Показатели, характеризующие пищевую и биологическую ценность мяса

- а) количественное соотношение пищевых веществ
- б) энергетическая ценность
- в) коэффициент жиросотложения
- г) усвояемость
- д) консистенция
- е) содержание холестерина

8. Укажите дефекты мяса

- а) ослизнение
- б) закисание
- в) пигментация
- г) ожоги
- д) тумак
- е) кровавое кольцо

9. У какого вида животных при первичной переработке проводят крупонирование

- а) свиньи
- б) мелкий рогатый скот
- в) кролики
- г) крупный рогатый скот

10. Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:

- 1) Бой;
- 2) Выливка;
- 3) Присушка;
- 4) Миражное.

11. Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты:

- 1) Учебники;
- 2) Справочники;
- 3) Предписывающие нормативные документы;
- 4) Методические рекомендации.

12. Какую форму имеют основные ветеринарные клейма:

- 1) Прямоугольная и овальная;
- 2) Треугольная и овальная;
- 3) Круглая и овальная;
- 4) Круглая и прямоугольная.

13. Какое из перечисленных животных болеет трихинеллезом:

- 1) Кролик;
- 2) Кошка;
- 3) Лось;
- 4) Кабан.

14. Какой из цистицеркозов опасен для человека:

- 1) Cysticercosis suum;
- 2) Cysticercosis tenuicollis;
- 3) Cysticercosis pisiformis;
- 4) Cysticercosis tarandi.

15. Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека:

- 1) Септицемия;
- 2) Чума шук;
- 3) Описторхоз;
- 4) Оспа.

16. Выход крови при вертикальном обескровливании КРС к живой массе составляет:

- 1) 4 – 4,5 %;
- 2) 5 – 5,5 %;
- 3) 6 – 6,5 %;
- 4) 7 – 7,5 %.

17. Укажите субпродукт, относящийся к I категории:

- 1) Трахея;
- 2) Семенники;
- 3) Мозги;
- 4) Уши.

18. Что из перечисленного не является эндокринным сырьем:

- 1) Семенники;
- 2) Вымя;
- 3) Панты;
- 4) Эмбрион.

19. Укажите возбудителя пищевого токсикоза:

- 1) Сальмонеллы;
- 2) Кишечная палочка;
- 3) Протей;
- 4) Стрептококки.

20. Продажа, каких из перечисленных грибов разрешена:

- 1) Белые;
- 2) Опята;
- 3) Белянки;
- 4) Вёшенки.

Типовые контрольные задания

1. Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующуюся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные.

2. В магазин поступила партия потрошенных кур 2 сорта в количестве десяти ящиков. При оценке их качества обнаружено: тушки имеют сухую беловато-желтую поверхность, на коже имеются 2 разрыва длиной не более 20 мм, мышцы у них плотные, слегка влажные, бледно-розовые на разрезе; цвет подкожного жира бледно-желтый, наблюдается небольшое искривление кила грудной кости. Соответствует ли качество поступивших тушек требованиям ГОСТ 31962-2013?

3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или справки. Как поступить с этой партией?

Вопросы для устного опроса

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
4. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
5. Какова компетенция Госветслужбу РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Каковы задачи предубойного отдыха.
7. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
8. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.
9. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
10. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним.
11. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены.

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 ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Каширина Н.А.
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), обрабатывающего результаты	Каширина Н.А.
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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ