

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Дисциплины
(модуля)**

Ветеринарная экспертиза

Разработчик (и):

Ускова И.В.
ФИО

доцент
должность

к.б.н., доцент
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
микробиологии и биохимии
наименование кафедры

протокол № 10 от 26.03.2024 г.

Заведующий кафедрой микробиологии и
биохимии



подпись

Макаревич Е.В.
ФИО

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине (модулю) | | | Оценочные средства текущего контроля | Оценочные средства промежуточной аттестации |
|---|--|---|--|--|---|--|
| | | <i>Знать</i> | <i>Уметь</i> | <i>Владеть</i> | | |
| <p>ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр, анализ и лабораторные исследования продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей их качества и безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | <p>ИД-4_{ПК3} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции пресноводной, морской рыбы и раков, икры, меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, растительных пищевых продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>ИД-5_{ПК3} Проводит отбор проб, лабораторные исследования и осуществляет ветеринарно-санитарный анализ продуктов и сырья животного и растительного происхождения для оценки их доброка-</p> | <p>Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы воз-</p> | <p>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного</p> | <p>Методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> | <p>- комплект заданий для выполнения лабораторных и практических работ; - тестовые задания; - типовые задания по вариантам для выполнения контрольной работы.</p> | <p>Текущий контроль Экзаменационные билеты</p> |

| | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------|--|--|--|
| | <p>чественности и безопасности, а также возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p> | <p>будителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> | <p>происхождения.</p> | <p>молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p> | | |
|--|---|---|-----------------------|--|--|--|

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

| Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения) | Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения) | | | |
|---|--|--|--|---|
| | Ниже порогового («неудовлетворительно») | Пороговый («удовлетворительно») | Продвинутый («хорошо») | Высокий («отлично») |
| Полнота знаний | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки. | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности. | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. |
| Наличие умений | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки. | Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы) | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов. |
| Наличие навыков (владение опытом) | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки. | Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами. | Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач. |
| Характеристика сформированности компетенции | Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. | Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. | Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. | Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. |

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных и практических работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение лабораторных и практических работ, что позволяет расширить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины (модуля).

Перечень лабораторных и практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

| Баллы | Критерии оценивания |
|--------------|--|
| 1,5 | Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы. |
| 1,3 | Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. |
| 1 | Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. |
| 0 | Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. |

3.2 Критерии и шкала оценивания тестирования

Перечень тестовых вопросов и заданий, описание процедуры тестирования представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

В ФОС включен типовой вариант тестового задания:

1. Тест. Упитанность животных определяют :

*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)

внешним осмотром

расположением подкожного жира

длиной туши

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

*форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков

только по степени развития скелетных мышц

толщиной кожи

только по выступлениям остистых отростков позвонков

3. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:

*основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела

участке коленной складки

мошонке, у передних долей вымени

4. Как устанавливают упитанность свиней?

по внешнему виду животных

по форме туловища

за выступание остистых отростков позвонков

*по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

по живой массе и качеству мяса
по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания

*за упитанность и массой или массой и качеством мяса

по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:

быков

волов и коров

молодняк

*телят от 14 дней до 3 месяцев

7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:

2 - выше и ниже

*3 - высшее, среднее и ниже среднего

4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая

4 - высшее, среднее, ниже, худая

8. К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

*высшая

средняя

ниже средней

чрезмерная

9. К 3- й категории упитанности свиней относят:

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

*жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг;

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10. До 2 - й категории упитанности свиней относят:

*свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также

поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11. К 1- й категории упитанности свиней относят:

*свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12. К 5- й категории упитанности свиней относят :

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

*поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13. По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:

2 - выше и ниже

3 - высшее, среднее и ниже среднего

4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая

4 - высшее, среднее, ниже, худая

14. Запрещается забой животных на мясо до:

10- дневного возраста

*14- дневного возраста

30- дневного возраста

3 месяцев

15. Запрещается забой птицы на мясо до:

10- дневного возраста

14- дневного возраста

*30- дневного возраста

3 месяцев

16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:

*живых животных, птицы, рыбы, пчел

мяса, молока

шерсти

шкур

17. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)

ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования

*ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

18. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

ветеринарное свидетельство (форма № 1)

*ветеринарное свидетельство (форма № 2)

ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

19. По какой категории проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, или эмкарсом, сапом, столбняком, бродзота и эпизоотичным лимфаденитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций; кожевенное сырье не боевого происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

I

II

*III

I та II

20. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

*после механической очистки от навоза промывают горячей водой

очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют

дезинфицируют

21. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории:

после механической очистки от навоза промывают горячей водой

очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют

*после очистки промывают, а затем дезинфицируют
промывают холодной водой

22. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:

после механической очистки от навоза промывают горячей водой

*очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
после очистки промывают, а затем дезинфицируют
только дезинфицируют

23. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

*цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
изолятор

санитарная бойня

цех предубойного содержания скота

24. Карантинное отделение предназначено для:

содержания больных животных

*содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных
свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
заболев животных

предубойного содержания

25. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:

15 %

*10 %

20 %

100 %

26. Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

*1 %

10 %

5 %

100 %

27. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:

в изоляторе;

в карантинном отделении;

на скотосырьевой базе

*на санитарной бойне

28. Направляющие на санитарную бойню животных:

без документов

*которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и
суставов (у телят)

которые содержались в карантинном помещении

худых животных

29. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

не менее 24 ч

*не более 24 ч

не менее 12 ч

10-12 ч

30. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

*6-8 ч

4-10 ч

5 ч

12 ч

31. Общие требования к забою животных:

должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание
должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой

*должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой

должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

32. Какой вид оглушения распространенный?

*электрооглушения

применения углекислого газа (CO₂) или смесь газов

молотом

с помощью стреляющих аппаратов

33. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

живой массе

убойной массе

*убойном выхода

живой массе и убойном выхода

34. Что такое нутровки туш?

процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости

процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости

*процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости

процесс снятия шкуры

35. Что такое крупон?

подчревное часть шкуры

заболевания свиней

свиная вырезка

*спинно - боковая часть шкуры свиней

36. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?

55,0-58,5

40,9-42,6

*47,0-48,0

38,4-42,6

37. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?

55,0-58,5

*40,9-42,6

47,0-48,0

44,4-46,2

38. Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?

*41,7-50,1

39,8-47,7

37,6-40,5

36,0-41,0

39. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота :

туши, головы, внутренние органы, финальная точка

головы, туши, внутренние органы, финальная точка

туши, внутренние органы, головы, финальная точка

*головы, внутренние органы, туши, финальная точка

40 . При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы:

*головы (на сап) , внутренние органы, туши, финальная
головы, туши, финальная
внутренние органы, туши, финальная
председателя, продукты убоя, лимфатические узлы

41. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

*подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
заглоточные лимфатические узлы
туши и полутуши
околоушные лимфатические узлы

42. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:

*внутренних органов, туш, финальная
голов, продуктов убоя, лимфатических узлов
голов, продуктов убоя, финальная
голов, тушь, финальная

43. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют:

*две точки ВСЕ для осмотра : внутренних органов и тушек, финальная
три точки ВСЕ : для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная
четыре точки ВСЕ : голов, тушек, внутренних органов, финальная
пять точек ВСЕ : голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная

44 . Размеры и форма лимфоузлов лошадей :

*3 мм - 30 см, группы пакетов по 20-40 , округлые , бобоподибни, подкова - образные
3 мм - 35 см, сплошные, одиночные
5 мм - 25 см, часть сплошных, часть состоит из долек
до 2 см, сплошные

45. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:

*туберкулез, актиномикоз
эхинококкоз
гиподерматоз
гастроэнтерит

46. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

абсцесс
*цистицеркоз
эхинококкоз
лимфаденит

47. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:

туберкулеза
*сапа
бешенства
пошлине

48. Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :

легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша

голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша

*председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок -
кишечник - вымя (семенники) - матка - туша

туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка

49. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

цвет, запах и консистенцию мышц

внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию

*состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах

цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

50. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы:

легкие

*печень

почки

вымя

51. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:

легкие

печень

*почки

селезенку

52. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые

мясо старых животных

мясо больных животных

*мясо от здоровых животных

мясо от животных, забитых в агональном состоянии

53. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :

*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

кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы

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

пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

54. Автолиз - это :

микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период

*ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеиналитических ферментов самих тканей

микробиологические и ферментативные процессы в мясе

биологические преобразования в мясе

55. Согласно ГОСТ 3739-89 по термическому состоянию мясо делится на :

остывшее, охлажденное, замороженное

*остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

остывшее, охлажденное, подмороженное
парное, остывшее, замороженное

| Баллы | Критерии оценки |
|-------|---------------------------------|
| 13 | 90-100 % правильных ответов |
| 12 | 70-89 % правильных ответов |
| 11 | 50-69 % правильных ответов |
| 10 | 49% и меньше правильных ответов |

3.3 Критерии и шкала оценивания контрольной работы

Контрольная работа предназначена для формирования и проверки знаний/умений/навыков в рамках оцениваемых компетенций по дисциплине (модулю). Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

1. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

- а) запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухости, наличие жира на поверхности бульона;
- б) упитанность, внешний вид;
- в) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши;
- г) только на внешний вид и цвет туши.

2. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:

- а) курятины;
- б) баранины и козлятины;
- в) говядины;
- г) свинины.

3. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :

- а) пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с порталными лимфоузлами и желчным пузырем;
- б) кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы;
- в) 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;
- г) пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы.

4. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу :

- а) приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси;
- б) внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси;
- в) внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса;
- г) добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см³

экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидаина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси.

5. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата :

а) пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования;

б) приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования;

в) оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса;

г) приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования.

| Оценка | Критерии оценивания |
|----------------------------|--|
| <i>Отлично</i> | Контрольная работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала). |
| <i>Хорошо</i> | Контрольная работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений. |
| <i>Удовлетворительно</i> | В контрольной работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме. |
| <i>Неудовлетворительно</i> | В контрольной работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена. |

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

4.1 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины с экзаменом

Для дисциплин, заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

Билет № 4.

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы.
2. Санитарная оценка туш и органов животных при отравлениях.
3. Определение % жира в молоке.

| Оценка | Критерии оценки ответа на экзамене |
|----------------|--|
| <i>Отлично</i> | Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы. |
| <i>Хорошо</i> | Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не |

| | |
|----------------------------|---|
| | допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области. |
| Удовлетворительно | Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний. |
| Неудовлетворительно | Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос. |

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» - 20 баллов, «4» - 15 баллов, «3» - 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля.

| Итоговая оценка по дисциплине | Суммарные баллы по дисциплине, в том числе | Критерии оценивания |
|-------------------------------|--|---|
| Отлично | 91 - 100 | Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан |
| Хорошо | 81-90 | Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан |
| Удовлетворительно | 70- 80 | Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан |
| Неудовлетворительно | 69 и менее | Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен |

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем) у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: *тестовые задания*.

Комплект заданий диагностической работы с правильными ответами

| | |
|--|---|
| ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр, анализ и лабораторные исследования продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей их качества и безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | |
| 1 | Запрещается забой животных на мясо до : А. 10- дневного возраста Б. 14- дневного возраста В. 30- дневного возраста Г. 3 месяцев |
| 2 | Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке : |

| | |
|----|--|
| | <p>А. живых животных, птицы, рыбы, пчел Б. мяса, молока В. шерсти Г. шкур</p> |
| 3 | <p>Запрещается забой птицы на мясо до: А. 10- дневного возраста Б. 14- дневного возраста В. 30- дневного возраста Г. 3 месяцев</p> |
| 4 | <p>Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия? А. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) Б. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет) В. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования Г. ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость</p> |
| 5 | <p>Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? А. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) Б. ветеринарное свидетельство (форма № 1) В. ветеринарное свидетельство (форма № 2) Г. ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость</p> |
| 6 | <p>Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории: А. после механической очистки от навоза промывают горячей водой Б. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют В. дезинфицируют</p> |
| 7 | <p>Созревание мяса - это: А. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса Б. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится В. процесс микробиологической порчи Г. явление подобное загара</p> |
| 8 | <p>Исследование мяса на свежесть начинают с: А. учета поверхностных лимфатических узлов Б. органолептических исследований В. председателя Г. внутренностей</p> |
| 9 | <p>Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо: А. содержит 1% гликогена Б. несвежее В. сомнительной свежести Г. свежее</p> |
| 10 | <p>При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего: А. определения внешнего вида и цвета Б. определения запаха В. определения прозрачности и аромата бульона Г. определения состояния жира и консистенции</p> |