

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

**Мурманск
2024**

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>		
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	ИД-4_{ПКЗ} 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 ИД-5_{ПКЗ} Проводит отбор проб, лабораторные исследования и осуществляет ветеринарно-санитарный анализ продуктов и сырья животного и растительного происхождения для оценки их доброкачественности и безопасности, а также воз-	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 возбудителей инфекционных и инвазионных бо-	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 животного водческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы токсимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	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 молока и молочных продуктов, яиц, продукции	- комплект заданий для выполнения лабораторных и практических работ; - тестовые задания; - типовые задания по вариантам для выполнения контрольной работы.	Текущий контроль Экзаменационные билеты

	возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	лезней 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.		пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.		
--	--	--	--	--	--	--

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.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы 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.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован 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 МАУ.

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 МАУ.

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

волово и коров

молодняк

*телят от 14 дней до 3 месяцев

7. По степени упитанности вола, 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 вола 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 1 см 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 категорией проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больны, подозрительные на заболевания сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, или эмкарсом, сапом, столбняком, бродзота и эпизооточным 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 забойю 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?

подчревная 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 , бобоподобные, 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 просвечиваемые

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

бедр

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 протеина
литических 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 обращают 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 портальными 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 бензидина, 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
Отлично	Контрольная работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
Хорошо	Контрольная работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
Удовлетворительно	В контрольной работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
Неудовлетворительно	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
Отлично	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.
Хорошо	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 : А. живых животных, птицы, рыбы, пчел Б. мяса, молока В. шерсти Г. шкур
3	Запрещается забой птицы на мясо до: А. 10- дневного возраста Б. 14- дневного возраста В. 30- дневного возраста Г. 3 месяцев
4	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
5	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
6	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
7	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
8	Исследование мяса на свежесть начинают с: А. учета поверхностных лимфатических узлов Б. органолептических исследований В. председателя Г. внутренностей

9	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо: А. содержит 1% гликогена Б. несвежее В. сомнительной свежести Г. свежее
10	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