

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.04 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов
птицеводства**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативных документов, предъявляемые к безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; - стандарты, технические условия и другие нормативные документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать пробы, консервировать материалы и отправлять их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, физико-химического и токсикологических исследований; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов птицеводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности
		<p>владеет навыками</p> <p>владения методикой проведения контро-лирующих мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>знает</p> <p>основы технологии и гигиену первичной переработки птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок осуществления ветеринарно-санитарного контроля, особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней птиц; - перечень заболеваний и состояний птиц, при которых их не допускают к убою, обоснование порядка использования
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать и сдавать птицу на боенские предприятия и подготавливать их к убою; - организовать и проводить предубойный осмотр птиц; - проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр тушек и внутренних органов птиц; - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований
		<p>владеет навыками</p> <p>владения методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований птицы и птицепродуктов</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Современные требования к птице и продуктам ее убоя согласно технической документации			
1.1.	Раздел 1	7	ПК-1.1, ПК-1.2	
2.	2 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и организация производственного контроля			
2.1.	Раздел 2	7	ПК-1.1, ПК-1.2	
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцо-продуктов			
3.1.	Раздел 3	7	ПК-1.1, ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
Промежуточная аттестация			
1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен) по итогам освоения дисциплины (модуля)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и критерии их оценивания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

Вопросы для устных опросов, коллоквиумов, практико-ориентированные задания (проверка индикаторов компетенций ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3.)

Контрольные вопросы для устного опроса

Раздел №1

1. В каком возрасте заготавливают птицу разных видов?
2. Какие сопроводительные документы необходимы для приема птицы?
3. Как производится ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полном потрошении.

4. Как производится ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полупотрошении?

1. При каких инфекционных заболеваниях запрещается направлять на инкубацию для воспроизводства птицы яйца?
2. В каких случаях запрещается отправлять на убой птиц?
3. В каком порядке осуществляют ветеринарно-санитарная экспертиза?

Раздел №2

1. Каков морфологический и химический состав мяса птицы?
2. Чем отличается мясо кур и индеек?
3. Каковы ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировании птицы на боенские предприятия?

1. Опишите технологию и порядок переработки птицы.
2. Какова организация на поточно-механизированных линиях?
3. Какова организация на автоматизированных линиях?
4. Почему с птицекомбинатов и птицефабрик выпуск тушек птицы в непотрошеном виде запрещается?

Критерии оценки ответа на вопросы устного опроса:

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

2 балла - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Вопросы к коллоквиуму

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Химический состав мяса кур.
2. Чем отличается мясо кур и индеек?
3. Каковы требования к заготовливаемой птице согласно ГОСТ?
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе и сальмонеллезе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе и болезни Марека.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при, болезни Ньюкасла, орнитозе.
7. Ветеринарно-санитарная оценка (поря
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы док использования) яиц домашней птицы при инфекционных заболеваниях. при колибактериозе и респираторном микоплазмозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе.

Критерии оценки:

Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам собеседования на контрольной точке, которое включает два теоретических вопроса или выполнение тестовых заданий (оценка знаний) и творческие или практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос:

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

2 балла - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки практико-ориентированного задания:

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8-9 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

6-7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4-5 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный

ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.
2-3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.
0 баллов. Задание не выполнено.

Темы рефератов

1. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации птицеубойного цеха
2. Контроль и качество дезинфекции в птицеубойном цехе
3. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах
4. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к птицеубойному цеху
5. Организация и методика предубойного осмотра домашней птицы, его значение
6. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убой домашней птицы, его значение
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи
8. Ветеринарно-санитарные требования к категориям упитанности домашней птицы
9. Технология переработки домашней птицы
10. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам из мяса птицы
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы
12. Новые виды яичных продуктов
13. Требования к безопасности мяса птицы.
14. Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.
15. Транспортировка домашней птицы на боенские предприятия, приемка птицы, документация.
16. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы.
17. Классификация и характеристика домашней птицы: куры, утки, гуси, индейки и цесарки.
18. Требования ГОСТ к мясу птицы.

Критерии оценки

15 баллов. Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

12 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

10 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства»

1. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы.
2. Классификация и характеристика домашней птицы: куры, утки, гуси, индейки и цесарки.
3. Классификация и характеристика дикой птицы: боровая, горная, водоплавающая пернатая дичь.
4. Требования ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» к мясу птицы.
5. Определение упитанности домашней птицы.
6. Транспортировка домашней птицы на боенские предприятия, приемка птицы, документация.

7. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы.
8. Общие положения о ветеринарно- санитарном осмотре продуктов убоя животных, птицы.
9. Лимфатическая система животных. Особенности лимфатической системы у птиц.
10. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя домашней птицы.
11. Клеймение и маркировка мяса птицы.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе и сальмонеллезе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе и болезни Марека.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при, болезни Ньюкасла, орнитозе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при колибактериозе и респираторном микоплазмозе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе.
17. Ветеринарно-санитарная оценка (порядок использования) яиц домашней птицы при инфекционных заболеваниях.
18. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации на птицеперерабатывающих предприятиях.
19. Контроль и качество дезинфекции на птицеперерабатывающих предприятиях.
20. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах
21. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к птицеубойному цеху

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)