

**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.19 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной
экспертизы**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции 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
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	знает ГОСТов и регламентирующей документации для того или иного вида сырья животного происхождения
		умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного происхождения согласно регламентирующим документам
		владеет навыками осуществлять контроль качества сырья согласно ГОСТам и регламентирующей документации

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основы ветеринарии			
1.1.	История ветеринарии	4	ПК-1.2	Контрольная работа
1.2.	Внутренние незаразные болезни	4	ПК-1.2	Тест
2.	2 раздел. Инвазионные и инфекционные болезни животных			
2.1.	Основы паразитологии	4	ПК-1.2	Тест
2.2.	Общая эпизоотология	4	ПК-1.2	Тест
3.	3 раздел. Основы ВСЭ			
3.1.	Основы ВСЭ	4	ПК-1.2	Контрольная работа
	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			
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	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) "Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Типовые вопросы к контрольной точке №1.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений):

1. Определите группу чистоты пробы молока.
2. Определите плотности пробы молока.
3. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарная оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.

З о

2. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°C. Определите истинную плотность молока?

3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

Типовые вопросы к контрольной точке №2.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?

2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный документ.

2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.

3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования (в зависимости от заданных условий)

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

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
5. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
6. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
7. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
8. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
9. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса.
10. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
11. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
12. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
13. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
14. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
15. Диагностика скрытого мастита у коров, лечение и профилактика.
16. Понятие о бесплодии, малоплодии и яловости сельскохозяйственных животных. Основные причины и формы бесплодия животных.
17. Проведение акушерско-гинекологической диспансеризации на ферме или молочном комплексе.
18. Распространение маститов и экономический ущерб.
19. Маститы, их классификация и профилактика.
20. Методы исследования вымени при маститах.
21. Лабораторные методы диагностики маститов
22. Диагностика субклинических маститов.
23. Серозный отек вымени. Этиологии, патогенез, лечение и профилактика.
24. Маститы у животных: причины, патогенез, признаки, классификация, профилактика
25. Заболевание молочной железы в зависимости от различных способов доения
26. Кровавое молоко. Причины, оказание помощи и профилактика.

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