

**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.О.11.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.05.01 Ветеринария

Болезни мелких и экзотических животных

Ветеринарный врач

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>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>знает Понимает базовые принципы работы и функционирования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
		<p>умеет применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
		<p>владеет навыками обладает навыками применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять контроль ветеринарной деятельности в соответствии с планами противоэпизоотических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>ПК-3.1 Контролирует ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, организационно-технические, зоотехнические и ветеринарные мероприятия, направленные</p>	<p>знает основные положения Федеральных Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций государственного ветеринарного надзора в области контроля ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных</p>
		<p>умеет контролирует ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, организационно-технические, зоотехнические и ветеринарные мероприятия, направленные на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных</p>

		на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных в соответствии с планом противоэпидемиологических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий	владеет навыками обладает навыками контроля ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных
ПК-3 осуществлять ветеринарную деятельность в соответствии с планами противоэпидемиологических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	Способен контролировать в планами и	ПК-3.2 Проводит контроль профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противоэпидемиологических мероприятий	знает - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к транспортировке и убою, обоснование умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и внутренних органов животных и птиц - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического туш исследований - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности - проводить дезинфекцию и дератизацию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней - организовать контроль за процессом погрузки убойных животных, их транспортирования; - проводить приемку на мясоперерабатывающие предприятия и предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы

		<p>владеет навыками</p> <p>владения методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра жи-вотных, птиц и послеубойной ветери-нарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;</p> <p>- владения методами органолептическо-го, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;</p> <p>- владения методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;- владения методами исследования пищевых животных жиров и раститель-ных масел, яиц и меда, молока и мо-лочных продуктов</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. Ветеринарно-санитарная экспертиза			
1.1.	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	8	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.2.	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	8	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	8	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.6.	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.7.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Техно-логия первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринар-но-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	

1.9.	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	9	ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
	Промежуточная аттестация			Эк

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	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

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

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

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

Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию

Типовые вопросы на устного опроса (оценка знаний):

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Опишите топографию лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.
3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы на мясоперерабатывающих предприятиях.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.
2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите порядок приемки партии убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии (по видам)
2. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя нутрий.
3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы.

Типовые вопросы к коллоквиуму 1.

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 умей):

1. Провести постановку и оценку формольной 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)

Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик.
2. Способы консервирования рыбы.
3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и и дифиллоботриоз.
2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов кролика.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при болезнях грибковой и бактериальной этиологии.
2. Определите, какие органолептические и лабораторные методы исследования используют для определения свежести мороженой рыбы.
3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы

8 семестр

Типовые вопросы к коллоквиуму.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней при африканской и классической чуме.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных при бруцеллезе.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

Типовые задания для работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

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 умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока на аппарате ОЧМ.
2. Определите плотности пробы молока с помощью анализатора «Лактан;М».
3. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.
2. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°С. Определите истинную плотность молока?
3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

Формы интерактивных занятий

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрено проведение лабораторных занятий (18 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычлнять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – профессиональной игры, практикума, мастер-класса.

Мастер-класс — современная форма проведения практико-ориентированного занятия для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

Предусмотрены следующие формы проведения мастер-класса:

- сюжетно-ролевая игра в форме групповой работы в учебной лаборатории;
- занятия на базе профильных организаций, на которых демонстрируются методики, порядок работы оборудования с участием ведущих специалистов организаций

Предусмотрена следующая последовательность проведения профессиональной игры:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

Практикум

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил, ГОСТ и т.д)
3. Проведение работы с объектом исследования (пробы сырья животного происхождения или пищевой продукции).
4. Доклад о результатах работы с объектом исследования.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с результатами контрольных исследований.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
 6. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
 7. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
 8. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
 9. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
 10. Санитарная обработка транспортных средств.
 11. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
 12. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
 13. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
 14. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях.
- Предубойный ветеринарный осмотр.
15. Ветеринарное клеймение мяса.
 16. Морфологический и химический состав мяса.
 17. Сущность процесса созревания мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных.
 18. Классификация мяса по термическому состоянию
 19. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
 20. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
 21. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
 22. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
 23. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бак-терiologicalического исследования.
 24. Распознавание мяса различных видов животных.

25. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
26. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
27. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
28. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
30. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
31. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциолеза, эхиннококкоза, метастронгиленоза, саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
32. Классификация пищевых отравлений.
33. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
34. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
35. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
36. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при Ку-лихорадке.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, бродячий овец и др./.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и болезни Ауески.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и некробактериозе.
53. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных, погибших от случайных причин в результате теплового удара, поражения электрическим током и др. и вынужденно убитых животных.
54. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
55. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов брюшной полости.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях органов дыхания и сердечно-сосудистой системы.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при ветеринарных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.
61. Порядок исследования молока-сырья согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. на 01.01.2010) и методы определения его доброкачественности.
62. Химический состав молока коров и других видов животных.
63. Способы и режимы обеззараживания молока.

64. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
65. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.
66. Технология мойки и дезинфекции молочной посуды и доильного оборудования. Распознавание молока коров, больных маститом и его ветеринарно-санитарная оценка.
67. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
68. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
69. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
70. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
71. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
72. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
73. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
74. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постдипло-стомоз, ихтиофтириоз).
77. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, не-свежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
78. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
79. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.
80. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
81. Морфологический и химический состав мяса птицы.
82. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.
83. Товароведение и ветсанэкспертиза яиц куриных и другой домашней птицы.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, болезни Ньюкасла, орнитозе.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при пастереллезе, туберкулезе, кокцидиозе, миксоматозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при пастереллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе.

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