

**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.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного
происхождения при инфекционных болезнях общих для человека
И ЖИВОТНЫХ**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения

магистр

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 осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профи-лактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, по-слеубойной ветеринарно-санитарной экспер-тизы туш и органов; - требований ветеринарно-санитарной и пи-щевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка обезвреживания, утилизации и уни-чтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринар-но-санитарные требования к ним в соответ-ствии с законодательством Российской Феде-рации в области ветеринарии и в сфере без-опасности пищевой продукции - стандартных методик проведения лаборатор-ных исследований мяса, продуктов убоя, пи-щевое мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по со-держанию химических, радиологических ве-ществ и их соединений, биологических орга-низмов, представляющих опасность для здоро-вья человека и животных - методов фиксации животных при проведе-нии их клинического обследования - Техники проведения клинического исследо-вания животных с использованием общих ме-тодов в соответствии с методическими указа-ниями, инструкциями, правилами диагности-ки, профилактики и лечения животных - общепринятых критериев и классификации заболеваний животных, перечни болезней жи-вотных, утвержденные в установленном зако-нодательством Российской Федерации

умеет

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;
- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животного-водческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра
- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Владеет навыками

- в организации контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и вод-ного промысла;
- в контроле режимов рабочих парамет-ров всех звеньев переработки животноводче-ского сырья; в организации и контроле по-грузки и транспортировки убойных живот-ных, сырья, продукции животного и расти-тельного происхождения; в определении ви-довой принадлежность мяса животных; в про-ведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- проведения ветеринарно-санитарной экспер-тизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологиче-ской безопасности, а также проведения вете-ринарно-санитарного контроля продуктов рас-тительного происхождения.
- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответ-ствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных ис-следований
- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтвер-ждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищево-го мясного сырья, мясной продукции, при-знанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
- проведения общего клинического исследова-ния животных с целью установления предва-рительного диагноза и определения дальней-шей программы исследований
- проведения клинического исследования жи-вотных с использованием специальных (ин-струментальных) методов для уточнения диа-гноза
- постановки диагноза на основе анализа дан-ных анамнеза, общих, специальных (инстру-ментальных) и лабораторных методов иссле-дования

знает

- государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;
- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов
- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных
- требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных)

умеет

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;
- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животного-водческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе после-убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- интерпретировать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- осуществлять анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

		<p>Владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - в организации и контроля транспор-тировки животных, сырья, продукции живот-ного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов; - в контроле режимов рабочих парамет-ров всех звеньев переработки животноводче-ского сырья; в организации и контроле по-грузки и транспортировки убойных живот-ных, сырья, продукции животного и расти-тельного происхождения; в определении ви-довой принадлежности мяса животных; в про-ведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходи-мости проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной докумен-тации требованиям безопасности и необходи-мости проведения лабораторных исследований
--	--	--

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 при бактериальных заболеваниях сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных			
1.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных	1	ПК-1.1, ПК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
2.	2 раздел. Ветеринарно-санитарная экспер-тиза при клостриди-озах и рикетсиозах сельскохозяйствен-ных животных опасных для челове-ка и животных			
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при клостридиозах и рикетсиозах	1	ПК-1.1, ПК-1.2	
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза при виروزах сельскохозяйственных жи-вотных и болезнях птиц опасных для человека			

3.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вирусозах	1	ПК-1.1, ПК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
	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			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
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 продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Туши и продукты убоя, подозреваемые в обсеменении возбудителем сибирской язвы по ходу технологического процесса

Ответ:

1. уничтожают методом сжигания
2. выпускают без ограничения
3. направляют для изготовления консервов и мясных хлебов
4. немедленно подвергают обеззараживанию проваркой (не позднее 6 ч с момента убоя) в

открытых котлах 3 ч с начала закипания, в закрытых - в течение 2,5 ч.

5. Направляют на утилизацию

Ветеринарно-санитарная оценка туш при обнаружении генерализованного туберкулезного процесса

Ответ:

1. При наличии признаков истощения туши и внутренние органы утилизируют, при нормальной упитанности направляют на изготовление консервов

2. Туши и внутренние органы независимо от состояния упитанности утилизируют

3. После удаления пораженных тканей и органов тушу выпускают без ограничений

4. Туши и непораженные органы направляют для изготовления колбасных изделий, пораженные органы направляют на утилизацию

5. Туши и непораженные органы отправляют на изготовление консервов, а пораженные органы и ткани утилизируют

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при классической чуме свиней (при отсутствии дегенеративных изменений и отрицательном результате бактериологических исследований на наличие сальмонелл)

Ответ:

1. Тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасные изделия и консервы; патологически измененные внутренние органы, кишки и кровь утилизируют

2. Внутренние органы утилизируют или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов

3. Все продукты убоя направляют на утилизацию

4. Все продукты убоя уничтожают методом сжигания

5. Тушу и непораженные внутренние органы выпускают без ограничений, пораженные органы, кишки и кровь утилизируют

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при Ку-лихорадке

Ответ:

1. Тушу и неизмененные органы выпускают без ограничений, пораженные органы утилизируют

2. Все продукты убоя направляют на утилизацию

3. Все продукты убоя уничтожают методом сжигания

4. Тушу и неизмененные органы выпускают после проварки; измененные органы, а также кровь направляют на утилизацию

5. Тушу направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий, измененные органы утилизируют

Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных, больных и подозрительных по заболеванию ящуром

Ответ:

1. направляют на утилизацию

2. уничтожают методом сжигания

3. выпускают без ограничений, но их не разрешается вывозить за пределы карантинруемой зоны

4. направляют на проварку или для переработки на консервы

5. направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия или консервы

При лептоспирозе тушу и внутренние органы направляют на утилизацию, если

Ответ:

имеются дегенеративные изменения мускулатуры или желтушное окрашивание, не исчезающее в течение двух суток

имеются патологоанатомические изменения во внутренних органах

- перед убоем животные положительно реагировали на лептоспироз
- имеется желтушное окрашивание туши, исчезающее в течение двух суток

Выберите из списка (5 из 10)

Заболевания, при которых транспортировка животных и птицы на боенские предприятия запрещена

Ответ:

1. Эмфизематозный карбункул
2. Сап
3. Африканская чума свиней
4. Чума (классическая) свиней
5. Грипп птиц
6. Столбняк
7. Инфекционная анемия лошадей
8. Эймериоз птиц
9. Ящур
10. Листерия

Порядок использования мяса и других продуктов, полученных при вынужденном убое животных (если по результатам бактериологического и физико-химического исследования они признаны пригодными для использования в пищу)

Ответ:

1. Направляют на проварку, а также на изготовление мясных хлебов или консервов "Гуляш" и "Паштет мясной"

2. Выпускают без ограничений
3. Направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий
4. Разрешается использовать для изготовления кулинарных изделий
5. Направляют для изготовления мясных хлебов

При исследовании молока на бруцеллез кольцевой реакцией она считается положительной, если

Ответ:

1. содержимое пробирки окрашено равномерно в голубой цвет, а слой сливок остается белого цвета

2. в верхнем слое пробирки появляется кольцо, окрашенное в интенсивно синий цвет, при просветлении содержимого пробирки

3. образуется слабо окрашенное кольцо в верхнем слое пробирки без просветления содержимого пробирки

4. в верхнем слое пробирки образуется кольцо черного цвета при полном просветлении содержимого пробирки

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы при болезни Марека (при отсутствии желтушности и патологических изменений в мышцах)

Ответ:

1. внутренние органы утилизируют, а тушки проваривают или перерабатывают на консервы
2. внутренние органы утилизируют, а тушки выпускают в свободную реализацию
3. внутренние органы и тушку после проварки разрешается использовать только для кормления животных
4. все продукты убоя, независимо от степени поражения, утилизируют

Ветеринарно-санитарная оценка молока коров, больных лейкозом

Ответ:

1. Допускается в пищу людям после пастеризации при температуре 85 С в течение 10 минут или кипячения в течение 5 минут

2. Молоко пастеризуют при 80 С в течение 30 минут

3. Молоко в хозяйстве кипятят в течение 5 минут или перерабатывают на топленое масло-

сырец

4. После кипячения молоко используют для откорма животных только внутри хозяйства

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

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным заданиям:

1. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.
7. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
8. Классификация пищевых отравлений.
9. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика по линии ветеринарной службы.
10. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
11. Пищевые токсикозы. Профилактика по линии ветеринарной службы.
12. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
13. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
14. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
15. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
16. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
17. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
18. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
19. Санитарная обработка транспортных средств.
20. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
21. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
22. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
23. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
24. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
25. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
26. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.
27. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
28. Распознавание мяса различных видов животных.
29. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
30. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
31. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
32. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
33. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе и бруцеллезе

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при Ку-лихорадке.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
41. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях.

Предубойный ветеринарный осмотр.

42. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой / злокачественный стек, столбняк/.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ботулизме.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при некробактериозе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, орнитозе.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при ветеринарных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.
50. Ветеринарное клеймение мяса.

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