

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

КАФЕДРА общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А. Удалых

«28»

04

2024 г.

М.П.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Ветеринарная санитария

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника:

Бакалавр

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2024

Макеевка – 2024

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарная санитария и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)


(подпись)

Должанов П. Б.

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «09» сентября 2024 года.

Председатель ПМК


(подпись)

Александров С. Н.

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «01» сентября 2024 года.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Должанов П. Б.

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Укрупненная группа	36.00.00 – Ветеринария и зоотехния	
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Направленность программы (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Образовательная программа	Бакалавриат	
Квалификация	Академический бакалавр	
Дисциплина базовой / вариативной части образовательной программы	обязательная дисциплина	
Форма контроля	Зачет, экзамен	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	3, 4	4
Семестр	7, 8	8,9
Количество зачетных единиц	6	6
Общее количество часов	216	216
Количество часов, часы:		
-лекционных	28	14
-практических (семинарских)	-	-
-лабораторных	62	30
- контактной работы	90	44
- самостоятельной работы	126	172

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2. осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса,	Знание: основ отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов Умение: осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для

		мясного сырья и мясных продуктов	определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов Навык: взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов Опыт деятельности: проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
		ПК-1.3. осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Знание: основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Умение: осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Навык: проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Опыт деятельности: проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
		ПК-1.4. организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	Знание: основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Умение: организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Навык: проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Опыт деятельности: обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной

			продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
--	--	--	---

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Раздел 1	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	24
Раздел 2	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	24
Раздел 3	Предубойный осмотр животных, после-убойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение мяса и мясных продуктов	24
Раздел.4	Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	24
Раздел 5.	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	24
Раздел 6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	24
Раздел 7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	24
Раздел 8.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	24
Раздел 9.	Сертификация пищевых продуктов	28,3
	Другие виды контактной работы	4,3
Всего		216

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>								
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9
ПК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ ТЕМЫ	<i>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ</i>					
	<i>Тестовые задания по теоретическому материалу</i>	<i>Вопросы для устного опроса</i>	<i>Типовые задания практического характера</i>	<i>Задания для контрольной работы</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Групповое творческое задание</i>
	Блок А Контроль знаний		Блок Б Контроль умений, навыков			
Тема 1	+	+	+	-	+	+
Тема 2	+	+	+	-	+	+
Тема 3	+	+	+	-	+	+
Тема 4	+	+	+	-	+	+
Тема 5	+	+	+	-	+	+
Тема 6	+	+	+	-	+	+
Тема 7	+	+	+	-	+	+
Тема 8	+	+	+	-	+	+
Тема 9	+	+	+	-	+	+

1.6. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов практики			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза ПК-1/ПК-1.2	Фрагментарные знания клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза / Отсутствие знаний	Неполные знания клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	Сформированные и систематические знания клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза
II этап Уметь проводить клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза ПК-1/ПК-1.2	Фрагментарное умение проводить клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение проводить клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения проводить клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	Успешное и систематическое умение проводить клиническое исследование животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза
III этап Иметь навык проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза ПК-1/ПК-1.2	Фрагментарное применение навыков проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза	Успешное и систематическое применение навыков проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) и лабораторных методов для уточнения диагноза
I этап Знать посмертное диагностическое исследование животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти ПК-1/ПК-1.3	Фрагментарные знания посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти / Отсутствие знаний	Неполные знания посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти	Сформированные и систематические знания посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти

[illegible]

предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований ПК-1/ПК-1.4	предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований / Отсутствие знаний	клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований	исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований	животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований
---	---	---	--	---

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

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 (быков)
волоов и коров
молодняк
*телят от 14 дней до 3 месяцев

7 . По степени упитанности волы, 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 волы 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 категориям проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, браздота и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожаное сырье невоенского 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

Тест. 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 забойу 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?

подчревной 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

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценивания при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Вопросы для устного опроса

Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы мяса

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота:
3. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в
4. Как устанавливают упитанность свиней
5. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия
6. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят
7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:
8. К какой категории упитанности относятся волы 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
9. К 3-й категории упитанности свиней относят
10. До 2 - й категории упитанности свиней относят
11. К 1-й категории упитанности свиней относят
12. К 5-й категории упитанности свиней относят
13. По степени упитанности овец делят на такое количество категорий
14. Запрещается забой животных на мясо
15. Запрещается забой птицы на мясо
16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке
17. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия
18. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения
19. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории
20. К какому классу относится молодняк крупного рогатого скота с живой массой 459 кг:
21. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории
22. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории
23. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся
24. Карантинное отделение предназначено для
25. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу
26. Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу
27. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят

- 28 . Направляющие на санитарную бойню животных
- 29 . Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет
- 30 . Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет
- 31 . Общие требования к забою животных
32. Какой вид оглушения распространенный
33. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного-го, выраженное в процентах
34. Что такое нутровки туш
- 35 . Что такое крупон
36. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности
37. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности
- 38 . Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности.
- 39 . При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:
- 40 Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Блок Б

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Типовые задания для практических занятий

Лабораторное занятие № 1

Методы определения качества мясного сырья.

Цель занятия: ознакомление студентов с методами определения качества мясного сырья.

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 2

Видовые особенности мяса продуктивных животных.

Цель занятия: ознакомление студентов с видовыми особенностями мяса продуктивных животных

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 3

Определение свежести мяса.

Цель занятия: ознакомление студентов методами определения свежести мяса

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 4

Экспертиза солонины, баночных консервов и колбасных изделий.

Цель занятия: ознакомление студентов методикой экспертизы солонины, баночных консервов и колбасных изделий

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 5

Определение доброкачественности животных жиров

Цель занятия: ознакомление студентов методами определения доброкачественности животных жиров

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 6

Определения мяса утомленных и больных животных.

Цель занятия: ознакомление студентов методиками определения мяса утомленных и больных животных

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 7

Исследование мяса на трихинеллез.

Цель занятия: кейс-технология: метод ситуационного анализа

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 8

Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных различной этиологии.

Цель занятия: ознакомление студентов с особенностями ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных.

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Лабораторное занятие № 9

Бактериологическое исследование мяса.

Цель занятия: ознакомление студентов с работой различными методами бактериологическое исследование мяса.

Метод работы: теоретический опрос студентов по теме занятия, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач

Оснащение: учебные таблицы и схемы, наборы тестовых заданий и задач по теме

Критерии и шкалы оценивания решения практических заданий

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Задача не решена или решена неправильно	«неудовлетворительно»
Задание понято правильно; в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде	«удовлетворительно»
Составлен правильный алгоритм решения задачи; в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ	«хорошо»
Составлен правильный алгоритм решения задачи; в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок; получен верный ответ; задача решена рациональным способом	«отлично»

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых микотоксикозах, их профилактика по линии ветеринарной службы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, ботулизм, туберкулез, лептоспироз, листериоз, бруцеллез, ящур, некробактериоз, сальмонеллез, рожа свиней и др.).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (бешенство, столбняк, злокачественная катаральная горячка, эмфизематозный карбункул, лейкоз, классическая чума свиней, случная болезнь лошадей, пастереллез, инфекционный ринотрахеит, злокачественный отек и др.)
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота, саркоцистоз, токсоплазмоз).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (фасциолез, дикроцелиоз, парамфистомоз, эхинококкоз, метостронгилез, диктиокаулез, цистицеркоз тонкошейный, аскариоз, кишечные стронгилятозы, трихоцефалез, параскаридоз лошадей, гиподерматоз и др.)
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии (перикардит, ретикулоперикардит, тимпания, атония, пневмония, бронхопневмония, цирроз, гепатит, абсцессы, жировая дистрофия, авитаминозы и др.)
7. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей
10. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
11. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
12. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
- 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.
15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
16. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
17. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сыра.
18. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сыра.
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сыра.
20. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов и технического жира.

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в	Письменно оформленный

	задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных

				терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Индивидуальное творческое задание

Индивидуальное задание для студентов предусматривает детальное изучение проблем безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Обучающиеся представляют презентации по темам рефератов и вопросов для самостоятельной подготовки.

Критерии и шкалы оценивания индивидуального задания

Критерии оценивания	Оценка
Задание не выполнено или допущены существенные неточности	«неудовлетворительно»
Задание выполнено не в полном объеме или полученные результаты недостаточно аргументированы, нарушена логика и последовательность изложения результатов	«удовлетворительно»
Задание выполнено в полном объеме, полученные результаты логичны, последовательны, но аргументированы недостаточно четко	«хорошо»
Задание выполнено в полном объеме, полученные результаты аргументированы, логичны, последовательны	«отлично»

Блок В **ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота:
3. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в
4. Как устанавливают упитанность свиней

5. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие пред-приятия
6. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят
7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:
8. К какой категории упитанности относятся волы 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
9. К 3-й категории упитанности свиней относят
10. До 2 - й категории упитанности свиней относят
11. К 1-й категории упитанности свиней относят
12. К 5-й категории упитанности свиней относят
13. По степени упитанности овец делят на такое количество категорий
14. Запрещается забой животных на мясо
15. Запрещается забой птицы на мясо
16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке
17. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия
18. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения
19. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории
20. К какому классу относится молодняк крупного рогатого скота с живой массой 459 кг:
21. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории
22. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории
23. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся
24. Карантинное отделение
25. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу
26. Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу
27. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят
28. Направляющие на санитарную бойню животных
29. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет
30. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет
31. Общие требования к забою животных
32. Какой вид оглушения распространенный

33. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах
34. Что такое нутровки туш
- 35 . Что такое крупон
36. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности
37. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности
38. Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности.
39. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:
40. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота

Шкала оценивания

Зачёт	Критерии оценивания
«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
	Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Незачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Комплект итоговых оценочных материалов

ПК-1. - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	
ПК-1.2. - Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	
ПК-1.3. - Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	
ПК-1.4. - Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	
В1.В.02 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Какой метод исследования позволяет выявить фальсификацию мясной продукции путем добавления соевого белка? 1) Органолептический анализ. 2) Микроскопический анализ. 3) Реакция на пероксидазу. 4) Иммуноферментный анализ (ИФА).
	<i>Правильный ответ: 4</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Каким образом производится отбор проб мяса для бактериологического исследования с целью выявления сальмонеллеза? 1) С поверхности туши стерильным тампоном. 2) Из глубоких слоев мышц стерильным скальпелем. 3) Путем вырезки кусочков мяса из лимфатических узлов. 4) Любым из перечисленных способов.
	<i>Правильный ответ: 3</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Какой из перечисленных показателей не относится к органолептическим характеристикам мяса? 1) Цвет. 2) Запах. 3) Консистенция. 4) Содержание влаги.
	<i>Правильный ответ: 4</i>
4	<i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i> Установите последовательность действий при проведении санитарной оценки туши говядины (1 – оценка запаха, 2 – осмотр на наличие кровоизлияний, 3 – оценка консистенции мышц, 4 – осмотр на наличие загрязнений): 1) 4 – 2 – 1 – 3 2) 2 – 4 – 3 – 1 3) 1 – 3 – 4 – 2 4) 3 – 1 – 2 – 4
	<i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i>
	<i>Правильный ответ: 1</i>
5	<i>Прочитайте текст и установите соответствие:</i> Сопоставьте метод исследования и цель его применения. <i>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</i>

	Метод исследования		Цель применения	
	А	Бактериоскопия мазка-отпечатка	1	Определение свежести мяса по содержанию летучих жирных кислот
	Б	Реакция с сернокислой медью	2	Обнаружение микроорганизмов в мясе
	В	Определение amino-аммиачного азота	3	Определение степени разложения белков в мясе
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В
Правильный ответ:				
Задания открытого типа				
6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ мяса – это совокупность признаков, определяемых органами чувств и характеризующих его качество.			
Правильный ответ: Органолептика				
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Для определения видовой принадлежности мяса проводят реакцию _____, основанную на различии антигенных свойств мышечной ткани разных видов животных.			
Правильный ответ: преципитации				
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При подозрении на сибирскую язву проводят _____ исследование мяса с целью обнаружения капсульных бактерий.			
Правильный ответ: бактериоскопическое				
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ оценка продуктов убоя включает в себя определение степени их свежести, безопасности и пищевой ценности.			
Правильный ответ: Санитарная				
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ мяса проводится с целью выявления патологических изменений, свидетельствующих о заболеваниях животного.			
Правильный ответ: Исследование				
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При обнаружении трихинелл в мясе, туша подлежит _____ путем сжигания или переработки на мясокостную муку.			
Правильный ответ: обезвреживанию				
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Проба варкой используется для определения _____ мяса и оценки его пригодности для употребления.			
Правильный ответ: запаха				
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.			

26

	Метод определения _____ числа позволяет оценить степень окислительной порчи жиров в мясных продуктах. <i>Правильный ответ: кислотного</i>
14	<i>Дополните предложение словосочетанием из трех слов в соответствующем контексту падеже.</i> Обнаружение цист финн требует проведения _____. <i>Правильный ответ: трихинеллоскопического исследования мяса</i>
15	<i>Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже.</i> Правильный _____ является залогом достоверности результатов исследований. <i>Правильный ответ: отбор проб</i>
16	<i>Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже.</i> Результаты органолептической оценки мяса должны быть _____ <i>Правильный ответ: официально зарегистрированы</i>
17	<i>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</i> При проведении _____ экспертизы необходимо обращать внимание на _____ показатели, а также учитывать _____ и результаты32 Список терминов: 1) органолептические 2) лабораторных 3) ветеринарно-санитарной 4) клинические <i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i> <i>Правильный ответ: 3142</i>
18	<i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В каком случае мясо, признанное условно годным после ветеринарно-санитарной экспертизы, может быть реализовано в сыром виде? 1) Если оно получено от вынужденного убоя животного. 2) Если оно направляется на корм животным. 3) Никогда. 4) Если оно прошло термическую обработку в соответствии с установленными режимами. <i>Правильный ответ: 3</i> <i>Обоснование: Условно годное мясо может быть использовано только после обезвреживания (проварка, замораживание, посол) и только в переработанном виде, реализация в сыром виде недопустима.</i>
19	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Какие методы обезвреживания применяются для мяса, зараженного финнами (цистицеркозом)? <i>Правильный ответ: Мясо, зараженное финнами, обезвреживают промораживанием или проваркой. Режимы промораживания зависят от толщины кусков мяса и температуры в холодильной камере. Проварку проводят кусками не более 2 кг в течение 3 часов.</i>
20	<i>Прочитайте условие задачи, поставьте предварительный диагноз и запишите ответ.</i> 20. Прочитайте условие задачи, поставьте предварительный диагноз и

	<i>запишите ответ.</i> При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в толще мышц свиной туши обнаружены небольшие (диаметром до 5 мм) беловатые включения. При микроскопическом исследовании этих включений выявлены личинки трихинелл. Каковы дальнейшие действия ветеринарного специалиста? <i>Правильный ответ: Туша подлежит технической утилизации (сжиганию).</i>
--	--

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г.
№ __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г.
№ __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.