

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

«24»

2024 г.

М.П.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной
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 меда, яиц, молока и молочной 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» апреле 2024 года.

Председатель ПМК



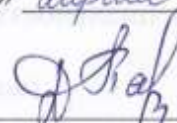
(подпись)

Александров С. Н.

(ИОФ)

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

Заведующий кафедрой



(подпись)

Должанов П. Б.

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и
молочной 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	экзамен	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	3, 4	4
Семестр	6, 7	9, 10
Количество зачетных единиц	3	3
Общее количество часов	216	216
Количество часов, часы:		
-лекционных	28	22
-практических (семинарских)	-	-
-лабораторных	58	32
- контактной работы		-
- самостоятельной работы	130	162

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной
«Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1. проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, Умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

		ПК-2.2. осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
--	--	--	---

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	54
Т 2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции	54
Т 3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	54
Т 4.	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции	54

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>							
	Т 1.	Т 2.	Т 3.	Т 4.	Т 5.	Т 6.	Т 7.	Т 8.
ПК-2.1	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2.2	+	+	+	+	+	+	+	+

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>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Тематика курсовых работ</i>
	Блок А		Блок Б		
	Контроль знаний		Контроль умений, навыков		
Тема 1.	+	+	+	+	+
Тема 2.	+	+	+	+	+
Тема 3.	+	+	+	+	+
Тема 4.	+	+	+	+	+

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	не зачтено	зачтено		
I этап Знать необходимые диагностические, терапевтические мероприятия идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2 / ПК-2.1)	Фрагментарные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие знаний	Неполные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Сформированные и систематические знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
II этап Уметь осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2 / ПК-2.1)	Фрагментарное умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Успешное и систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

III этап Владеть навыком осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК 2 / ПК-2.1)	Фрагментарные навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешные, но не систематические навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Успешные и систематические навыки осуществлять осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при идентификации, отборе проб, органолептических и лабораторных исследованиях меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
I этап Знать необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2 / ПК-2.2)	Фрагментарные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие знаний	Неполные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Сформированные и систематические знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

II этап Уметь осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2 / ПК-2.2)	Фрагментарное умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Успешное и систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
III этап Владеть навыком осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК 2 / ПК-2.2)	Фрагментарные навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешные, но не систематические навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы навыки осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Успешные и систематические навыки осуществлять осуществления необходимых диагностических, терапевтических мероприятий, при санитарной оценке меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

Воск пчелиный представляет собой:

1. смесь органических веществ
2. сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
3. продукты отхода при производстве меда пчелами
4. сложное минеральное соединение, вырабатываемое пчелами в процессе постройки сот
5. искусственное соединение органических продуктов пчеловодства

Стерилизацию воска проводят следующим способом:

1. автоклавированием при температуре 127⁰С, 2 часа
2. γ-излучением изотопа Co^{60}_{27} в определенных дозах
3. кипячением при температуре 87⁰С 30 минут
4. кипячением при температуре 100⁰С 15 минут
5. обработкой УФЛ

Прополисом называют:

1. пчелиным клеем
2. восковым клеем
3. юзой
4. пчелиной смолой
5. все перечисленное

Пчелы изготавливают прополис из:

1. остатков воска
2. цветочной пыльцы
3. остатков меда
4. смолистых выделений некоторых деревьев
5. вырабатывают специальными железами

Какой срок хранения прополиса?

1. при температуре 5⁰С – 1 год
2. при температуре 10⁰С – 10 лет
3. при температуре 35⁰С – 10 лет
4. при температуре 15⁰С – 10 лет
5. при температуре 0⁰С – 50 лет

Пчелиный яд это:

1. прозрачная слегка желтоватая жидкость с резким запахом, имеющая высокую кислотность
2. жидкость светло- желтого цвета, имеющая кисловатый запах
3. бесцветная жидкость с приятным запахом и щелочной реакцией

4. тягучая жидкость без цвета и запаха
5. темно-коричневая, смолистая жидкость с резким запахом

Основным токсином пчелиного яда является:

1. гликопротеид муцин
2. протеиноиды
3. белок мелиитин
4. дисахарид мальтоза
5. липид стеарин

Пчелы при заготовлении меда собирают:

1. воск
2. нектар
3. пыльцу
4. пергу
5. все перечисленное

Диагностика болезней пчел включает:

1. осмотр
2. пальпацию
3. перкуссию
4. лабораторные исследования
5. серологические исследования

Среди инвазионных (паразитарных) болезней пчел выделены:

1. протозоозы
2. гельминтозы
3. акарозы
4. энтомозы
5. все перечисленное

При сальмонеллезе пчел мед используют:

1. для пищевых целей
2. не используют для подкормки пчел
3. не используют в пищу
4. используют для подкормки пчел
5. можно использовать через 1 месяц хранения

Как используют мед при кандидамикозе у пчел:

1. не допускают в пищу
2. скармливают пчелам
3. используют в пищу без ограничений
4. используют в пищу после кипячения
5. используют в пищу после 3 месяцев выдержки

Споры американского гнильца могут сохраняться в земле и меде:

1. до 20 дней
2. до 2 месяцев
3. до 1 года
4. до 6 месяцев
5. до 4 месяцев

Источником распространения американского гнильца пчел являются:

1. пчелы

2. личинки пчел
3. трупы личинок
4. воск и мед
5. пасечник и рабочие инструменты

Ветеринарно-санитарная оценка при поражении пчел американским гнильцом:

1. мед из сотов выкачивают, семьи уничтожают сжиганием
2. мед и ульи пчел засыпают хлорной известью
3. семьи уничтожают сжиганием вместе со всей произведенной ими продукцией
4. семьи лечат, а мед направляют на производство кондитерских изделий
5. семьи уничтожают, а мед после пастеризации выпускают в продажу

При поражении пчел европейским гнильцом:

1. семьи уничтожают сжиганием
2. семьи сокращают, хорошо утепляют и лечат
3. ульи пчел засыпают хлорной известью
4. ульи чистят и дезинфицируют
5. ульи и пчел обрабатывают формалином

Как иначе называется европейский гнилец пчел?

1. гнилец открытого расплода
2. гнилец закрытого расплода
3. гнилец каменного расплода
4. известковый расплод
5. все перечисленное

Возбудитель европейского гнильца пчел относится к:

1. болезнь полимикробной этиологии
2. вирусам
3. грибам
4. эктопаразитам
5. эндопаразитам

При европейском гнильце пчел мед используют:

1. для подкормки пчел
2. запрещают в продажу
3. в кондитерских изделиях
4. уничтожают
5. только на корм скоту

При колибактериозе пчел мед от больных используют:

1. для подкормки пчел
2. в пищевых целях
3. в пищу и на корм пчелам
4. в пищу после 3 месяцев хранения
5. в пищу через 1 год

Конопидоз пчел относится к:

1. бактериозам
2. вирозам

3. энтомозам
4. гельминтозам
5. арахнозам

Возбудитель критидиоза пчел относится к:

1. бактериям
2. вирусам
3. гельминтам
4. простейшим
5. грибам

Как иначе называется критидиоз пчел?

1. лептоспироз
2. лептомоноз
3. туберкулез
4. эхинококкоз
5. бруцеллез

Меланоз пчел относится к:

1. микозам
2. бактериозам
3. заболеваниям пигментного обмена
4. гельминтозам
5. вирусным заболеваниям

Парагнилец пчел относится к:

1. микозам
2. гельминтозам
3. бактериозам
4. вириозам
5. акарозам

Как иначе называется парагнилец пчел?

1. гнилец открытого расплода
2. ложный гнилец
3. гнилец закрытого расплода
4. каменный расплод
5. известковый расплод

Возбудителем пиомотоза является:

1. бактерия *Pyemotes ventricosus*
2. клещ *Pyemotes ventricosus*
3. гриб *Pyemotes ventricosus*
4. нематода *Pyemotes ventricosus*
5. вирус *Pyemotes ventricosus*

При риккетсиозе мед используют:

1. в пищу и на корм пчелам
2. на корм пчелам
3. в пищу без ограничений
4. в пищу через 3 месяца хранения
5. утилизируют

Сенотаниоз пчел вызывается:

1. бактерией *Senotainia tricuspis*
2. вирусом *Senotainia tricuspis*
3. личинками мух *Senotainia tricuspis*
4. грибами *Senotainia tricuspis*
5. гельминтами *Senotainia tricuspis*

Массовая гибель пчел при мешотчатом расплоде наблюдается:

1. в августе-сентябре в возрасте 2-3 суток
2. в марте в возрасте 10-15 суток
3. в мае-июне в возрасте 8-9 суток
4. в июле-августе в возрасте 8-9 суток
5. в сентябре в возрасте 17-19 дней

Акарапидоз пчел вызывается:

1. клещами
2. бактериями
3. вирусами
4. эндопаразитами
5. плесневыми грибами

При акарапидозе пчел поражаются:

1. брюшко и голова
2. трахея и крылья
3. лапки и крылья
4. брюшко и лапки
5. грудь и голова

Возбудитель акарапидоза развивается в:

1. органах дыхания
2. первой паре грудных трахей
3. органах пищеварения
4. в ротовом аппарате
5. под крыльями пчел

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

1. Классификация и виды медов.
2. Химический состав меда
3. Свойства меда
4. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
5. Правила доставки и отбор проб меда.
6. Методы определения и санитарная оценка падевого меда
7. Методы определения фальсификации меда
8. Использование приборов при экспертизе меда
9. Использование новейших методик при экспертизе меда
10. Технология получения меда
11. Требования к транспортировке и хранению меда.
12. Утилизация и уничтожение не качественного меда
13. Методы определения видовой принадлежности меда.
14. Общая характеристика продуктов пчеловодства.
15. Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
16. Характеристика и экспертиза цветочной пыльцы.
17. Характеристика и экспертиза перги.
18. Характеристика и экспертиза прополиса.
19. Характеристика и экспертиза маточного молока.
20. Характеристика и экспертиза пчелиного яда.
21. Характеристика и экспертиза пчелиного воска
22. Характеристика и экспертиза пчелиного подмора.
23. Требование к таре, используемой для меда
24. Процесс получения меда из нектара цветов и других сладких выделений.
25. Условия и процесс кристаллизации меда.
26. Маркировка меда.
27. Определение показателей меда при возникновении разногласии в его качестве.
28. Органолептические и лабораторные методы исследования меда.
29. Причины токсичности меда и методы определения.
30. Классификация и пищевое значение яиц домашней птицы.
31. Строение яиц домашней птицы.
32. Требования действующего ГОСТ к куриным яйцам.
33. Требования действующего ГОСТ к перепелиным, индюшиным, цесариным и страусиным яйцам.
34. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы
35. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
36. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
37. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми не полноценными
38. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
39. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
40. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.

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

Характеристика основных медоносов и процесса получения меда

Цель занятия: ознакомление студентов с основными характеристиками медоносов.

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

Определение органолептических показателей и физико-химических показателей монофлорных мёдов (ГОСТ).

Цель занятия: ознакомление студентов с органолептическими показателями.

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 фальсификации меда (ГОСТ)

Цель занятия: ознакомление студентов методами определения фальсификации меда

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 куриных яиц (органолептические исследования, овоскопия и дополнительные методы исследования).

Цель занятия: ознакомление студентов методикой экспертизы куриных яиц.

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

Экспертиза перепелиных, индюшиных, цесариных, страусиных яиц (органолептические исследования, овоскопия и дополнительные методы исследования)

Цель занятия: ознакомление студентов методами экспертизы перепелиных, индюшиных, цесариных, страусиных яиц

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

Экспертиза молока (отбор проб консервирование, определение органолептических показателей, плотности, микроскопия жировых шариков, определение количества жира и сухих веществ молока)

Цель занятия: ознакомление студентов методиками экспертизы молока

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

Экспертиза молока (определение механической загрязненности и общей бактериальной обсемененности молока).

Цель занятия: ознакомление студентов методиками экспертизы молока

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

Экспертиза молока (определение кислотности и термоустойчивости молока)

Цель занятия: ознакомление студентов методиками экспертизы молока

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

Экспертиза молочных продуктов (Экспертиза сливочного масла).

Цель занятия: ознакомление студентов методиками экспертизой молочных продуктов

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. Гидробионты как биологические и промысловые объекты.
2. Исследование гидробионтов на свежесть
3. Инфекционные болезни гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.
4. Инвазионные болезни гидробионтов. Методы паразитологического исследования гидробионтов.
5. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живых, охлажденных и мороженых гидробионтов.

6. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленых, вяленых и сушеных гидробионтов.

7. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пресервов и консервов из гидробионтов.

8. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка копченых гидробионтов.

9. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов.

10. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка морепродуктов.

11. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса морских млекопитающих.

12. Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технического сырья из продуктов водного промысла.

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в 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	Письменно оформленный 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.Классификация и виды медов.
- 2.Химический состав меда
3. Свойства меда
- 4.Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
- 5.Правила доставки и отбор проб меда.
- 6.Методы определения и санитарная оценка падевого меда
7. Методы определения фальсификации меда
- 8.Использование приборов при экспертизе меда
9. Использование новейших методик при экспертизе меда
- 10.Технология получения меда
11. Требования к транспортировке и хранению меда.
- 12.Утилизация и уничтожение не качественного меда
- 13.Методы определения видовой принадлежности меда.
- 14.Общая характеристика продуктов пчеловодства.
15. Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
16. Характеристика и экспертиза цветочной пыльцы.
17. Характеристика и экспертиза перги.
- 18.Характеристика и экспертиза прополиса.
- 19.Характеристика и экспертиза маточного молока.
20. Характеристика и экспертиза пчелиного яда.
- 21.Характеристика и экспертиза пчелиного воска
22. Характеристика и экспертиза пчелиного подмора.
23. Требование к таре, используемой для меда
- 24.Процесс получения меда из нектара цветов и других сладких выделений.

25. Условия и процесс кристаллизации меда.
26. Маркировка меда.
27. Определение показателей меда при возникновении разногласии в его качестве.
28. Органолептические и лабораторные методы исследования меда.
29. Причины токсичности меда и методы определения.
30. Классификация и пищевое значение яиц домашней птицы.
31. Строение яиц домашней птицы.
32. Требования действующего ГОСТ к куриным яйцам.
33. Требования действующего ГОСТ к перепелиным, индюшиным, цесариным и страусиным яйцам.
34. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы
35. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
36. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
37. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными
38. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
39. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
40. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Образец оформления экзаменационного билета

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Донбасская аграрная академия»**

Факультет Ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра Общей и частной зоотехнии

Образовательная программа Академический бакалавр
Направление подготовки/специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
Курс 3
Семестр 6

Дисциплина **«Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц,
меда, яиц, молока и молочной продукции»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Что понимают под дератизацией и на какое звено эпизоотической цепи она направлена?.
2. Ветеринарно-санитарная обработка молочной.
3. Обеззараживание почвы.

Утверждено на заседании общей и частной зоотехнии
Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.

И.о. зав кафедрой _____
(подпись)

Должанов П.Б.

Экзаменатор _____
(подпись)

Бердюкова И.В.

Комплект итоговых оценочных материалов

ПК-2. <i>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</i>	
ПК-2.2 <i>Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов</i>	
Б1.В.04 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЕДА, ЯИЦ, МЕДА, ЯИЦ, МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Как определить микробную обсемененность молока? 1) редуктазной пробой, резазуриновой пробой, пробой с метиленовой синькой 2) микрокопированием 3) по Циль-Нильсону 4) методом хроматографии <i>Правильный ответ: 1</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется: 1) белочная оболочка 2) градинки 3) воздушная камера 4) поры <i>Правильный ответ: 3</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа:</i> Какими методами устанавливается фальсификация меда? 1) определением диастазного числа 2) определением общей кислотности 3) определением оптической активности 4) определением содержания воды <i>Правильный ответ: 34</i>
4	<i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i> Установите последовательность определения аромата меда: (1 –поместить 40 гр меда с помощью шпателя в бюксу; 2 – закрыть бюкс крышкой; 3 – извлечь бюкс; 4 – поместить бюкс на водяную баню 40°С на 10 мин; 5- взвесить; 6- открыв крышку оценить аромат.) 1) 1 – 3 – 5 – 4– 2– 6 2) 3 – 1 – 6 – 5– 4 – 2 3) 6 – 2 – 1 – 3– 4 – 5 4) 1 – 3 – 2 – 4 – 5– 6 <i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i> <i>Правильный ответ: 1</i>
5	<i>Прочитайте текст и установите соответствие:</i> Установите соответствие между основными понятиями и их характеристиками: <i>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</i>

А	товарная экспертиза	1	оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной.
Б	дегустация пищевых продуктов	2	оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов.
В	качественная экспертиза	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений
Г	количественная экспертиза	4	оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	2	1

Правильный ответ: 3421

Задания открытого типа

6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При разбавлении меда сахарным сиропом диастазное число значительно _____.
	Правильный ответ: снижается
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ экскрет молочной железы в первые дни после отела коровы и других млекопитающих.
	Правильный ответ: молозиво
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ смещение и присыхание желтка к скорлупе, но без плесени, с высотой воздушной камеры более 1/3 высоты яйца по его большой оси.
	Правильный ответ: присушка
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Цвет скорлупы яиц зависит от вида и _____ птиц.
	Правильный ответ: породы
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При наличии в меде примесей сахарной (свекло²⁴вичной) патоки наблюдается

	и выпадает осадок
	<i>Правильный ответ: помутнение</i>
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Лечебный кефир делят на слабый, средний и крепкий, что зависит от срока _____, а, следовательно, и от химических показателей продукта.
	<i>Правильный ответ: созревания</i>
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Продажа утиных и гусиных яиц на рынках и в государственной торговой сети _____.
	<i>Правильный ответ: запрещается</i>
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Свежеоткачанный мед имеет густую однородную _____ консистенцию.
	<i>Правильный ответ: сиропообразную</i>
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ – это суммарное содержание глюкозы и фруктозы в меде
	<i>Правильный ответ: инвертируемый сахар</i>
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ - появляется при попадании в общее сборное молоко молозива, стародойного молока (молоко, полученное от коров в период за-пуска), а также молоко, полученное от коров с субклинической формой мастита.
	<i>Правильный ответ: Анормальное молоко</i>
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. Творог готовят из цельного или обезжиренного молока, сквашивая его чистыми культурами _____.
	<i>Правильный ответ: молочнокислых микроорганизмов</i>
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на _____, срок хранения, которых не превышает 7 суток и _____, срок хранения которых не превышает 25 суток. Список терминов: 1) диетические 2) запашные 3) столовые 4) миражные 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>Правильный ответ: 13</i>
18	Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Как необходимо поступить с яйцами, полученными от птиц из неблагополучных птичников по туберкулезу?

	1) утилизировать 2) использовать без ограничений 3) использовать внутри хозяйства 4) использовать в хлебопечении и в кондитерских изделиях
	<i>Правильный ответ: 4</i> <i>Обоснование: Яйца, полученные от птиц из неблагополучных по туберкулёзу птичников, не допускаются в инкубацию, так как могут служить источником инфекции. Их используют для переработки на кондитерские или хлебобулочные изделия.</i>
19	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Какие примеси в масле домашнего приготовления говорят о его фальсификации? <i>Правильный ответ: в масле домашнего приготовления не должно быть примеси воды, молока, творога, сала, сыра, вареного картофеля. Такое масло бракуют.</i>
20	<i>Прочитайте условие задачи, запишите ответ.</i> Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе <i>Правильный ответ: не соответствует</i>

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной 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 меда, яиц, молока и молочной 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.