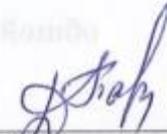


Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарная санитария и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)


(подпись)

Должанов П. Б.

(ИОФ)


(подпись)

Алексеева Н.В.

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

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

Председатель ПМК

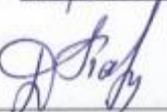

(подпись)

Александров С. Н.

(ИОФ)

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

Заведующий кафедрой


(подпись)

Должанов П. Б.

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов»

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	5
Семестр	6	10
Количество зачетных единиц	4	4
Общее количество часов	144	144
Количество часов, часы:		
-лекционных	16	12
-практических (семинарских)	-	
-лабораторных	30	12
- контактной работы		
- самостоятельной работы	98	120

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1. Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Знать Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Уметь Проводить осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов; Навык В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на

			рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.
		ПК-3.2. Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Знать Санитарную оценку рыбы и гидробионтов. Уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Навык Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.
		ПК-3.3. Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Знать - Приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии Уметь Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов. Навык В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1	Раздел 1 «Основы ихтиологии и ихтиопатологии»	34
Т 2	Раздел 2. «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов»	36
Т 3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской и пресноводной рыбы	36
Т 4	Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза других морских и пресноводных гидробионтов»	35,7
	Другие виды контактной работы	2,3
Всего		144

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>			
	T1	T2	T3	T4
ПК-3	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ темы	ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ					
	<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	+	+	+	-	+	+

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

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>не зачтено</i>		<i>зачтено</i>	
I этап	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но со-	Сформированные и

<p>необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов бедствиях. (ПК 3 / ПК-3.1)</p>	<p>необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при радиационных поражениях; вопросы организации и проведения мероприятий по защите населения при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях. / Отсутствие знаний</p>	<p>необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при радиационных поражениях; вопросы организации и проведения мероприятий по защите населения при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях</p>	<p>держатели отдельные пробелы знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при радиационных поражениях; вопросы организации и проведения мероприятий по защите населения при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях</p>	<p>систематические знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при радиационных поражениях; вопросы организации и проведения мероприятий по защите населения при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях</p>
<p>II этап Уметь осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.1)</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>
<p>III этап Владеть навыком осуществлять необходимые диагностические,</p>	<p>Фрагментарные навыки осуществлять необходимые,</p>	<p>В целом успешные, но не систематические навыки осуществлять необходимые</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы навыки осуществлять</p>	<p>Успешные и систематические навыки осуществлять необходимые</p>

<p>терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.1)</p>	<p>терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки / Отсутствие умений</p>	<p>диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>	<p>необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>	<p>диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях; проведения мониторинга и организации защиты населения и животных, при ухудшении радиационной обстановки</p>
<p>I этап необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов. (ПК 3 / ПК-3.2)</p>	<p>Фрагментарные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов. / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Сформированные и систематические знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>
<p>II этап Уметь осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, определения качества и санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.2)</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>

<p>III этап Владеть навыком осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, определения качества и санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.2)</p>	<p>Фрагментарные навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешные, но не систематические навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Успешные и систематические навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при санитарной оценке пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>
<p>I этап необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов. (ПК 3 / ПК-3.3)</p>	<p>Фрагментарные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов. / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Сформированные и систематические знания необходимые диагностические, терапевтические мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>
<p>II этап Уметь осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.3)</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при инфекционных и инвазионных болезнях, при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других</p>

				гидробионтов
<p>III этап</p> <p>Владеть навыком осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК 3 / ПК-3.3)</p>	<p>Фрагментарные навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешные, но не систематические навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>	<p>Успешные и систематические навыки осуществлять необходимые диагностические, терапевтические, мероприятия при обезвреживании, утилизации и уничтожении пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов</p>

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

1. При ветеринарно-санитарной экспертизе больной инфекционными болезнями рыбы санитарную оценку дают в соответствии:
 - a. с товарным видом
 - b. степенью свежести
 - c. опасностью заражения человека при употреблении в пищу необеззараженной рыбы
2. Разжиженная консистенция мышечной ткани рыб может указывать на поражение:
 - a. паразитическими простейшими
 - b. личинками нематод
 - c. паразитическими ракообразными
3. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека
 - a. дифиллоботриоз, описторхоз, триенофороз, метагонимоз
 - b. дифиллоботриоз, описторхоз, диплостомоз, метагонимоз
 - c. дифиллоботриоз, описторхоз, метагонимоз, клонорхоз
 - d. компрессорный, просмотр мышечной ткани на просвет
4. В каких органах рыб располагаются личинки лентеца широкого?
 - a. полость тела, внутренние органы, жабры, мышцы
 - b. полость тела, жабры, внутренние органы, икра
 - c. полость тела, внутренние органы, мышцы, икра
5. Какие методы используют для паразитологического исследования мышечной ткани рыб?
 - a. параллельных разрезов, компрессорный
 - b. параллельных разрезов, просмотр мышечной ткани на просвет, компрессорный
6. Разрешается ли использование на пищевые цели мясо китов в случае обнаружения значительного увеличения шейных лимфатических узлов, изменения их цвета и консистенции?
 - a. да
 - b. разрешается, если туша не истощена
 - c. нет
7. Общая, или абсолютная, длина рыбы – это:
 - a. от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника
 - b. от вершины рыла до конца лучей хвостового плавника

- с. от жаберных крышек до конца лучей хвостового плавника
8. Проходные рыбы – это рыбы, которые:
- d. обитают и в морской, и в пресной воде
 - e. обитают в море, а для нереста переходят в реки, или наоборот
 - f. обитают в опресненных участках морей, перед устьями рек и в солоноватых водоемах, иногда для нереста заходят недалеко в реки
9. При каком типе разделки рыбу разрезают вдоль с правой стороны позвоночника от головы до хвостового плавника, голову разрезают вдоль до верхней челюсти; внутренние органы удаляют, сгустки крови зачищают; жабры допускается удалять?
- g. пласт
 - h. полупласт
 - i. полупотрошение
10. Какое значение рН соответствует свежей рыбе?
- a. 6,8-7,0
 - b. 5,2-6,3
 - c. 5,7-6,2
11. Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если мышечная ткань дряблая, мягкая, расплзается концы ребер легко отделяют с; от мяса или выступают, ощущается сильный затхлый, гнилостный запах?
- a. свежая
 - b. сомнительной свежести
 - c. несвежая
12. Какой из показателей безопасности рыбы не предусмотрен СанПиН 2.3.2.1078-01?
- d. содержание гистамина
 - e. содержание гормонов
 - f. содержание пестицидов
13. Какой физико-химический показатель свежести рыбы определяют с помощью реактива Эбера?
- g. сероводород
 - h. продукты первичного распада белков
 - i. аммиак
14. Какое количество мелкодробленого льда требуется для охлаждения рыбы в теплое время года?
- a. 40%
 - b. 60%
 - c. 75%
15. Какой % от массы глазированной рыбы должна составлять ледяная корочка?
- j. 11
 - k. 4
 - l. 8
16. Разрешено ли для заготовки и транспортирования живой товарной рыбы использование водопроводной воды?
- m. нет
 - n. да
 - o. да, с содержанием активного хлора 0,2-0,3 мг/л

17. Какая температура должна быть в толще мяса охлажденной рыбы у позвоночника при ее перевозке?
- 1 – +5°C
 - 1 – +3°C
 - 1 – +1°C
18. При каком способе замораживания выходит рыба наивысшего качества?
- естественным холодом
 - рассольное
 - воздушное
19. У недоброкачественной соленой рыбы консистенция мышц:
- умеренно плотная
 - дряблая
 - мягкая
20. Холодное копчение рыбы производится при температуре:
- до 40°C
 - 40-60°C
 - 60-80°C
21. Тузлук – это:
- раствор соли в выделившемся из рыбы соке
 - серо-белый налет на поверхности соленой рыбы
 - смесь соли и пряностей для консервирования рыбы
22. Порок соленой рыбы, характеризующийся потемнением или покраснением тканей вокруг позвоночника в результате разложения крови в спинной артерии называется:
- пролежни
 - затяжка
 - загар
23. Какие сорта рыбы горячего копчения регламентируются нормативными документами?
- высший, I
 - высший, I, II
 - на сорта не подразделяется
24. Какой цвет присущ несвежему мясу кальмара после размораживания?
- от белого до розового
 - от серого до серо-зеленоватого
 - от светло-розового до красного
25. При подготовке проб креветок к анализу для проведения органолептических и лабораторных исследований отбирают:
- мясо ходильных конечностей
 - мясо брюшка
 - мясо брюшка и ходильных конечностей
26. У доброкачественных, клинически здоровых живых раков:
- брюшко подтянуто, клешни вытянуты

- n. брюшко и клешни согнуты
 - o. брюшко и клешни распрямлены
27. Икра, изготовленная из икры-зерна рыб семейства осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли называется:
- p. ястычная
 - q. паюсная
 - r. зернистая
28. Содержание соли в бочковой и баночной зернистой икре лососевых рыб должно быть:
- s. для первого сорта от 4 до 6%, для второго — от 6,1 до 7%
 - t. для первого сорта от 4 до 6%, для второго — от 4 до 7%
 - u. для первого сорта от 4 до 7%, для второго — от 7% и более
29. Что не допускается в икре кеты первого сорта?
- v. горечь
 - w. запах ила
 - x. посторонние привкусы
30. Воскоподобное вещество, получаемое при охлаждении жидкого животного жира, заключённого в фиброзном мешке в голове кашалота называется:
- y. смермацет
 - z. ворвань
 - aa. финвал

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. Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы, больной инфекционными болезнями.
2. Методы паразитологического исследования рыбы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, неопасных для человека.
5. Показатели безопасности рыбной продукции.
6. Биологическая, физиологическая и товарная классификации рыб.
7. Внешнее и внутреннее строение рыб.
8. Виды разделки рыбы.
9. Характеристика семейства лососевых.
10. Характеристика семейства осетровых.
11. Органолептические методы исследования рыбы на свежесть.
12. Физико-химические методы исследования рыбы на свежесть.
13. Живая товарная рыба. Требования к условиям заготовки, транспортировки и хранению.
14. Живая товарная рыба. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы.
15. Способы охлаждения рыбы.
16. Способы замораживания рыбы.
17. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарной оценки охлажденной и мороженой рыбы.
18. Способы посола рыбы.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка соленой рыбы.
20. Пороки соленой рыбы.
21. Пряный посол и маринование рыбы. Технология производства, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарная оценка.
22. Способы копчения рыбы. Технология производства, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарная оценка, пороки рыбы горячего копчения.
23. Способы копчения рыбы. Технология производства, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарная оценка, пороки рыбы холодного копчения.
24. Консервирование рыбы вялением. Технология производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка (пороки).
25. Консервирование рыбы сушкой. Технология производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.
26. Производство рыбных консервов. Технология производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.
27. Производство рыбных пресервов. Технология производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.
28. Классификация водных беспозвоночных. Промысловое значение.
29. Способы разделки, условия хранения и транспортировки кальмаров и креветок.
30. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы водных беспозвоночных.
31. Санитарная оценка кальмаров и креветок.
32. Икорные продукты. Характеристика. Классификация.
33. Технология производства икорных продуктов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
35. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы икорных продуктов.
36. Требования к качеству икры осетровых.
37. Требования к качеству икры лососевых.
38. Промысловое значение морских млекопитающих.

39. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов морских млекопитающих.
40. Основные нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности рыбной продукции, условиям транспортировки, хранения, реализации, методы ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

Современные методы ихтиопатологических исследований: бактериологические, серологические, микологические, гематологические, паразитологические.

Цель занятия: ознакомление студентов с методами ихтиопатологических исследований.

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

Анатомическое строение и особенности рыб.

Цель занятия: ознакомление студентов с анатомическим строением и особенностью рыб

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

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции

Цель занятия: ознакомление студентов методами ихтиопатологических исследований

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

Порядок приема рыбы и других гидробионтов. Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Маркировка рыбы и водных беспозвоночных. Отбор проб.

Цель занятия: ознакомление студентов с порядком приема рыбы и других гидробионтов

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

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы.

Цель занятия: ознакомление студентов методами определения свежей клинически здоровой рыбы

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

Исследование рыбного бульона

Цель занятия: ознакомление студентов методиками исследования рыбного бульона

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

Бактериологическое исследование рыбы (микроскопия мазков-отпечатков, редуктазная проба)

Цель занятия: бактериологическое исследование рыбы

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

Исследование рыбы на дифиллоботриоз и описторхоз

Цель занятия: ознакомление студентов с исследование рыбы на дифиллоботриоз и описторхоз

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. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
2. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы
3. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.
4. Способы консервирования рыбы.
5. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.
6. Причины естественного автолиза мяса рыбы, влияющего на свежесть и качество
7. Какие документы должны быть на рыбу и рыбопродукты?
8. ВСЭ свежей рыбы при болезни Стаффа.
9. ВСЭ свежей рыбы при бранхиомикозе.
10. ВСЭ свежей рыбы при оспе.
11. ВСЭ свежей рыбы при дерматомикозе.
12. ВСЭ свежей рыбы при фурункулезе лососевых.
13. ВСЭ свежей рыбы при некрозе жабр карпа.
14. ВСЭ свежей рыбы при вибриозе.
15. ВСЭ свежей рыбы при ихтиофтириозе.
16. ВСЭ свежей рыбы при чуме щук.
17. ВСЭ свежей рыбы при язвенной болезни судака.
18. ВСЭ свежей рыбы при новообразованиях
19. ВСЭ свежей рыбы при дифиллоботриозе.
20. ВСЭ свежей рыбы при описторхозе
21. ВСЭ свежей рыбы при краснухе карпа.
22. ВСЭ свежей рыбы при постодиплостомозе.
23. ВСЭ свежей рыбы при лигулезе.
24. ВСЭ свежей рыбы при анизакидозе.
25. ВСЭ свежей рыбы при филометроидозе.
26. ВСЭ свежей рыбы при ботриоцефалезе.
27. ВСЭ свежей рыбы при кавиозе.
28. ВСЭ свежей рыбы при аргулезе.
29. Общее положение по паразитологическому исследованию рыб.
30. Определение радиологической безопасности рыбы и рыбной продукции.
31. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке живой рыбы.
32. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке замороженной рыбы и гидробионтов.
33. Требования к качеству ракообразных и продуктов из них.
34. Отбор проб и подготовка к анализу речных раков.
35. Органолептические методы определения доброкачественности речных раков.
36. Физико-химические методы определения степени свежести раков.
37. Санитарно-бактериологическое исследование мяса раков.
38. Определение радиологической безопасности раков.
39. Какие особенности ВСЭ икры рыбной?
40. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов низкими температурами.
41. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов посолом.
42. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.
43. Утилизация непригодной рыбной продукции.
44. Основные причины порчи рыбной продукции.
45. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка соленой рыбы.
46. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка вяленой рыбы.
47. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка сушеной рыбы.

48. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка балычных изделий.
 49. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка живой рыбы.
 50. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка икры лососевых и лосетровых рыб.

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

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов» 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 гидробионтов» 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.