

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Общей и частной
КАФЕДРА зоотехнии



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А. Удалых

«24» апреля 2023 г.

М.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Идентификация сырья и продуктов животного и растительного
происхождения

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность Ветеринарная санитария

(профиль)

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника: магистр

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2023

Макеевка – 2023

Фонд оценочных средств по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарная санитария предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)

(подпись)

П.Б. Должанов

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 11 от 28 марта 2023 года.

Председатель ПМК

(подпись)

С.Н. Александров

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 11 от 28 марта 2023 года.

Заведующий кафедрой

(подпись)

П.Б. Должанов

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки, квалификационный уровень	Характеристика дисциплины		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц –3	Укрупненная группа 36.00.00 Ветеринария и зоотехния	Обязательная часть		
	36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза			
Общее количество часов – 108	Направленность (профиль): Ветеринарная санитария	Семестр		
		2-й		2-й
	Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции		
		16		6 ч.
		Занятия семинарского типа		
		32		10 ч.
		Самостоятельная работа		
		58 ч.		90 ч.
		Контактная работа, всего		
		2 ч.		2 ч.
		Вид контроля: зачет с оценкой		

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной
«Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2. Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	<i>Знание:</i> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Умение:</i> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Навык:</i> навыками идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Количество часов
Т.1.	Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров	30
Т. 2	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	38
Т.3	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	38
	Другие виды контактной работы	2
Всего		108

1.4. Матрица соответствия тем учебной дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ГОС ВПО</i>	<i>Шифр темы</i>		
	T1.	T2	T3
ОПК-6.2	+	+	+

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	+	+	+		+	

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
I этап. Знать причины возникновения заболеваний незаразной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	Фрагментарные знания причин возникновения заболеваний незаразной этиологии / Отсутствие знаний	Неполные знания причин возникновения заболеваний незаразной этиологии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания причин возникновения заболеваний незаразной этиологии	Сформированные и систематические знания причин возникновения заболеваний незаразной этиологии
II этап. Уметь проводить оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	Фрагментарные умения проводить оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии / Отсутствие умений	В целом успешные, но несистематические умения проводить оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения проводить оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии	Успешные и систематические умения проводить оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии
III этап. Владеть навыками проведения оценки опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	Фрагментарное применение навыков проведения оценки опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии / Отсутствие навыков	В целом успешное, но несистематическое применение навыков проведения оценки опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения оценки опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии	Успешное и систематическое применение навыков проведения оценки опасности риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Образец тестовых заданий по дисциплине

1. Какие виды потерь относятся к нормируемым?
 - а. естественная убыль в пределах норм списания
 - б. бой, порча, лом в процессе хранения
 - в. вся естественная убыль
 - г. предреализационные товарные потери
 2. Для рациональной организации процесса товародвижения предприятие-изготовитель должно
 - а. определить количество посредников
 - б. оказывать услуги
 - в. сохранять груз
 - г. рекламировать товар
 3. Предлагаемые продавцом услуги в связи с продажей товаров должны оказываться:
 - а. могут оказываться только с согласия покупателей
 - б. в обязательном порядке всем покупателям
 - в. в обязательном порядке всем покупателям, если услуга бесплатная
 - г. в обязательном порядке взимается стоимость оказанной платной услуги, связанной с продажей товара, не учитывая при этом согласие покупателя
 4. Договор розничной купли-продажи считается заключенным в надлежащей форме в случаях:
 - а. принятия покупателем решения о приобретении товара
 - б. при осмотре покупателем товара, выложенного в торговом зале магазина
 - в. при получении покупателем подробной информации о потребительских свойствах товара
 - г. с момента выдачи покупателю кассового или товарного чека
- Инструкция о порядке продажи товаров в кредит регулирует
- а. порядок продажи товаров длительного пользования в кредит в предприятиях розничной торговли всех форм собственности
 - б. порядок продажи товаров краткосрочного пользования в кредит в предприятиях розничной торговли всех форм собственности
 - в. порядок продажи товаров длительного пользования в кредит в предприятиях оптовой торговли
 - г. порядок продажи товаров краткосрочного пользования в кредит в предприятиях оптовой и розничной торговли

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. Идентификация потребительских товаров: цель и задачи.
2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации потребительских товаров.
3. Структура идентификации потребительских товаров: определение, объекты, субъекты, виды, средства и методы.
4. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
5. Основные показатели идентификации потребительских товаров органолептические, физикомеханические, физико-химические.
6. Способы и средства качественной фальсификации потребительских товаров.
7. Основные виды идентификации потребительских товаров: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
8. Основные разновидности стоимостной фальсификации потребительских товаров.
9. Основные функции идентификации потребительских товаров: указующая, информационная, управляющая.
10. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
11. Основные методы идентификации потребительских товаров: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
12. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации потребительских товаров.
13. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
14. Идентификация потребительских товаров как один из этапов сертификации. Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров
15. Правовая и нормативная база по вопросам идентификации потребительских товаров, пути совершенствования.
16. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.
17. Идентифицирующая функция маркировки непродовольственных товаров.
18. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.
19. Основные способы информационной фальсификации потребительских товаров.
20. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации потребительских товаров.
21. Основные способы обнаружения количественной фальсификации потребительских товаров.
22. Объект промышленной собственности товарный знак: определение товарного знака. Основные функции товарного знака: идентификационная, информационная, рекламная.
23. Основные методы идентификации продовольственных товаров (на примере однородных групп) и методы обнаружения фальсификации.
24. Товарный знак способ идентификации производителя продукции.
25. Фальсификация непродовольственных товаров (на примере однородных групп): способы, средства и методы обнаружения.
26. Требования, предъявляемые к товарным знакам, в соответствии с законодательством России.
27. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарносопроводительной документации и сертификата соответствия.
28. Действие в России международных правовых актов по товарным знакам: Виды фальсификации товаров.
29. Фальсификация потребительских товаров: исторический аспект.
30. Меры предупреждения фальсификации потребительских товаров.
31. Идентификация и фальсификация потребительских товаров: защита прав потребителей. Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
32. Идентификация продовольственных товаров (на примере однородных групп) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
33. Контрафакция продукции: сущность контрафакции, меры борьбы против

контрафакции.

34. Идентификация непродовольственных товаров (на примере однородных групп) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.

35. Виды фальсификации и идентификации потребительских (на примере однородных групп) товаров: способы, средства и методы обнаружения.

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; дает 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

Практическое занятие 1.

Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров.

План

1. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, информационная, комплексная.

2. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации.

3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Практическое занятие 2.

Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов животного происхождения.

План

1. Виды и способы фальсификации мяса сельскохозяйственных животных и птиц.

2. Приемы идентификации мяса промысловых животных, пернатой дичи и способов их добычи.

3. Виды и способы фальсификации мясных продуктов.

4. Наиболее фальсифицируемые виды рыбных товаров и приемы их идентификации.

5. Наиболее фальсифицируемые виды яичных товаров и приемы их идентификации.
6. Средства и методы обнаружения фальсификации молока.
7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов.
8. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации масла коровьего.
9. Наиболее фальсифицируемые виды пищевых жиров животного происхождения и приемы их идентификации.

Практическое занятие 3.

Идентификация и обнаружение фальсификации растительного продуктов происхождения.

План

1. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации жиров растительного происхождения.
2. Идентификация и фальсификация зерно-мучных товаров.
3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации меда.

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. Основные разновидности стоимостной фальсификации
2. Основные методы идентификации муки
3. Способы и средства качественной фальсификации
4. Основные методы идентификации водки
5. Основные способы информационной фальсификации
6. Основные методы идентификации коньяка
7. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарносопроводительных документов
8. Идентификация ликеро-водочных изделий
9. Способы и средства количественной фальсификации
10. Основные методы идентификации вина виноградного
11. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
12. Основные методы идентификации плодовых вин
13. Способы обнаружения фальсификации чая
14. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
15. Способы обнаружения фальсификации кофе
16. Основные методы идентификации пива

17. Способы обнаружения фальсификации обуви
 18. Основные методы идентификации природной минеральной воды
 19. Способы обнаружения фальсификации шоколада
 20. Основные методы идентификации чая
 21. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
 22. Основные методы идентификации кофе
 23. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
 24. Идентификация шоколада
 25. Способы обнаружения фальсификации чая
 26. Идентификация сливочного масла
 27. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
 28. Идентификация растительного масла
 29. Способы обнаружения фальсификации водки
 30. Идентификация меда
 31. Основные виды идентификации товаров
 32. Идентификация сыра
 33. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
 34. Идентификация мяса
 35. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации.
- Преимущества и недостатки
36. Основные методы идентификации пива
 37. Способы обнаружения фальсификации чая
 38. Основные методы идентификации водки
 39. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
 40. Основные методы идентификации пива
 41. Способы обнаружения фальсификации растительных масел

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,	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со

	связанных с докладом	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.

Блок В

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Цели и задачи идентификации товаров.
2. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, комплексная.
3. Структура идентификации.
4. Классификация методов идентификации и оценки соответствия.
5. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
6. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика.
7. Общие условия проведения органолептической оценки.
8. Методы определения органолептических показателей: виды, краткая характеристика, преимущества и недостатки.
9. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях.
10. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
11. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.
12. Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов.
13. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.
14. Жиродержащие кондитерские изделия.
15. Фруктово-ягодные кондитерские изделия кондитерские изделия.
16. Мучные кондитерские изделия.
17. Кондитерские товары крахмал и крахмалопродукты, сахар и сахарозаменители пчелиный мед.
18. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда.
19. Зерномучные товары зерно крупа мука макаронные изделия хлеб и хлебобулочные изделия.
20. Плоды овощи продукты переработки плодов и овощей грибы.
21. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.
22. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.
23. Принципы идентификации.
24. Опишите методику проведения органолептического метода идентификации.
25. Опишите методику проведения измерительного метода идентификации.
26. Опишите методику обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанную на качественных химических реакциях.
27. Нормативные и технические документы для целей идентификации.
28. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров.
29. Средства идентификации.
30. Опишите приемы идентификации мяса промысловых животных.
31. Опишите приемы идентификации мяса пернатой дичи.
32. Опишите признаки и опасности квалиметрической фальсификации мяса.
33. Опишите признаки и опасности комплексной фальсификации рыбных продуктов.
34. Охарактеризуйте процесс идентификации партии мороженой рыбы в транспортной упаковке.
35. Охарактеризуйте процесс идентификации охлажденного мяса (баранины) в тушах.

Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	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»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-5. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	
ОПК-6.2. Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	
ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	
	<i>Задания закрытого типа</i>
1	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> Какой метод используется для выявления возбудителя африканской чумы свиней (АЧС)? а. Копия. б. Визуальный осмотр. в. Разная цепная реакция (ПЦР). г. Лабораторная проба. <i>Правильный ответ: 3</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> Какой инвазионный патоген вызывает трихинеллез? 1. Вирус. 2. Бактерия. 3. Клещ. 4. Нематода. <i>Правильный ответ: 4</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> Какой фактор увеличивает риск распространения сальмонеллеза в продуктах птицеводства? 1. Высокая влажность.

	2. Несоблюдение температурного режима хранения. 3. Повышенное содержание белка. 4. Низкая кислотность. Правильный ответ:2																
4	Прочитайте текст и установите последовательность: Расположите этапы оценки риска возникновения и распространения ящура: 1. Определение путей передачи вируса. 2. Идентификация вируса ящура. 3. Определение восприимчивости поголовья к ящуру. 4. Оценка экономических последствий. В ответе запишите цифры в порядке возрастания (без пробелов) Правильный ответ: 2134																
5	Прочитайте текст и установите последовательность: Расположите этапы выявления трихинелл в мясе свинины: 1. Микроскопия мышечной ткани. 2. Трихинеллоскопия. 3. Проведение компрессорной трихинеллоскопии. 4. Подготовка проб мышечной ткани. Правильный ответ: 4132																
6	Прочитайте текст и установите последовательность: Расположите этапы анализа риска возникновения и распространения эхинококкоза: 1. Изучение путей передачи паразита. 2. Выявление зараженных животных. 3. Оценка уровня заболеваемости населения. 4. Разработка мер профилактики. Правильный ответ: 2134																
7	Прочитайте текст и установите соответствие: Соотнесите заболевание с методом его выявления: <table><tr><td></td><td>заболевание</td><td></td><td>методом выявления</td></tr><tr><td>А</td><td>Бруцеллез</td><td>1</td><td>Реакция Манту</td></tr><tr><td>Б</td><td>Туберкулез</td><td>2</td><td>Бактериологический посев</td></tr><tr><td>В</td><td>Лептоспироз</td><td>3</td><td>Реакция агглютинации Райта</td></tr></table> Запишите выбранные цифры за соответствующими буквами: (без пробелов) Правильный ответ: АЗБ1В2		заболевание		методом выявления	А	Бруцеллез	1	Реакция Манту	Б	Туберкулез	2	Бактериологический посев	В	Лептоспироз	3	Реакция агглютинации Райта
	заболевание		методом выявления														
А	Бруцеллез	1	Реакция Манту														
Б	Туберкулез	2	Бактериологический посев														
В	Лептоспироз	3	Реакция агглютинации Райта														

8	Прочитайте текст и установите соответствие: Соотнесите вид инвазии с продуктом, в котором она чаще встречается: <table><tr><td></td><td>вид инвазии</td><td></td><td>продукт</td></tr><tr><td>А</td><td>Трихинеллез</td><td>1</td><td>Мясо крупного рогатого скота</td></tr><tr><td>Б</td><td>Эхинококкоз</td><td>2</td><td>Свинина</td></tr><tr><td>В</td><td>Тениоз</td><td>3</td><td>Печень</td></tr></table> Запишите выбранные цифры за соответствующими буквами: (без пробелов) Правильный ответ: А2Б3В1					вид инвазии		продукт	А	Трихинеллез	1	Мясо крупного рогатого скота	Б	Эхинококкоз	2	Свинина	В	Тениоз	3	Печень
	вид инвазии		продукт																	
А	Трихинеллез	1	Мясо крупного рогатого скота																	
Б	Эхинококкоз	2	Свинина																	
В	Тениоз	3	Печень																	
9	Прочитайте текст и установите соответствие: Соотнесите фактор риска с его влиянием на распространение инфекции: <table><tr><td></td><td>фактор риска</td><td></td><td>влияние на распространение инфекции</td></tr><tr><td>А</td><td>Несоблюдение гигиены</td><td>1</td><td>Снижение иммунитета</td></tr><tr><td>Б</td><td>Несбалансированный рацион</td><td>2</td><td>Перенос патогенов</td></tr><tr><td>В</td><td>Нарушение ветеринарных правил</td><td>3</td><td>Увеличение заболеваемости</td></tr></table> Запишите выбранные цифры за соответствующими буквами: (без пробелов) Правильный ответ: А2Б1В3					фактор риска		влияние на распространение инфекции	А	Несоблюдение гигиены	1	Снижение иммунитета	Б	Несбалансированный рацион	2	Перенос патогенов	В	Нарушение ветеринарных правил	3	Увеличение заболеваемости
	фактор риска		влияние на распространение инфекции																	
А	Несоблюдение гигиены	1	Снижение иммунитета																	
Б	Несбалансированный рацион	2	Перенос патогенов																	
В	Нарушение ветеринарных правил	3	Увеличение заболеваемости																	
	Задания открытого типа																			
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Своевременная _____ возбудителя инфекционного заболевания позволяет предотвратить эпидемию. Правильный ответ: идентификация																			
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Оценка _____ возникновения и распространения болезней необходима для разработки эффективных мер профилактики. Правильный ответ: риска																			
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. _____ мяса на трихинеллез является обязательной процедурой на мясокомбинатах. Правильный ответ: Исследование																			
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Соблюдение _____ норм при производстве продукции																			

	животноводства является важным фактором предотвращения инфекций.
	<i>Правильный ответ: санитарных</i>
14	<i>Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже.</i> Мероприятия по _____ с инвазионными болезнями включают дегельминтизацию животных.
	<i>Правильный ответ: борьбе</i>
15	<i>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какие меры необходимо предпринять при выявлении очага сибирской язвы? 1) Только вакцинацию животных. 2) Карантин, вакцинацию, дезинфекцию. 3) Только утилизацию трупов. 4) Только лечение больных животных.
	<i>Правильный ответ: 2</i> <i>Обоснование: Для локализации очага сибирской язвы необходимо ввести карантин, провести вакцинацию восприимчивых животных и дезинфекцию территории.</i>
16	<i>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Как можно предотвратить распространение сальмонеллеза в птицеводстве? 1) Соблюдать только температурный режим. 2) Соблюдать только ветеринарные правила. 3) Соблюдать санитарные нормы, правила кормления, вакцинацию и контроль качества продукции. 4) Никак нельзя.
	<i>Правильный ответ: 3</i> <i>Обоснование: Предотвращение сальмонеллеза требует комплекса мер, включающих санитарные нормы, правила кормления, вакцинацию и контроль качества продукции.</i>
17	<i>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Что является основным методом профилактики эхинококкоза? 1) Только мытье рук. 2) Регулярная дегельминтизация собак и соблюдение правил личной гигиены. 3) Только вакцинация. 4) Только термическая обработка пищи.
	<i>Правильный ответ: 2</i> <i>Обоснование: Регулярная дегельминтизация собак и соблюдение правил личной гигиены являются основными мерами профилактики эхинококкоза.</i>

18	<i>Дайте развёрнутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Перечислите основные мероприятия, направленные на профилактику распространения инфекционных заболеваний в животноводческих хозяйствах.
	<i>Правильный ответ: Карантинные мероприятия, вакцинация, дезинфекция, дезинсекция, дератизация, контроль качества кормов и воды, соблюдение зоогигиенических норм, контроль за здоровьем животных, своевременная изоляция и лечение больных животных.</i>
19	<i>Дайте развёрнутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Опишите основные методы выявления инвазионных заболеваний у животных.
	<i>Правильный ответ: Копрологические исследования, микроскопия, трихинеллоскопия, гельминтоовоскопия, гельминтолارвоскопия, аллергические пробы, иммунологические методы.</i>
20	<i>Дайте развёрнутый ответ на вопрос в свободной форме</i> При исследовании мяса свиньи обнаружены личинки трихинелл. Предварительный диагноз:
	<i>Правильный ответ: Трихинеллез.</i>