

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
2024г.



М.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Ветеринарная санитария

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника:

магистр

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2024

Фонд оценочных средств по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» 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)

	П.Б. Должанов
(подпись)	(ИОФ)
_____	_____
(подпись)	(ИОФ)
_____	_____
(подпись)	(ИОФ)

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

Председатель ПМК

	С.Н. Александров
(подпись)	(ИОФ)

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

Заведующий кафедрой

	П.Б. Должанов
(подпись)	(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»

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 – 4	Укрупненная группа 36.00.00 Ветеринария и зоотехния	Обязательная часть		
	36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза			
Общее количество часов – 144	Направленность (профиль): Ветеринарная санитария	Семестр		
		1-й		1-й
	Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции		
		16		8 ч.
		Занятия семинарского типа		
		16		10 ч.
		Самостоятельная работа		
		125,7 ч.		123,7 ч.
		Контактная работа, всего		
		2,3 ч.		2,3 ч.
		Вид контроля: экзамен		

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»

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-6.1 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.	Знание опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. Умение проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. Навык/ опыт деятельности выявления и идентификации возбудителей, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т.1.	Тема 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	35
Т. 2	Тема 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке и транспортировке убойных животных	35
Т.3	Тема 3. Разрешение современных проблем ветеринарно-санитарной экспертизы при сдаче – приемке животных на мясоперерабатывающие предприятия, подготовки к убою, организации и проведении предубойного осмотра	35
Т.4	Тема 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.	36,7
	Другие виды контактной работы	2,3
Всего		144

1.4. Матрица соответствия тем учебной дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ГОС ВПО</i>	<i>Шифр темы</i>			
	T1	T2	T3	T4
ОПК-6.1	+	+	+	+

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
I этап. Знать опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	Фрагментарные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / Отсутствие знаний	Неполные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	Сформированные и систематические знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
II этап. Уметь проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	Фрагментарные умения проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / Отсутствие умений	В целом успешные, но несистематические умения проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	Успешные и систематические умения проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
III этап. Владеть навыками выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	Фрагментарное применение навыков выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / Отсутствие навыков	В целом успешное, но несистематическое применение навыков выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	Успешное и систематическое применение навыков выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

1. Укажите какие лимфатические узлы легких свиней подвергаются обязательному осмотру:

- левый бронхиальный, правый бронхиальный, каудальные средостенные, надартериальный;

- левый бронхиальный, правый бронхиальный, надартериальный;

- левый бронхиальный, средние бронхиальные, надартериальный;

- левый бронхиальный, надартериальный.

2. Укажите по каким признакам определяют мясо больных животных:

- месту зареза, степени обескровливания, состоянию лимфатических узлов;

- степени обескровливания и изменениям в лимфатических узлах;

- месту зареза и степени обескровливания;

- изменению в лимфатических узлах.

3. Укажите какое значение имеет РН мяса животных, убитых при тяжелых патологических процессах:

- 6,4 и выше;

- 6,5 и выше;

- 6,6 и выше;

- 6,7 и выше.

4. Укажите мясо каких продуктивных животных Вы в обязательном порядке будете исследованию на трихинеллез:

-свинина и оленина;

-конина и свинина;

-нутрятина и крольчатина;

- свинина и нутрятина;

5. Укажите какой величины мышечный срез Вы сделаете при исследовании на трихинеллез:

- с пшеничное зерно;

- с просяное зерно;

- с овсяное зерно;

- с ячменное зерно.

6. Укажите какое минимальное количество срезов Вы будете исследовать на трихинеллез:

- 28;

- 12;

- 22;

- 24.

7. Укажите что делать с мясом при обнаружении одной личинки трихинелл?

- проваривают;

- направляют в скотомогильник;

- уничтожают сжиганием;

- используют на вареные колбасы.

8. Укажите минимальное количество мышечной ткани, которое Вы отберёте для исследования на трихинеллез:

- 25 г;
- 30 г;
- 60 г;
- 120 г.

9. Укажите количество разрезов жевательных мышц, которое вы сделаете в соответствии с методикой осмотра головы крупного рогатого скота:

- четыре;
- два;
- шесть;
- восемь;

10. Укажите количество разрезов жевательных мышц, которое вы сделаете в соответствии с методикой осмотра головы свиньи:

- четыре;
- два;
- шесть;
- восемь.

11. Укажите правильную технику исследования сердца на финноз:

- от верхушки до основания, снаружи делают два-три разреза;
- со стороны эндокарда делают два-три несквозных продольных и один-два поперечных разреза;
- со стороны эндокарда делают два-три продольных разреза;
- со стороны эндокарда делают два-три несквозных поперечных разреза.

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. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные федеральные законы, регламентирующие работу ветсанэксперта.
3. Технические регламенты таможенного союза.
4. Система ХАССП и ее преимущество, и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.
5. Современные требования и проблемы при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов.
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области законодательной базы.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении санитарных мероприятий на транспорте.
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса.
9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении свежести мяса.
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества молока и молочных.
11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса диких и промысловых животных.

12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке импортного мяса.
13. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при клеймении мяса.
14. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при маркировке мяса.
15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении инфекционных болезней продуктивных животных.
16. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении незаразных болезней продуктивных животных.
17. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного надзора на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
18. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.
19. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц домашней птицы.
20. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.
21. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока и молочных продуктов.
22. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях.
23. Источники информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно- санитарной экспертизы.
24. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе животных жиров.
25. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе растительных масел.
26. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке субпродуктов.
27. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах не бактериальной природы.
28. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обработках животных ветеринарными препаратами.
29. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях птицы.
30. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях кроликов.
31. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях нутрий.
32. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе яиц домашней птицы.
33. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе рыбы.
34. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе мяса морских млекопитающих.
35. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе сливочного масла и сыров.
36. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе меда и другой продукции пчеловодства.
37. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе продукции растениеводства.
38. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при отборе проб для бактериологического исследования мяса.
39. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при сборе биологических отходов.
40. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при утилизации биологических отходов.
41. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при уничтожении

биологических отходов.

42. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обезвреживании условногодного мяса.

43. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выборе методов хранения пищевых продуктов.

44. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении ветеринарно-санитарного контроля на холодильниках.

45. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы молока.

46. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

47. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при бактериологическом исследовании пищевых продуктов.

48. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации молока.

49. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации меда.

50. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании растениеводческой продукции.

51. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оформлении ветеринарно-сопроводительной документации.

52. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

53. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения

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 Тема 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза.
2. «О безопасности пищевой продукции»
3. «О безопасности мяса и мясной продукции»
4. «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения»
5. «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».
6. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения.
7. Визуализация.

Практическое занятие Тема 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке и транспортировке убойных животных

1. Требования к животным при их заготовке
2. Определение возраста животных
3. Категории убойных животных и основные критерии определения упитанности
4. Категории упитанности животных
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных

Практическое занятие Тема 3. Разрешение современных проблем ветеринарно-санитарной экспертизы при сдаче – приемке животных на мясоперерабатывающие предприятия, подготовки к убою, организации и проведении предубойного осмотра

1. Порядок приема и сдачи убойных животных
2. Предубойное содержание и подготовка животных к убою
3. Организация и проведение предубойного осмотра животных

Практическое занятие Тема 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.

1. Современные разработки на предприятиях мясной промышленности
2. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами.
3. Использование современных разработок ГЛ ВСЭ продовольственных рынках.

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. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке животных.
2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества животных, как сырья мясной промышленности.
3. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
4. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
5. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке животных на убойные предприятия.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке животных.
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации и проведении предубойного осмотра животных.
9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по убою животных.
11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке мяса.
12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.

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.

Блок В

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контрольные вопросы для самоподготовки к экзамену

1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные федеральные законы, регламентирующие работу ветсанэксперта.
3. Технические регламенты таможенного союза.
4. Система ХАССП и ее преимущество, и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.
5. Современные требования и проблемы при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов.
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области законодательной базы.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении санитарных мероприятий на транспорте.
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса.
9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении свежести мяса.
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества молока и молочных.
11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса диких и промысловых животных.

12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке импортного мяса.
13. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при клеймении мяса.
14. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при маркировке мяса.
15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении инфекционных болезней продуктивных животных.
16. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении незаразных болезней продуктивных животных.
17. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного надзора на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
18. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.
19. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц домашней птицы.
20. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.
21. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока и молочных продуктов.
22. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях.
23. Источники информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно- санитарной экспертизы.
24. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе животных жиров.
25. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе растительных масел.
26. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке субпродуктов.
27. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах не бактериальной природы.
28. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обработках животных ветеринарными препаратами.
29. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях птицы.
30. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях кроликов.
31. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях нутрий.
32. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе яиц домашней птицы.
33. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе рыбы.
34. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе мяса морских млекопитающих.
35. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе сливочного масла и сыров.
36. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе меда и другой продукции пчеловодства.
37. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе продукции растениеводства.
38. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при отборе проб для бактериологического исследования мяса.

39. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при сборе биологических отходов.
40. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при утилизации биологических отходов.
41. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при уничтожении биологических отходов.
42. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обезвреживании условногодного мяса.
43. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выборе методов хранения пищевых продуктов.
44. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении ветеринарносанитарного контроля на холодильниках.
45. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
46. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
47. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при бактериологическом исследовании пищевых продуктов.
48. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации молока.
49. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации меда.
50. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании растениеводческой продукции.
51. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оформлении ветеринарно сопроводительной документации.
52. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
53. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.

Экзамен	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

Зав. кафедрой _____ П.Б. Должанов Экзаменатор _____ П.Б. Должанов
подпись подпись

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	
ОПК-6.1. Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	
Б1.В.02 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> Ваши действия, если при осмотре продуктов убоя животного на мясокомбинате возникло подозрение на сибирскую язву: 1) продукты убоя изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования; 2) остановить убой, прекратить перемещение продукции и рабочих по цеху, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию и решить вопрос о проведении ветеринарно-санитарных мероприятий и использовании туш и органов на основании результатов бактериоскопии; 3) остановить убой, продукты убоя, полученные от животного подозреваемого больного сибирской язвой изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решить вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования. <i>Правильный ответ: 3</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> При установлении диагноза на африканскую чуму свиней принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1) на уничтожение; 2) на обезвреживание; 3) в реализацию без ограничений; 4) на утилизацию. <i>Правильный ответ: 1;</i> <i>Правильный ответ: 1</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа:</i> Как проводится убой и ветеринарная оценка продуктов убоя животных, покусанных бешеными животными? 1) животных оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают; 2) убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием; 3) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а остальные продукты направляют в свободную реализацию. 4) животных убивают и отправляют в реализацию без ограничений. <i>Правильный ответ: 1</i>
4	<i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i> Определите последовательность при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы свиней: 1) голова; 2) гортань; 3) желудок; 4) кишечник; 5) легкие; 6) печень; 7) почки; 8) селезенка; 9) сердце;

	10) туша; 11) язык.																												
	Правильный ответ: 1, 11, 2, 5,9,6,8,3,4,7, 10																												
5	Прочитайте текст и установите соответствие: 1. Установите соответствие между порядком использования продуктов убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Порядок использования продуктов убоя</th><th colspan="2">Инфекционные болезни</th></tr><tr><td rowspan="2">А</td><td rowspan="2">На утилизацию</td><td>1</td><td>браздот</td></tr><tr><td>2</td><td>туберкулёз</td></tr><tr><td rowspan="2">Б</td><td rowspan="2">На уничтожение</td><td>3</td><td>африканская чума свиней</td></tr><tr><td>4</td><td>сальмонеллёз птиц</td></tr><tr><td rowspan="2">В</td><td rowspan="2">На обезвреживание</td><td>5</td><td>паратуберкулёз</td></tr><tr><td>6</td><td>бешенство</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Правильный ответ: А1,5 Б3,6 В2,4	Порядок использования продуктов убоя		Инфекционные болезни		А	На утилизацию	1	браздот	2	туберкулёз	Б	На уничтожение	3	африканская чума свиней	4	сальмонеллёз птиц	В	На обезвреживание	5	паратуберкулёз	6	бешенство	А	Б	В			
Порядок использования продуктов убоя		Инфекционные болезни																											
А	На утилизацию	1	браздот																										
		2	туберкулёз																										
Б	На уничтожение	3	африканская чума свиней																										
		4	сальмонеллёз птиц																										
В	На обезвреживание	5	паратуберкулёз																										
		6	бешенство																										
А	Б	В																											
	Задания открытого типа																												
6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. В целях предотвращения распространения возбудителей болезней инфекционной этиологии для _____ мяса проваркой его рубят на куски толщиной не более 8 см, укладывают в котел на решётку, заливают водой и варят с момента закипания воды три часа. Правильный ответ: обеззараживания																												
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Мясо от животного, больного пастереллезом, при отсутствии в нем массовых кровоизлияний и дегенеративных изменений считается _____ годным. Правильный ответ: условно																												
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. При туберкулезе убой животных проводят на санитарной бойне, продукты убоя _____. Правильный ответ: проваривают																												
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Убой животных, привитых вакцинами против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения) _____. Правильный ответ: запрещается																												
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют _____ цвет. Правильный ответ: красный																												
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Направление на убой для использования на пищевые цели кроликов, больных или подозреваемых в заболевании миксоматозом _____. Правильный ответ: запрещается																												
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Продукты убоя при сибирской язве подлежат _____.																												

	<i>Правильный ответ: сжиганию.</i>
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту падеже. Туши и все субпродукты от животных, больных и подозрительных по заболеванию африканской чумы свиней подлежат _____.
	<i>Правильный ответ: сжиганию</i>
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Молоко, полученное от коров, реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков туберкулеза, _____ в течение времени не менее пяти минут
	<i>Правильный ответ: обеззараживают кипячением</i>
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии - _____.
	<i>Правильный ответ: мазков - отпечатков</i>
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Молоко коров больных сибирской язвой после добавления в него хлорной извести, содержащей не менее 25% _____, из расчета 1 кг на 20л молока и 6-часовой выдержки подлежит уничтожению.
	<i>Правильный ответ: активного хлора</i>
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Вставьте подходящие по смыслу слова на места пропусков в соответствующем контексту падеже. В зависимости от характера заболевания на бактериологическое исследование направляют от _____: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней _____ туши длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8 х 6 х 6 см; _____ узлы; долю _____ с печеночным лимфатическим узлом или желчным пузырем, освобожденным от желчи, почку и селезёнку.
	<i>Правильный ответ в соответствующем контексту падеже в порядке очерёдности в тексте:</i> 1) туши; 2) конечностей; 3) лимфатические 4) печени
18	Прочитайте текст, напишите правильный вариант ответа (коротко-да или нет) и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Возможно ли направление на убой для использования на пищевые цели животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма животных?
	<i>Правильный ответ: нет</i> <i>Обоснование:</i> С точки зрения ветеринарно-санитарной медицины, направление на убой животных, которые были обработаны пестицидами или получили лекарственные средства для ветеринарного применения, до истечения сроков ожидания выведения этих веществ из организма связано с несколькими важными аспектами. 1. Безопасность продуктов питания: Препараты для защиты от насекомых и ветеринарные лекарственные средства могут содержать активные вещества, которые могут быть токсичны для человека. Если животное убито до того, как эти вещества полностью выведены из его организма, они могут остаться в мясных продуктах, что создает риск для здоровья потребителей. 2. Сроки ожидания: Сроки ожидания — это период, необходимый для полного выведения лекарственных средств и химических веществ из организма животного. Эти сроки устанавливаются на основании научных исследований и тестов, чтобы гарантировать, что остаточные количества препаратов будут находиться в пределах предельно допустимых

	норм (ПДК). Убивать животное до истечения этих сроков означает, что мясо может содержать небезопасное количество(остатков) веществ.
19	Дайте развернутый ответ на тематическую задачу в свободной форме поэтапно. Задача 1: Оценка риска Условие: На мясокомбинате была выявлена бактерия <i>Salmonella</i> в партии мясной продукции. Какие шаги необходимо предпринять для оценки риска и предотвращения распространения инфекции?
	Правильный ответ: 1. Провести анализ проб мясной продукции на наличие <i>Salmonella</i>. 2. Определить источники загрязнения (проверка условий хранения, транспортировки, санитарного состояния оборудования). 3. Провести эпидемиологическое расследование, чтобы определить степень распространения заболевания. 4. Заблокировать реализацию загрязненной продукции и организовать ее обеззараживание. 5. Провести дезинфекцию помещений и оборудования.
20	Дайте развернутый ответ на тематическую задачу в свободной форме поэтапно. Задача 2: Контроль за животными Условие: В Вашем регионе наблюдается вспышка бешенства среди диких животных. Как ветеринарная служба должна отреагировать на эту ситуацию?
	Правильный ответ: 1. Провести мониторинг популяций диких животных и вакцинацию против бешенства, если это возможно. 2. Установить карантинные меры в зонах регистрации заболевания. 3. Информировать население о рисках контакта с дикими животными и симптомах бешенства. 4. Организовать вакцинацию домашних животных. 5. Провести разъяснительные работы о необходимости обращения за медицинской помощью при укусах диких животных. 6. Работать в сотрудничестве с охотниками и егерями для контроля и регулирования численности популяцией.