

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

КАФЕДРА Общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А. Удалых

«17» апреля 2025 г.

М.П.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.04.02 Зоотехния

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Зоотехния

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника: магистр

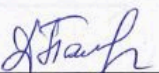
(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2025

Макеевка – 2025

Фонд оценочных средств по дисциплине «Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, направленность (профиль): Зоотехния предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)


(подпись)

Должанов П.Б.

(ИОФ)

(подпись)

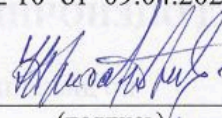
(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от 09.04.2025года.

Председатель ПМК

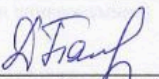

(подпись)

С.Н. Александров

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от 09.04.2025года.

И.о.заведующий
кафедрой


(подпись)

П.Б. Должанов

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции»

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		
	Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния			
Общее количество часов – 108	Направленность (профиль): Зоотехния	Семестр		
		3-й	3-й	3-й
	Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции		
		12	4	10 ч.
		Занятия семинарского типа		
		12	6	4 ч.
		Самостоятельная работа		
		82 ч.	96 ч.	92 ч.
		Контактная работа, всего		
		26 ч.	12 ч.	16 ч.
		Вид контроля: зачет		

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК- 1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.2. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции.	Знание биологического статуса и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции. Умение использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции. Навык/опыт деятельности использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции.

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т.1.	Тема 1. Введение. Проблема биобезопасности при производстве продукции животноводства в России и мире. Нормативно-законодательная база биобезопасности в России	11
Т. 2.	Тема 2. Биобезопасность микроклимата животноводческих помещений и его влияние на организм животных	11
Т.3	Тема 3. Основы биобезопасности при проектировании и строительстве животноводческих помещений	11
Т.4	Тема 4. Биологическая защита животноводческих предприятий	11
Т.5	Тема 5. Оценка и контроль биобезопасности почвы	11
Т.6	Тема 6. Оценка и контроль биобезопасности воды и поения животных	11
Т.7	Тема 7. Оценка и контроль биобезопасности кормов и кормления животных	13
Т.8	Тема 8. Биобезопасность при утилизации биологических отходов и обеззараживании объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	13
Т.9	Тема 9. Факторы биологического загрязнения сырья и продуктов животноводства. Безопасность при зооантропонозах и антропонозах	14
		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	T4	T5	T6	T7	T8	T9
ОПК-1.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

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

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции.	Фрагментарные знания о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.	Сформированные и систематические знания о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции
II этап Уметь использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции. (ОПК-1/ОПК-1.2)	Фрагментарное умение использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции.	Успешное и систематическое умение использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции
III этап Владеть навыками использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции. (ОПК-1/ОПК-1.2)	Фрагментарное применение навыков использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции / Отсутствие навыков.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции.	III этап Владеть навыками использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения биологической безопасности продукции. (ОПК-1/ОПК-1.2)

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

1. При определении качества кисломолочных продуктов согласно Техническому регламенту учитывают наличие...
 - а) бактерий группы кишечной палочки, золотистого стафилококка
 - б) протей, клостридий
 - в) листерий, иерсиний
 - г) стрептококков, протей
2. При микроскопии мазков-отпечатков из свежего мяса в поле зрения обнаруживают до _____ клеток бактерий.
 - а) 10
 - б) 20
 - в) 30
 - г) 40
3. Основным показателем оценки качества сырого молока является....
 - а) общая бактериальная обсемененность
 - б) наличие сальмонелл
 - в) наличие бактерий группы кишечной палочки
 - г) наличие гнилостных бактерий
4. Показатель pH свежего мяса составляет не выше...
 - а) 6,2
 - б) 7,2
 - в) 8,2
 - г) 9,21.
5. ДУК – это:
дератизационная установка Комарова
дезинфекционная установка Комарова
дезинсекционная установка Комарова
дизельная установка Комарова
6. Как называется вещество, неспецифически усиливает иммунный ответ на антиген?
иммуноглобулин
интерферон
биостимулятор
адьювант
7. Как называется состояние чрезвычайной чувствительности организма к повторному парентеральному введению гомологического антигена?
анафилаксия
аллергия

анабиоз
биоценоз

8. Указать тест-объекты, на которых культивируют вирусы?

МПА
МПБ
куриные эмбрионы, культуры клеток
кровяная сыворотка

9. Отметить известные формы взаимоотношений микро - и макроорганизмов?

мутуализм, коменсализм, паразитизм
родственные
патогенные
иммуногенные

10. Указать самую многочисленную группу микроорганизмов:

вирусы
прионы
бактерии
хламидии

11. Локомоторным органом бактерий является:

жгутики, реснички
капсула
спору
ядро

12. Что такое пастеризация?

многократное прогревание при температуре 45-50 °С
многократное прогревание при температуре 56-60 °С
однократное прогревание при температуре 63-70 °С
многократное прогревание при температуре 70-75 °С

13. К группе дезинфицирующих препаратов относят:

бисептол, пенициллин
фармазин, агрессивин
формальдегид, едкий натр
камфорное масло

14. Какие биологические факторы влияют на рост и развитие микроорганизмов и обладают бактерицидным и бактериостатическим действием?

микроорганизмы
антибиотики
бактериофаги
вакцины

15. К группе шаровидных микроорганизмов относятся:

вибрионы, спириллы
спирохеты
диплококки, сарцины, тетракокки
бациллы, клостридии

16. Как называются шаровидные микроорганизмы, которые размещаются на плоскости в виде гроздей винограда?

диплококки
стрептококки
стафилококки
сарцины

17. Как называются палочковидные микроорганизмы, не образующие спор?

бактерии
бациллы
кlostридии
вибрионы

18. Как называются микроорганизмы, которые занимают промежуточное положение между бактериями и грибами?

фикомицеты
аскомицеты
дейтромицеты
актиномицеты

19. Как называется форма приспособления микроорганизмов к неблагоприятным условиям внешней среды?

диссоциация
трансформация
адаптация
трансдукция

20. Как называются микроорганизмы, которые занимают промежуточное положение между бактериями и вирусами?

микоплазмы, риккетсии
риккетсии, хламидии
актиномицеты хламидии
дрожжи, микоплазмы

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. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.
2. Классификация вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания.
3. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
4. Наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
5. Меры токсичности веществ.
6. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
7. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.

8. Перечислите пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Назовите наиболее распространенные и токсичные загрязнители.
10. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
11. Дайте характеристику общим требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, закреплённым в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
12. На каких уровнях осуществляется контроль качества продовольственных товаров?
13. Что подразумевает производственный контроль качества продовольственных товаров?
14. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?

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. Высокая 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. Введение. Проблема биобезопасности при производстве продукции животноводства в России и мире. Нормативно-законодательная база биобезопасности в России

План занятия:

1. Проблема загрязнения сырья при производстве продукции животноводства. Нормативно-законодательная база безопасности животноводства и пищевой продукции в России.
2. Гигиеническое регламентирование загрязнений продуктов животноводства и сырья при производстве пищевых продуктов.
3. Опасности пищевых веществ.
4. Основные законодательные и нормативные документы. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья.

5. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов. Виды опасностей: схема анализа опасностей по критическим точкам. Система анализа контроля за безопасностью сырья за рубежом. Контроль качества продовольственного сырья.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Дайте характеристику понятию продукция животноводства.
2. В чем разница между медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья?
3. По каким принципам формируется управление качества продовольственных продуктов?
4. Что такое нормы качества продовольственного сырья?
5. Назовите цель и задачи управления качеством продовольственных продуктов.

Практическое занятие Тема 2. Биобезопасность микроклимата животноводческих помещений и его влияние на организм животных

План занятия:

1. Основные показатели микроклимата и методы их определения. Влияние микроклимата на организм животных и биобезопасность продукции животноводства в дальнейшем.
2. Влияние электромагнитных излучений атмосферного воздуха на организм животных. Теплообмен между организмом и внешней средой.
3. Определение атмосферного давления и температуры воздушной среды.
4. Определение влажности воздуха и расчет гигрометрических величин.
5. Определение скорости движения и охлаждающих свойств воздуха.
6. Определение степени освещенности и доз УФ-излучения и ИК-облучения.
7. Определение содержания CO₂, NH₃, H₂S, CO и CH₄ в воздухе помещений для животных.
8. Определение механической загрязненности воздуха помещений для животных.
9. Определение степени бактериальной контаминации. Методы ионизации воздуха животноводческих помещений.
10. Определение уровня производственных шумов и интенсивности вибрации.
11. Полифакторный и мониторинговый уровни анализа микроклимата. Методы санации воздушной среды.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Дайте определение понятию микроклимат животноводческого предприятия.
2. Как происходит теплообмен между организмом и внешней средой?
3. Назовите основные параметры микроклимата животноводческих помещений?
4. Какие выделяют параметры механической загрязненности воздуха?
5. Назовите цели ионизации воздуха в животноводческих помещениях?
6. Как влияет уровень шумов на здоровье животных?
7. Перечислите методы санации воздушной среды.
8. Какие выделяют последствия недостатка освещенности в животноводческих помещениях?
9. Охарактеризуйте основные методы санации воздушной среды.

Практическое занятие Тема 3. Основы биобезопасности при проектировании и строительстве животноводческих помещений

План занятия:

1. Основы биобезопасности при проектировании и строительстве животноводческих помещений.
2. Обсемененность патогенными микроорганизмами внешней среды.
3. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды, сырья и продукции животного происхождения. Видовой состав микроорганизмов почвы, воды, воздуха, помещений, технологического оборудования, транспортных средств, рабочего инвентаря, инструментов, спецодежды и др. Выживаемость патогенных и условно патогенных микроорганизмов в объектах внешней среды.
4. Основы проектирования и ветеринарно-санитарная оценка животноводческих объектов.
5. Общие сведения о строительных чертежах. Конструкции животноводческих зданий; требования, предъявляемые к ним.

6. Системы вентиляции и отопление животноводческих помещений. Расчет уровня воздухообмена животноводческих помещений. Расчет и анализ теплового баланса животноводческих помещений. Расчет потерь тепла организмом конвекцией, проведением, излучением и испарением.

7. Санитарно-гигиеническая оценка подстилочных материалов. Системы навозоудаления, их зоогигиеническая оценка.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Охарактеризуйте факторы микробного загрязнения окружающей среды, сырья и продукции животноводства.

2. Чем отличаются микроорганизмы в почве, воде и воздухе помещений?

3. Для чего осуществляют расчет уровня потерь тепла организмом конвекцией, проведением, излучением и испарением?

Практическое занятие Тема 4. Биологическая защита животноводческих предприятий

План занятия:

1. Дезинфекция.
2. Методы дезинфекции.
3. Дезинсекция.
4. Дератизация.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Перечислите основные дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии

2. Какие выделяют методы дезинфекции?

3. Какие вы знаете методы борьбы с насекомыми?

4. Какова роль дератизации в обеспечении биологической безопасности?

5. Как происходит дератизация животноводческих помещений?

Практическое занятие Тема 5. Оценка и контроль биобезопасности почвы

План занятия:

1. Классификация почв и их состав. Биогеохимические зоны.
2. Правила и методы отбора образцов почвы.
3. Исследование физических свойств почвы.
4. Исследование химического состава и биологических свойств почвы.
5. Сохранность патогенных агентов в различных почвах.
6. Выбор места строительства животноводческих объектов в зависимости от вида почвы.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Опишите основные биогеохимические зоны.

2. Какие основные виды почв и их состав?

3. Как правильно отбирать образцы почвы?

4. В чем смысл анализа физических свойств почвы?

5. Как происходит исследование химического состава и биологических свойств почвы?

6. Назовите основные требования к выбору места строительства животноводческих объектов.

7. Как проявляется сохранность патогенных агентов в различных почвах?

Практическое занятие Тема 6. Оценка и контроль биобезопасности воды и поения животных

План занятия:

1. Ветеринарно-санитарное обследование водоисточников, отбор проб воды.

2. Определение физических и органолептических свойств воды.

3. Определение реакции и окисляемости воды. Определение аммонийного азота, азота нитритов и нитратов в воде. Определение хлоридов, сульфатов, сероводорода и полифосфатов в воде.

4. Определение общего железа и жесткости воды.

5. Ветеринарно-санитарные методы исследования воды. Определение растворенного в воде кислорода. Определение биохимического потребления кислорода воды.

6. Методы улучшения качества воды. Хлорирование воды.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Дайте определение понятию «ветеринарно-санитарное обследование водоисточников».

2. Каковы основные принципы определения физических и органолептических свойств воды?
3. Какую опасность представляет несоответствие качества воды санитарным нормам?
4. Какую опасность представляет повышенное содержание нитратов в воде?
5. Перечислите основные параметры биобезопасности воды.
6. Перечислите методы улучшения качества воды.
7. Перечислите ветеринарно-санитарные методы исследования воды.
8. Какие вы знаете нарушения качества воды?
9. Какова цель хлорирования воды?
10. Что необходимо делать для того, чтобы вода соответствовала требованиям биобезопасности на животноводческом объекте?

Практическое занятие Тема 7. Оценка и контроль биобезопасности кормов и кормления животных

План занятия:

1. Профилактика отравлений животных, микология кормов и профилактика микотоксикозов.
2. Отбор проб кормов для анализов и органолептические исследования.
3. Определение токсинов естественного и искусственного происхождения. Биологическая оценка токсичности кормов.

4. Методы определения качества жира.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Какие выделяют меры по профилактике отравлений животных кормами?
2. Что является объектом исследования при анализе кормов?
3. Что понимают под органолептическим исследованием кормов?
4. В чем состоит смысл определения качества жира?
5. Какова структура токсинов естественного и искусственного происхождения?
6. Каким образом проводят биологическую оценку токсичности кормов?
7. Каковы правила хранения кормов?
8. Какая информация собирается при анализе и органолептическом исследовании кормов?

Практическое занятие Тема 8. Биобезопасность при утилизации биологических отходов и обеззараживании объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды

План занятия:

1. Понятие о биологических отходах, способы их утилизации. Порядок уборки, перевозки биологических отходов, дезинфекции места, где лежал труп, транспортного средства, инвентаря, спецодежды.

2. Утилизация биологических отходов путём переработки на мясокостную муку и другие белковые кормовые добавки.

3. Утилизация путём захоронения трупов в земляные ямы, сжигания трупов в земляных траншеях. Скотомогильники.

4. Обеззараживание почвы, навоза и помёта, очистка и обеззараживание сточных вод. Контроль качества обеззараживания навоза, помёта и стоков.

Контрольные вопросы к лабораторному занятию:

1. Какие способы утилизации биологических отходов вы можете назвать?
3. Что понимают утилизацией биологических отходов?
4. В чем состоит цель обеззараживания почвы?
5. Каким образом осуществляется обеззараживание сточных вод?
6. Каким образом проходит контроль качества обеззараживания навоза, помёта и стоков?

Практическое занятие Тема 9. Факторы биологического загрязнения сырья и продуктов животноводства. Безопасность при зооантропонозах и антропонозах

План занятия:

1. Биозагрязнение сырья и продуктов животноводства ксенобиотиками, тяжелыми металлами, природными токсикантами.

2. Биозагрязнение сырья и продуктов животноводства фармпрепаратами, веществами, применяемыми в растениеводстве.

3. Биобезопасность ГМО, радионуклидов, канцерогенов и мутагенов
4. Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции при обнаружении инфекционных болезней, общих для человека и животных.
Контрольные вопросы к лабораторному занятию:
 1. Как происходит биозагрязнение сырья и продуктов животноводства ксенобиотиками?
 2. Какие последствия загрязнения сырья и продуктов животноводства тяжелыми металлами?
 3. Какие выделяют меры по предотвращению биозагрязнения сырья и продуктов животноводства фармпрепаратами и веществами, применяемыми в растениеводстве?
 4. При каких условиях ГМО, радионуклиды, канцерогены и мутагены не представляют биологической угрозы?
 5. Какова последовательность действий по обеспечению биобезопасности при обнаружении инфекционных болезней общих для человека и животных?

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»

Задания для контрольной работы (заочная форма обучения)

1. Предмет и задачи биологической безопасности.
2. Биологические особенности возбудителей бактериозов.
3. Биологический статус, общеклинические показатели организма животных.
4. Основные группы патогенности микроорганизмов.
5. Контроль соблюдения санитарных правил и норм на животноводческих предприятиях.
6. Санитарно-показательные микроорганизмы и их значение при оценке качества сельскохозяйственной продукции.
7. Методы определения общих клинических показателей у животных разных видов.
8. Понятие биологического статуса животных, видовые отличительные особенности.
9. Профилактика инфекционных болезней, передающихся человеку от животных через продукты и сырьё.
10. Принципы организации биологического мониторинга.
11. Проблема безопасности продуктов питания.
12. Развитие законодательной базы по биологической безопасности продуктов питания.
13. Задачи биологической безопасности продуктов питания.
14. Основные документы по биологическому мониторингу.
15. Уровни биологического мониторинга в России.
16. Система биологического мониторинга.
17. Основные направления биологического мониторинга.

18. Сущность продовольственной безопасности. Виды безопасности.
19. Основные принципы и критерии обеспечения биологической безопасности и продуктов животного происхождения.
20. Основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
21. Система ветеринарно-санитарного надзора в обеспечении биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
22. Круговорот токсических веществ в воздушной и водной среде и пути загрязнения сырья животного происхождения.
23. Роль сырья и продуктов животного происхождения в распространении особо опасных инфекций. Мероприятия по их предотвращению.
24. Значение и методы ветеринарно-санитарной экспертизы в предотвращении гельминтозов.
25. Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения токсическими элементами. Система контроля за токсическими элементами.
26. Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения антибиотиками, гормонами и другими препаратами, применяемыми в ветеринарии.
27. Контаминация диоксинами и диоксиноподобными соединениями, полициклическими ароматическими углеводородами сырья и продуктов животного происхождения. Контроль, меры предотвращения.
28. Загрязнение радионуклидами. Контроль, меры предотвращения радиационного загрязнения продуктов. Методы радиационного контроля сырья и пищевых продуктов.
29. Общая характеристика пищевых добавок, классификация. Контроль за применением.

Критерии и шкалы оценивания контрольной работы

Критерии оценивания	Оценка
Ответ не был дан или не соответствует минимальным критериям	«неудовлетворительно»
Ответ со значительным количеством неточностей, но соответствует минимальным критериям	«удовлетворительно»
Ответ был верным с незначительным количеством неточностей	«хорошо»
Ответ полный с незначительным количеством неточностей	«отлично»

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

1. Порядок и правила измерения параметров микроклимата
2. Единицы измерения атмосферного давления и их взаимосвязь
3. Классификация термометров, термограф
4. Единицы измерения температуры
5. Гигрометрические величины и их характеристика
6. Световые величины и единицы освещенности
7. Фотометрия
8. Измерение уровня шума
9. Мониторинг микроклимата
10. Санитарно-топографическое обследование почвы
11. Отбор проб почвы
12. Типы и виды воды
13. Характеристика природных вод
14. Способы очистки воды
15. Порядок отбора проб кормов разного вида
16. Методы исследования кормов
17. Определение токсинов естественного происхождения
18. Определение токсинов искусственного происхождения

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

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Что такое зооантропонозы?
2. Порядок и правила измерения параметров микроклимата
3. Единицы измерения атмосферного давления и их взаимосвязь
4. Классификация термометров, термограф
5. Единицы измерения температуры
6. Гигрометрические величины и их характеристика
7. Световые величины и единицы освещенности
8. Фотометрия
9. Измерение уровня шума
10. Мониторинг микроклимата
11. Санитарно-топографическое обследование почвы
12. Отбор проб почвы
13. Типы и виды воды
14. Характеристика природных вод
15. Способы очистки воды
16. Порядок отбора проб кормов разного вида
17. Методы исследования кормов
18. Определение токсинов естественного происхождения
19. Определение токсинов искусственного происхождения

20. Классификация почв и их состав.
21. Биогеохимические зоны.
22. Правила и методы отбора образцов почвы.
23. Исследование физических свойств почвы.
24. Исследование химического состава и биологических свойств почвы.
25. Сохранность патогенных агентов в различных почвах.
26. Выбор места строительства животноводческих объектов в зависимости от вида почвы.
27. Ветеринарно-санитарное обследование водоисточников, отбор проб воды.
28. Определение физических и органолептических свойств воды.
29. Определение реакции и окисляемости воды.
30. Определение аммонийного азота, азота нитритов и нитратов в воде.
31. Определение хлоридов, сульфатов, сероводорода и полифосфатов в воде.
32. Определение общего железа и жесткости воды.
33. Ветеринарно-санитарные методы исследования воды.
34. Определение растворенного в воде кислорода.
35. Определение биохимического потребления кислорода воды.
36. Методы улучшения качества воды.
37. Хлорирование воды.
38. Профилактика отравлений животных; микология кормов и профилактика микотоксикозов.
39. Отбор проб кормов для анализов и органолептические исследования.
40. Определение токсинов естественного и искусственного происхождения.
41. Биологическая оценка токсичности кормов.
42. Методы определения качества жира.
43. Понятие о биологических отходах, способы их утилизации.
44. Порядок уборки, перевозки биологических отходов, дезинфекции места, где лежал труп, транспортного средства, инвентаря, спецодежды.
45. Утилизация биологических отходов путём переработки на мясокостную муку и другие белковые кормовые добавки.
46. Утилизация путём захоронения трупов в земляные ямы, сжигания трупов в земляных траншеях.
47. Скотомогильники.
48. Обеззараживание почвы, навоза и помёта, очистка и обеззараживание сточных вод.
49. Контроль качества обеззараживания навоза, помёта и стоков.
50. Понятие чужеродные вещества (ксенобиотики).
51. Классификация ксенобиотиков.
52. Критерии безопасности.
53. Основные пути загрязнения продовольственного сырья ксенобиотиками и пути снижения их вредоносного воздействия.
54. Меры токсичности веществ.
55. Загрязнение продовольственного сырья тяжелыми металлами (ртуть, свинец, кадмий, алюминий, мышьяк, медь, цинк, олово, железо).
56. Вещества из окружающей среды биологического происхождения.
57. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.
58. Пищевые инфекции.
59. Пищевые отравления: пищевые интоксикации (токсикозы) и пищевые токсикоинфекции.

60. Бактериальные токсины, их продуценты, физико-химические свойства и способы детоксикации.

61. Микотоксины: классификация, продуценты, структура, биологическое действие, загрязнение пищевых продуктов и кормов, методы определения микотоксинов и способы детоксикации.

62. Загрязнение продовольственного сырья антибактериальными веществами (антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны), гормональными препаратами, транквилизаторами, антиоксидантами, азотсодержащими кормовыми добавками.

63. Загрязнение продовольственного сырья пестицидами, нитратами, нитритами и нитрозаминами, регуляторами роста растений, удобрениями.

64. ГМО и их обнаружение в продуктах животноводства.

65. Влияние ГМО на здоровье и продуктивность животных и птиц.

66. Влияние ГМО на здоровье человека.

67. Токсичные элементы.

68. Диоксин и диоксинподобные соединения.

69. Радиоактивное загрязнение.

70. Естественные и искусственные радионуклиды.

71. Передача радионуклидов по пищевым цепям и пути попадания в организм человека.

72. Методы исследования продовольственного сырья.

73. Спектральные, оптические, реологические методы исследования сырья и хроматография.

74. Требование ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства лейкоза, гриппа птиц, бруцеллеза, сальмонеллеза, сибирской язвы, туберкулеза, лептоспироза и др. инфекционных болезней общих для человека и животных.

75. Организация лабораторного контроля продовольственного сырья.

76. Функции и задачи производственной лаборатории, применяемые оборудование, посуда и растворы.

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

