

Приложение

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»


УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР  Кабалов Т.Х.

« 26 » 04 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++**

по дисциплине

Б1.В. 05 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки

Производственный ветеринарно-санитарный контроль


Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработали:

Кафедра инфекционных и инвазионных болезней
к.с-х наук доцент Корнаева Альбина Казбековна




(подпись)

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней
протокол № 7 от 19.02.2020 г.

Зав. кафедрой



/ Т.А.Гохтиев /

»»» (подпись)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рабочей программой дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1)ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

2)ПКс-5 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений, перерабатывающих предприятий пищевой промышленности;

3)ПКс-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства:

- *Устный опрос*
- *Тестирование для текущего контроля*
- *Рубежный контроль*
- *Решение ситуационных задач*
- *Вопросы для проведения экзамена*

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенции и их индикаторов

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Обязательные профессиональные компетенции		
Тип задач профессиональной деятельности: производственный		
<p>ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>ИД 1 пко-1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <p><i>Владеть:</i> правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных</p>

	<p>ИД 2 пко-1</p> <p>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> правила ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; правила оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методики оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; правила погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; правила проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> правилами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; правилами оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; методами организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методами определения видовой принадлежности мяса</p>
--	---	--

		животных; методикой проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
--	--	---

	<p>ИД 3 пко-1 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного</p>
--	--	--

		происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
Профессиональные компетенции(собственные)		
Тип задач профессиональной деятельности: производственный		
ПКс-5 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений, перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	ИД 1 <small>ПКс-5</small> Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	<i>Знать:</i> знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях <i>Уметь:</i> использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях <i>Владеть:</i> современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях

	<p>ИД 2 пкс-5 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию</p>	<p><i>Знать:</i> методы осуществления контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию <i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию <i>Владеть:</i> правилами осуществления контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию</p>
	<p>ИД 3 пкс-5 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности</p>	<p><i>Знать:</i> методы планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности <i>Уметь:</i> проводить и организовывать ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности <i>Владеть:</i> навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности</p>
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		

<p>ПКс-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений</p>	<p>ИД 1 <small>ПКс-7</small></p> <p>Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> оформлять нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> способами оформления нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ИД 2 <small>ПКс-7</small></p> <p>Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; методы и способы организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Владеть:</i> способами контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>

	<p>ИД 3 пкс-7 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p><i>Знать:</i> требования к разработке локальных нормативно-правовых актов, ведению учетно-отчетной документации, методы анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, ведения учетно-отчетной документации, анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>
--	---	--

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2. Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости	Шкала оценивания
1.	Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля) Рубежный контроль по разделам	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3.	Раздел 3. Производственный ветеринарно- санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
4.	Раздел 4. Производственный ветеринарно санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
5.	Раздел 5. Производственный ветеринарно -санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
6.	Раздел 6. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля) Рубежный контроль по разделам	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
7.	Раздел 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
8.	Раздел 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пищевых	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)	Отлично Хорошо

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
	отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях.				Удовлетворительно Неудовлетворительно
9.	Раздел 9. Гигиена производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
10.	Раздел 10. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
11.	Раздел 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля) Рубежный контроль по разделам.		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
12.	Раздел 12. Транспортировка и хранение скоропортящихся продуктов	ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Устный опрос Тест (для текущего контроля) Экзамен		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
Итого:		ПКО-1; ПКс-5 ПКс-7	Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	Шкала оценивания Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
			Экзамен	Экзамен по билетам	

Результатом освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели уровней сформированности компетенций экзамен

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует	пороговый

	должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- Устный опрос
- Тестирование для текущего контроля
- Рубежный контроль
- Решение ситуационных задач
- Итоговый контроль для проведения экзамена

4.1 Устный опрос

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

4.2 Тестовые задания (для текущего контроля)

1. Как поступают с консервами при физическом бомбаже?
 - a. уничтожают
 - b. перерабатывают и используют
 - c. используют без ограничения
 - d. отправляют в торговую сеть
2. Как поступают с молоком при туберкулезе?
 - a. обеззараживают кипячением
 - b. выпускают без ограничения
 - c. утилизируют
 - d. стерилизуют
3. Какой мед считается натуральным?
 - a. падевый
 - b. каменный
 - c. нектарный
 - d. патока
4. Какие ГОСТы действуют на молоко?
 - a. 13264-88
 - b. 16220-90
 - c. 18330-96
 - d. 26413-89
5. После обычной термической обработки вареных колбас (варка) температура внутри батона должна быть:
 - a. 65-70 °C
 - b. 75-78 °C
 - c. 68-72 °C
 - d. 60-68 °C

6. Как поступают с молоком при мастите?
 - a. выпускают без ограничения
 - b. подвергают кипячению
 - c. используют в корм телятам
 - d. уничтожают
7. Как поступают с молоком при ящуре?
 - a. пастеризуют
 - b. используют без ограничения
 - c. кипятят и используют телятам
 - d. стерилизуют
8. Как поступают с молоком, фальсифицированным содой?
 - a. выпускают без ограничения
 - b. используют телятам
 - c. утилизируют
 - d. пастеризуют
9. Каковы сроки хранения солонины при температуре не выше 5°C?
 - a. 5-8 месяцев
 - b. 12-24 месяца
 - c. 10-12 месяцев
 - d. 8-10 месяцев
10. Что обозначают цифры, буквы в верхней строчке маркировки мясных консервов:
 - a. вид консервов, индекс.
 - b. ассортиментный номер.
 - c. число, месяц и год изготовления.
 - d. номер предприятия и индекс промышленности.
11. С какой кислотностью разрешают продавать кисломолочные продукты?
 - a. кислотность не ниже 6°Т
 - b. кислотность не выше 120°Т
 - c. кислотность выше 200°Т
 - d. кислотность выше 140°Т
12. Как поступают с молоком при туляремии?
 - a. используют в корм телятам
 - b. выпускают без ограничения
 - c. утилизируют
 - d. подвергают термической обработке
13. Сырокопченые колбасы коптят при температуре:
 - a. 22-25°C
 - b. 25-35°C
 - c. 35-50°C
 - d. 18-22°C
14. Что такое эксгаустирование?
 - a. герметическая укупорка наполненных продуктом консервных банок
 - b. удаление воздуха из наполненной продуктом консервной банки нагреванием или вакуумированием
 - c. тепловая обработка наполненных продуктом консервных банок
 - d. метод стерилизации консервов
15. Как поступают с консервами при бактериологическом бомбаже?
 - a. уничтожают
 - b. перерабатывают и отправляют в торговую сеть
 - c. используют без ограничения
 - d. отправляют в торговую сеть
16. Как поступают с молоком при бруцеллезе?
 - a. используют в корм телятам

- b. выпускают без ограничения
 - c. утилизируют
 - d. подвергают термической обработке
17. Какие реактивы используют при определении кислотности молока?
- a. дистиллированная вода, 0,1% раствор HCl, 1% раствор фенолфталеина
 - b. дистиллированная вода, 0,1н раствор NaOH, 1% раствор фенолфталеина
 - c. дистиллированная вода, 0,1н раствор NaOH, метиленовая синь
 - d. дистиллированная вода, 0,1н раствор HCl, метиленовая синь
18. Что относится к костным субпродуктам?
- a. голова, хвост
 - b. запястные суставы
 - c. язык, мозги, селезенка
 - d. хвост, легкие, печень
 - e. селезенка, легкие
19. Какая точка плавления у жира крупного рогатого скота?
- a. 20°C
 - b. 49°C
 - c. 130°C
 - d. 15°C
20. Что относится к ливеру?
- a. почки, сердце, печень
 - b. печень, легкие, сердце, пищевод
 - c. селезенка, почки, печень
 - d. трахея, селезенка

Ответ:

1	2	3	4	...
в

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.

4.3 Рубежный контроль по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

- Время проведения 45 мин.
- Билет состоит из 2 вопросов.

Рубежный контроль 1. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их производственно ветеринарно-санитарный контроль

1. Методы консервирования мяса

2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей
3. Способы посола и их характеристика
4. Хранение солонины ее пороки и ВСК
5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей
7. Способы получения холода
8. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса
9. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса
10. Размораживание (дефростация)
11. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках
12. Сырье и материалы для мясных консервов
13. Технология мясных консервов
14. Пороки консервов
15. Органолептическое исследование мясных баночных консервов
16. Физико-химическое исследование мясных баночных консервов
17. Классификация колбасных изделий
18. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве
19. Технология производства вареных и варено-копченых колбас
20. Технология производства полукопченых и сырокопченых колбас
21. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза зельцев и студней
22. Особенности технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ливерных и кровяных колбас
23. Производственные пороки колбасных изделий
24. Санитарные пороки колбасных изделий
25. Органолептическое исследование колбасных изделий
26. Физико-химическое исследование колбасных изделий
27. Микробиологическое исследование колбасных изделий
28. Консервирование мяса методом сублимационной сушки. Экспертиза сушеных мясопродуктов
29. Консервирующее действие ультрафиолетовых, инфракрасных лучей, ионизирующих излучений и сверхвысокочастотного нагрева
30. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках

Билет № 1

1. Методы консервирования мяса
2. Производственные пороки колбасных изделий

Рубежный контроль 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного и кожевенно- мехового сырья

1. Состав и свойства жира-сырца
2. Технология и гигиена вытопки животных жиров
3. Производство пищевых жиров из кости. Выработка копытного жира
4. Пороки топленого жира
5. Изменение жира в процессе производства и хранения

6. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров
7. Определение видовой принадлежности жира
8. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов различных категорий
9. Классификация и первичная обработка субпродуктов
10. Ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов
11. Номенклатура и обработка кишечного сырья
12. Консервирование и хранение кишечного сырья
13. Пороки кишок
14. Ветеринарно-санитарный контроль кишечного сырья
15. Классификация шкур
16. Консервирование шкур и их товарная оценка
17. Дезинфекция кожевенного сырья
18. Дезинфекция мехового сырья
19. Дезинфекция шерсти, волоса и пуха
20. Пороки шкур
21. Ветеринарное клеймение шкур
22. Ветеринарно-санитарный контроль кожевенно-мехового сырья
23. Химический состав и пищевая ценность крови
24. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови
25. Основы технологии переработки крови
26. Ветеринарно-санитарный контроль крови и готовых продуктов
27. Ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина
28. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья

Билет № 1

1. Состав и свойства жира-сырца
2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья

Рубежный контроль 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов

1. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
2. Первичная обработка и хранение молока
3. Источники микробного осеменения молока
4. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция
5. Личная гигиена работников ферм
6. Подготовка коров к доению. Уход за выменем
7. Биотехнология молока
8. Определение качества пастеризации молока
9. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
10. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве
11. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кефира
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль простокваши
14. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кумыса

15. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль ацидофилина и ацидофильного молока
16. Технология изготовления сметаны и ее ветеринарно-санитарный контроль
17. Технология изготовления творога, его ветеринарно-санитарный контроль
18. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливок
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливочного и топленого масла
20. Технология и ветеринарно-санитарный контроль сыра

Билет № 1

1. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
2. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении рубежного контроля:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;
- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;
- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

4.4. Решение ситуационных задач по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

1. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?
2. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?
3. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината автотранспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?
4. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?
5. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

6. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении задач:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует глубокие, исчерпывающие ответы на ситуационную задачу, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений
- оценка «хорошо»: продемонстрированы правильные ответы на ситуационную задачу, изложенные грамотно, по существу вопроса, без существенных неточностей
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся дает ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов
- оценка «неудовлетворительно»: выставляется за отсутствие ответов на ситуационную задачу, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

4.5. Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме экзамена по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной ПКО-1, ПКс-5, ПКс-7

Экзаменационный билет №1

1. Функции отдела ветеринарного надзора на государственной границе РФ и транспорте
2. Ветеринарно-санитарный контроль на водном транспорте
3. Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию убойных лошадей

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Методы консервирования мяса
2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей Способы посола и их характеристика
3. Хранение солонины ее пороки и ВСК
4. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей
5. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса
6. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса
7. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках
8. Сырье и материалы для мясных консервов Технология мясных консервов
9. Пороки консервов
10. Органолептическое и физико-химическое исследование мясных баночных консервов
11. Классификация колбасных изделий
12. Технология производства вареных и варено-копченых колбас
13. Технология производства полукопченых и сырокопченых колбас
14. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза зельцев и студней
15. Особенности технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ливерных и кровяных колбас
16. Производственные и санитарные пороки колбасных изделий
17. Органолептическое и микробиологическое исследование колбасных изделий
18. Физико-химическое исследование колбасных изделий

19. Консервирование мяса методом сублимационной сушки. Экспертиза сушеных мясопродуктов
20. Консервирующее действие ультрафиолетовых, инфракрасных лучей, ионизирующих излучений и сверхвысокочастотного нагрева
21. Состав и свойства жира-сырца Технология и гигиена вытопки животных жиров
22. Пороки топленого жира Изменение жира в процессе производства и хранения
23. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров
24. Определение видовой принадлежности жира
25. Классификация и первичная обработка субпродуктов
26. Ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов
27. Номенклатура и обработка кишечного сырья
28. Консервирование и хранение кишечного сырья
29. Пороки кишок Ветеринарно-санитарный контроль кишечного сырья
30. Классификация шкур
31. Консервирование шкур и их товарная оценка
32. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья
33. Ветеринарное клеймение шкур Пороки шкур
34. Ветеринарно-санитарный контроль кожевенно-мехового сырья
35. Химический состав и пищевая ценность крови
36. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови
37. Основы технологии переработки крови
38. Ветеринарно-санитарный контроль крови и готовых продуктов
39. Ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина
40. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья
41. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
42. Первичная обработка и хранение молока
43. Источники микробного осеменения молока
44. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция
45. Личная гигиена работников ферм
46. Подготовка коров к доению. Уход за выменем
47. Биотехнология молока
48. Определение качества пастеризации молока
49. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
50. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве
51. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски
52. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кефира
53. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль простокваши
54. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кумыса
55. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль ацидофилина и ацидофильного молока
56. Технология изготовления сметаны и ее ветеринарно-санитарный контроль
57. Технология изготовления творога, его ветеринарно-санитарный контроль
58. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливок
59. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливочного и топленого масла
60. Технология и ветеринарно-санитарный контроль сыра

61. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
62. Первичная обработка и хранение молока
63. Источники микробного осеменения молока
64. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция
65. Личная гигиена работников ферм
66. Подготовка коров к доению. Уход за выменем
67. Биотехнология молока
68. Определение качества пастеризации молока
69. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
70. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве
71. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски
72. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кефира
73. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль простокваши
74. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль кумыса
75. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль ацидофилина и ацидофильного молока
76. Технология изготовления сметаны и ее ветеринарно-санитарный контроль
77. Технология изготовления творога, его ветеринарно-санитарный контроль
78. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливок
79. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль сливочного и топленого масла
80. Технология и ветеринарно-санитарный контроль сыра

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении экзамена:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся если он имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся если он имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся если он имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся если он не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа;

экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы.