

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение
высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЦПССЗ
Шанина Е.В.
"27" января 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(промежуточной и итоговой аттестации)

Центр подготовки специалистов среднего звена

Кафедра Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Специальность 36.02.01 – «Ветеринария»

Дисциплина: Основы ветеринарно-санитарной экспертизы

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *ветеринарный фельдшер*

Срок освоения ОПОП *2 года 10 месяцев*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

Красноярск, 2025

Составитель: Макаров А.В., канд. биол. наук, доцент

20 января 2025 г.

ФОС разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 - Ветеринария (Приказ Министерства просвещения России от 23.11.2020 N 657 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 - Ветеринария" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.12.2020 N 61609)) и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 5 20 января 2025 г.

Зав. кафедрой Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, профессор

20 января 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

ФОС принят методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 5 27 января 2025 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н, профессор

27 января 2025 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» является вооружить ветеринарного фельдшера суммой теоретических и практических знаний по различным вопросам, связанным с ветеринарно-санитарной экспертизой, способствовать формированию всесторонне подготовленного специалиста.

Задачи дисциплины:

1. Изучение способов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов)
2. Ознакомление с рациональными приемами ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Получение обучающимися комплекса мероприятий на предприятиях по убою животных, направленных на профилактику и ликвидацию заболеваний животных

Контроль и управление достижениями целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих компетенций (ОК-01, ОК-02, ОК-4, ОК-7) и профессиональных компетенций (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3) выпускника.

2. Нормативные документы

- ФОС разработан на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования, ОПОП и Учебного плана по специальности 36.02.01 - Ветеринария (Приказ Минпросвещения России от 23.11.2020 N 657 (ред) от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.12.2020 N 61609)), а так же приказа Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н, утвержденного 12 октября 2021 г) «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии».

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ОК-2 – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ОК-4 – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум

команде	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ОК-7 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ПК – 1.1 – Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ПК – 1.2 – Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой
ПК – 1.3 – Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	теоретический (информационный)	лекции	текущий	Тестирование, коллоквиум
	практико-ориентированный	лабораторные занятия	текущий	Тестирование, коллоквиум
	оценочный	аттестация	промежуточный	Экзамен

4. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
Пороговый уровень	<p>Умения: С затруднениями может распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно)</p>

	или с помощью наставника) Знания: Почти уверенно знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
Продвинутый уровень	Умения: распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
Высокий уровень	Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирает и применяет актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК-2 – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
Пороговый уровень	Умения: С затруднениями может определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

	<p>использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: Может частично знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
Продвинутый уровень	<p>Умения: Почти уверенно может определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: Уверенно знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
Высокий уровень	<p>Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирает и применяет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК-4 – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
Пороговый уровень	<p>Умения: Неуверенно может организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: Не в полной мере психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
Продвинутый уровень	<p>Умения: уверенно может организовывать работу коллектива и команды;</p>

	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: почти в полной мере психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
Высокий уровень	<p>Умения: уверенно может организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: в полной мере психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК-7 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
Пороговый уровень	<p>Умения: С затруднениями соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства; организывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: Почти уверенно знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
Продвинутый уровень	<p>Умения: соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства; организывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
Высокий уровень	<p>Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства; организывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания:</p>

	<p>Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирает и применяет способы решения профессиональных задач. Оценка эффективности и качества выполнения задач, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ПК – 1.1 – Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов</p>	
<p>Пороговый уровень</p>	<p>Практический опыт: С затруднениями может применять знания на: контроле санитарных и зооигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.</p> <p>Умения: С затруднениями может определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зооигиенических параметров на объектах животноводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов.</p> <p>Знания: не уверенно знает нормативные зооигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; ветеринарно-санитарные и зооигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований</p>
<p>Продвинутый уровень</p>	<p>Практический опыт: может применять знания на: контроле санитарных и зооигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.</p> <p>Умения: может определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зооигиенических параметров на объектах животноводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов.</p> <p>Знания: уверенно знает нормативные зооигиенические и ветеринарно-санитарные</p>

	показатели в животноводстве; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований
Высокий уровень	<p>Практический опыт: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может применять знания на: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.</p> <p>Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов.</p> <p>Знания: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически знает нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований</p>
ПК – 1.2 – Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	
Пороговый уровень	<p>Практический опыт: С затруднениями может участвовать в проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p> <p>Умения: С затруднениями может использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных</p> <p>Знания: С затруднениями знает методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; методы стерилизации ветеринарного</p>

	<p>инструментария; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; правила утилизации ветеринарных препаратов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда.</p>
<p>Продвинутый уровень</p>	<p>Практический опыт: может участвовать в проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p> <p>Умения: может использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных</p> <p>Знания: знает методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; методы стерилизации ветеринарного инструментария; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; правила утилизации ветеринарных препаратов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда.</p>
<p>Высокий уровень</p>	<p>Практический опыт: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может участвовать в проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p> <p>Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически может использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих</p>

	<p>помещений; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных</p> <p>Знания: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически знает методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; методы стерилизации ветеринарного инструментария; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; правила утилизации ветеринарных препаратов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда.</p>
<p>ПК – 1.3 – Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств</p>	
<p>Пороговый уровень</p>	<p>Практический опыт: Не уверенно применять в знания на: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам в условиях специализированных животноводческих хозяйств; оформлении результатов контроля в условиях специализированных животноводческих хозяйств; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств в условиях специализированных животноводческих хозяйств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в условиях специализированных животноводческих хозяйств; проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; дезинсекции и дератизации в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> <p>Умения: Может в неполной мере определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах</p>

	<p>в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать средства индивидуальной защиты работниками в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности в условиях специализированных животноводческих хозяйств; применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> <p>Знания:</p> <p>Не в полной мере знать нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в условиях специализированных животноводческих хозяйств; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы стерилизации ветеринарного инструментария в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила утилизации ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>
<p>Продвинутый уровень</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>уверенно применять в знания на: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам в условиях специализированных животноводческих хозяйств; оформлении результатов контроля в условиях специализированных животноводческих хозяйств; осуществлении контроля соблюдения правил</p>

использования средств в условиях специализированных животноводческих хозяйств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в условиях специализированных животноводческих хозяйств; проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; дезинсекции и дератизации в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Умения:

Может в полной мере определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать средства индивидуальной защиты работниками в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности в условиях специализированных животноводческих хозяйств; применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Знания:

в полной мере знать нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в условиях специализированных животноводческих хозяйств; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы стерилизации ветеринарного инструментария в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила утилизации ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и

	<p>растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>
<p>Высокий уровень</p>	<p>Практический опыт: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирать и применять знания на: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам в условиях специализированных животноводческих хозяйств; оформлении результатов контроля в условиях специализированных животноводческих хозяйств; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств в условиях специализированных животноводческих хозяйств; индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в условиях специализированных животноводческих хозяйств; проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; дезинсекции и дератизации в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> <p>Умения: Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирать, применять и определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать средства индивидуальной защиты работниками в условиях специализированных животноводческих хозяйств; использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности в</p>

	<p>условиях специализированных животноводческих хозяйств; применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> <p>Знания:</p> <p>Исчерпывающе, последовательно, четко и логически выбирать и применять нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в условиях специализированных животноводческих хозяйств; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы стерилизации ветеринарного инструментария в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; правила утилизации ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней в условиях специализированных животноводческих хозяйств; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>
--	--

Таблица 4.2 – Школа оценивания

Показатель оценки результатов прохождения дисциплины	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью студентов) Текущий контроль успеваемости студентов включает в себя тестирование.

5.1.1. Оценочное средство вопросы для тестирования. Критерии оценивания

Задания открытого типа

1. Разделка туш крупного рогатого скота проводится в следующем порядке (расположите в правильной последовательности) - удаление внутренних органов; отделение головы; снятие шкуры; расчленение туши; туалет туши полутуш)
2. Сколько предусмотрено способов разделки туш свиней?
3. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется?
4. Как это называется? Снятие шкуры с головы, живота, груди, конечностей?
5. Как это называется? Удаление внутренних органов из туш животных.
6. Как это называется? Удаление внутренних органов из тушек птицы.
7. Как это называется? Удаление слизистой оболочки с кишок.
8. Как это называется? Помещение, используемое для убоя больных и рогатого скота?
9. Сколько точек ветосмотра на конвейере по переработке лошадей?.....
10. Сколько точек ветосмотра на конвейере по переработке птицы.....
11. Если при убое бактериоскопией установлена сибирская язва, то тушу с внутренними органами и шкурой
12. На какое исследование подвергаются дикие промысловые животные 18. Запрещается убой животных на мясо до: ...
13. При перевозке живых животных, птицы, рыбы, пчел выдается ветеринарное свидетельство (формы):.....
14. При перевозке продукции животного происхождения выдается ветеринарное свидетельство (формы):
15. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :
16. Осмотр селезенки имеет большое диагностическое значение для выявления.....
17. На мясокомбинатах при проведении ветсанэкспертизы, вскрывают лимфоузлы туши при отсутствии показаний?.....
18. Массетер - это...
19. С какой целью при осмотре головы лошадей, ослов и мулов ее разрубает вдоль носовой перегородки?
20. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на.....
21. На линии по переработке свиней со съемкой шкуры первая точка ветосмотра введена для выявления
22. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов (легкие, селезенка, почки, сердце, печень, вымя, желудок и кишечник)
23. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя (осмотр ливера, исследование головы, осмотр внутренних органов, кроме ливера, осмотр туши).....
24. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является.....
25. Если при убое бактериоскопией установлена сибирская язва, то тушу с внутренними органами и шкурой
26. Определите последовательность осмотра сердца.....
27. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя верблюдов проводят аналогично осмотру.....
28. Жевательные мышцы, которые исследуют на трихинеллез, называют....

Задания закрытого типа

1. Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:
а) столбняком

- б) некробактериозом
 - в) листериозом
 - г) парагрипп крупного рогатого скота
2. Возбудитель сибирской язвы при доступе кислорода и при температуре 15- 42°C превращается в спорую форму уже через:
- а) 1,6 часов
 - б) 2,24 часа
 - в) 3,48 часов
 - г) 4 часа
3. Человек при употреблении в пищу говядины зараженной цистицеркозом заболевает:
- а) цистицеркозом
 - б) тениозом
 - в) тениаринхозом
 - г) описторхозом
4. Трихинеллез поражает:
- а) плотоядных и всеядных животных
 - б) травоядных животных
 - в) травоядных, плотоядных и всеядных животных
 - г) всеядных животных
5. По данным бактериологического исследования мяса вынужденного убоя животного вследствие отравления оно может быть признано:
- а) пригодным для пищевых целей через промпереработку на безоболочные колбасные изделия, консервы
 - б) пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах
 - в) пригодным для пищевых целей
 - г) пригодным для использования через рынки
6. Продукты убоя исследуют на трихинеллез:
- а) при разрезе органов и тканей визуалью
 - б) микроскопируют расплюсценные срезы мышечной ткани
 - в) микроскопируют осадок после переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке
 - г) органолептически
7. Куда направляют мясо животных убитых электрическим током и молнией?
- а) для приготовления мясных консервов
 - б) для приготовления вареных колбас
 - в) после проварки в пищу людям
 - г) после проварки в корм пушным зверям
8. Как поступают с молоком, полученным от коров положительно реагирующих на бруцеллез?
- а) используют без ограничений
 - б) кипятят 10 минут и уничтожают
 - в) пастеризуют при 90°C 5 мин
 - г) перерабатывают на топленое масло
9. Запрещается убой на мясо животных:
- а) находящихся в состоянии агонии
 - б) однокопытных, не подвергнутых маллеинизации
 - в) больных лейкозом
 - г) больных некробактериозом
10. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?
- а) Филлин
 - б) Стейк
 - в) Клевер
 - г) Гастрол
11. В скольких граммах полукопченой колбасы не допускается обнаружение бактерий рода

сальмонелла?

- а) в 1 грамме
- б) в 0,1 грамме
- в) в 50 граммах
- г) в 25 граммах

12. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

- а) хранят до проведения экспертизы
- б) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу и утилизируют после проведения экспертизы
- в) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным
- г) выполняются все требования

13. В каких случаях животных после выгрузки размещают в карантинном отделении:

- а) при неправильно оформленном сопроводительном ветеринарном документе
- б) при наличии павшего животного
- в) при выявлении стрессового состояния животных
- г) с признаками уныния

14. При обширных поражениях паренхиматозных органов воспалительного незаразного характера и выявлении патологических изменений в регионарных лимфоузлов:

- а) пораженные органы утилизируют
- б) туши направляют на проварку
- в) туши направляют на бактериологический анализ с последующим решением вопроса об использовании мяса
- г) туши сжигают

15. Диагностика отравления животных:

- а) выявление патологоанатомических признаков отравления
- б) химико-токсикологические исследования органов, тканей, содержимого желудка и кишечника
- в) бактериологическое исследование органов и тканей
- г) серологическое исследование

16. Упитанность животных определяют:

- а) внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром;
- б) расположением подкожного жира;
- в) длиной туши
- г) все ответы верны

17. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

- а) форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров остистых отростков позвонков
- б) только по степени развития скелетных мышц
- в) толщиной кожи
- г) только по выступлениям остистых отростков позвонков

18. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается:

- а) у основания хвоста, на седалищных буграх, маклоках, на последних двух ребрах,
- б) на пояснице
- в) в передней части тела
- г) на участке коленной складки, мошонке, у передних долей вымени

19. Как устанавливают упитанность свиней?

- а) по внешнему виду животных
- б) по форме туловища

- в) за выступание остистых отростков позвонков
- г) по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

20. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- а) по живой массе и качеству мяса
- б) по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания) за упитанность и массой или массой и качеством мяса
- г) по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

21. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:

- а) быков (быков)
- б) волов и коров
- в) молодняк г) телят от 14 дней до 3 месяцев.

22. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:

- а) 2 - выше и ниже
- б) 3 - высшее, среднее и ниже среднего
- в) 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая) 4 - высшее, среднее, ниже, худая

23. К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, шуп хорошо наполненный?

- а) высшая
- б) средняя
- в) ниже средней
- г) чрезмерная

24. К 3- й категории упитанности свиней относят:

- а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;
- г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

25. Ко 2 - й категории упитанности свиней относят:

- а) свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1 см и более
- б) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

26. К 1- й категории упитанности свиней относят :

- а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

27. К 5- й категории упитанности свиней относят:

- а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более в) поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
- г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

28. По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:

- а) 2 - выше и ниже
- б) 3 - высшее, среднее и ниже среднего
- в) 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
- г) 4 - высшее, среднее, ниже, худая

29. Что понимаем под ветеринарно-санитарным требованием к убойным животным:

- а) упитанность животных
- б) живую массу в) возраст кастрации
- г) состояние здоровья животного
- д) беременность

30. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф.№1)

- а) порядковый номер животного
- б) упитанность
- в) благополучие животных и места их выхода по заразным болезням
- г) количество проводников

31. Технология санитарной обработки вагонов 1 категории

- а) однократная дезинфекция
- б) двухкратная дезинфекция
- в) очистка от навоза)Промывка горячей водой
- г) очистка от навоза, промывка холодной водой

32. Какие вагоны в санитарном отношении относят ко 2 категории

- а) после перевозки животных, больных незаразными болезнями
- б) после перевозки здоровых животных
- в) после перевозки животных, среди которых были обнаружены больные, подозрительные по заболеванию или подозреваемые в заражении ящуром
- г) после перевозки истощенного скота

33. По какой категории проводят дезинфекцию транспортных средств в которых перевозились животные больные, подозрительные в заболевании сибирской язвой, эмкармом, сапом, столбняком, бродягом и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций; кожевенное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

- а) I
- б) II
- в) III
- г) I или II

34. Каким исследованиям подвергаются лошади на базе предубойного содержания мясокомбината

- а) серологическим б) аллергическим
- в) патологоанатомическим исследованиям на лейкоз
- г) рентгенографическому исследованию на пневмонию д) капрологическому

35. Определите сроки предубойной выдержки в хозяйстве без кормления
Установите соответствие между элементами двух списков

1. к.р.с.	а) 12 часов
2. м.р.с.	б) 5 часов
3. свиньи	в) 15 часов
4. кролики	г) 15 часов

36. Животных, имеющих после длительной транспортировки признаки утомления, на мясокомбинате

- а) ставят на 48-часовой отдых при нормальном поении и кормлении
- б) отправляют на убой
- в) отправляют в изолятор
- г) организуют предубойную выдержку без корма при неограниченном водопое

37. Партию животных, поступивших на мясокомбинат направляют на карантин, если Выберите неверный ответ

- а) в любом случае
- б) есть расхождение между фактическим количеством животных в партии и количеством, указанным в документах
- в) в партии обнаружены павшие животные
- г) в партии обнаружены животные с повышенной температурой

38. Поение животных, направляемых на убой, прекращают за

- а) 3 часа
- б) 10 часов
- в) 12 часов
- г) 24 часа

39. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

- а) не менее 24 ч
- б) не более 24 ч
- в) не менее 12 ч
- г) 10-12 ч

40. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

- а) 6-8 ч
- б) 4-10 ч
- в) 5 ч
- г) 12 ч

41. Основное назначение предубойной выдержки животных

- а) освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого
- б) профилактировать инфекционные болезни
- в) недопустить потери живой массы
- г) недопустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями
- д) недопустить в убойный цех животных с незаразными болезнями

42. В каких случаях партии скота, поступившие на предубойную базу, отправляются на двухсуточный отдых

- а) при выявлении среди животных инфекционных болезней
- б) при выявлении среди животных инвазионных болезней
- в) после длительного перегона, транспортировки
- г) при выявлении среди животных незаразных болезней
- д) при выявлении в партии скота ценуроза

43. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат

- Выбрать не менее трех правильных ответов
- а) ветеринарное свидетельство по форме № 1
- б) товарно-транспортная накладная
- в) акт выбраковки на животных, больным незаразными болезнями
- г) сертификат соответствия
- д) ветеринарное свидетельство по форме № 2

44. Скотобаза мясокомбината предназначена для

- а) размещения скота
- б) ветеринарного осмотра
- в) сортировки животных
- г) отдыха животных
- д) убоя животных

45. Емкость карантинного отделения на скотобаза

- а) 10% суточного поступления животных на скотобаза
- б) 20% суточного поступления животных на скотобаза
- в) 30% суточного поступления животных на скотобаза
- г) 40% суточного поступления животных на скотобаза

46. На территории скотобаза необходимо предусмотреть

Выберите не менее трех правильных ответов

- а) карантин
- б) изолятор
- в) санитарную бойню
- г) скотомогильник
- д) профилакторий для телят

47. Емкость изолятора на скотобаза

- а) 1% суточного поступления животных на скотобаза
- б) 10% суточного поступления животных на скотобаза
- в) 20% суточного поступления животных на скотобаза
- г) 30% суточного поступления животных на скотобаза

48. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?

- а) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
- б) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
- в) Не разрешается.
- г) Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации. д. Только высокопродуктивных животных

49. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства без справки. Как поступить с этой партией?

- а) Поставить на карантин.
- б) Поставить в изолятор.
- в) Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
- г) Провести убой и переработать на санбойне.
- д) Утилизировать.

50. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

- а) Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
- б) Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
- в) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
- г) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют далее согласно действующим Правилам.
- д) На утильзавод.

51. Первичная переработка животных включает

- а) бонитировку
- б) оглушение
- в) обескровливание
- г) разделка туши

52. Разделка туш крс проводится в следующем порядке
Расположите в правильной последовательности а)отделение головы
б)снятие шкуры
в)удаление внутренних органов г)расчленение туши
д)туалет туш и полутуш

53. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется
.....
В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа

54. Как это называется?
Снятие шкуры с головы, живота, груди, конечностей.
Частичная съёмка шкур у свиней.
Удаление внутренних органов из туш животных.
Удаление внутренних органов из тушек птицы.
Разбор кишечника на составные части, освобождённые от содержимого, обеззараживание.
Удаление слизистой оболочки с кишок.
Помещение используемое для содержания и лечения больных животных на мясокомбинате.
Цех предубойного содержания скота.
Манипуляции с тушей, в результате которых она приобретает товарный вид.
Изолированное помещение, используемое для переработки туш больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями животных.

55. Убой состоит из двух операций. Назовите их.

56. Камера для охлаждения, замораживания и хранения мяса.

57. На конвейере по переработке крупного рогатого скота определены следующие рабочие места ветсанэкспертов (точки вет. осмотра) Установите соответствие между элементами двух списков

	а)осмотр внутренних органов б)завершающая в)финальная г)осмотр головы д)осмотр туш
--	--

58. Точка осмотра голов на линии по переработке мелкого рогатого скота отсутствует потому, что...

Выберите не менее двух правильных ответов

- а)головы мрс почти не поражаются актиномикозом и туберкулезом
- б)финноз овец и оленей не представляет санитарной опасности для человека
- в)головы направляются на утилизацию
- г)используются только для производства мясо-костной муки

59. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке лошадей

- а)три
- б)четыре
- в)Пять
- г)шесть
- д)семь

60. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке мелкогоргатого скота

- а)три

- б)четыре
- в)пять
- г)шесть
- д)семь

61. На линии по переработке свиней со съемкой шкуры первая точка ветосмотра введена для выявления ...

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

62. На небольших боенских предприятиях количество рабочих мест (точек ветосмотра) при переработке свиней может быть сокращено до

- а)одной
- б)двух
- в)трех
- г)сокращение количества точек вет.осмотра запрещено Законодательством

63. Основные функции лимфатической системы это...

- а)барьерная
- б)дренажная
- в)защитная
- г)образование лимфоцитов
- д)образование эритроцитов

64. При осмотре туши вне мест убоя скота обязательными для вскрытия являются лимфоузлы

- а)предлопаточные
- б)коленной складки
- в)глубокие паховые
- г)подколенные
- д)межреберные

65. Центральными органами лимфатической системы являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- а)тимус
- б)красный костный мозг
- в)фабрициева сумка
- г)селезенка
- д)лимфатический узел

66. Периферическими органами лимфатической системы являются

Выберите неверный ответ

- а)тимус
- б)селезенка
- в)лимфатический узел
- г)миндалины
- д)солитарные фолликулы

67. Специфическими особенностями лимфатической систем являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- а)генерализована по всему телу животного
- б)ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму
- в)вырабатывает специфические антитела
- г)вырабатывает эндорфины
- д)продуцирует ферменты

68. Лимфоузлы, собирающие лимфу из мышц и костей, называются В поле ответа

введите слово в соответствующей форме

69. Назовите особенности лимфы

Выберите неверный ответ

- а) движется по кровеносным сосудам
- б) происходит из крови
- в) смешивается с венозной кровью
- г) по составу близка к плазме крови
- д) омывает межклеточные пространства тканей организма

70. Лимфоузел, обслуживающий тот или иной участок тела или внутренний орган называется

В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа

71. Определите последовательность проявления фаз воспаления.

Расположите в правильном порядке следующие элементы списка

- а) первичная альтерация
- б) пролиферация
- в) экссудация
- г) вторичная альтерация

72. Состояние лимфоузлов имеет важную роль в выявлении мяса больных животных потому, что они...

- а) вовлекаются в различные ранние патологические процессы
- б) реагируют только на микроорганизмы и вирусы
- в) реагируют только на внутриклеточных паразитов
- г) обычно являются парными

73. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов

- а) сердце
- б) легкие
- в) печень
- г) селезенка
- д) почки
- е) вымя
- ж) желудок и кишечник

74. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя

- а) осмотр ливера
- б) исследование головы
- в) осмотр туши
- г) осмотр внутренних органов, кроме ливера

75. При осмотре печени оценивают

- а) цвет и структуру паренхимы
- б) размер и форму органа
- в) желчные протоки
- г) лимфатические узлы
- д) форму гепатоцитов

76. При осмотре продуктов убоя телят изменение цвета печени, признаки энтерита, утолщение суставов и пупочного канатика могут быть признаками

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

77. При осмотре свиных туш обязательно проводится исследование на

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

78. Особенности ветсанэкспертизы свиных голов являются

Выбрать не менее двух правильных ответов

- а)исключение сибирской язвы путем осмотра подчелюстных узлов
- б)обязательный осмотр на финноз жевательных мышц
- в)не проводится
- г)исследование носовой полости

79. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является

- а)патологоморфологический
- б)органолептический
- в)микробиологический
- г)физико-химический

80. Осмотр селезенки имеет большое диагностическое значение для выявления

Выберите несколько правильных ответов

- а)сибирской язвы
- б)гемоспориоза
- в)гиподерматоза
- г)некробактериоза
- д)актиномикоза

81. Определите последовательность осмотра сердца

Расположите в правильной последовательности

- а)Вскрытие перикарда
- б)Осмотр эпикарда
- в)Разрезы и осмотр миокарда
- г)Осмотр эндокарда

82. При осмотре печени можно выявить изменения, свидетельствующие о наличии...

Выберите неверный ответ

- а)параскаридоза
- б)цирроза
- в)эхинококкоза
- г)цистицеркоза
- д)капиллярной эктазии

83. На мясокомбинатах при проведении ветсанэкспертизы, лимфоузлы туши при отсутствии показаний

Выберите правильный ответ

- а)не вскрывают
- б)вскрывают на левой половине туши
- в)вскрывают на правой половине туши
- г)вскрывают 10% от общего количества

84. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются

В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа

85. Массетер - это...

- а)жевательная мышца
- б)лобная мышца
- в)подбородочная мышца
- г)двубрюшная мышца

86. С какой целью при осмотре головы лошадей, ослов и мулов ее разрубают вдоль носовой перегородки

- а) для выявления сапа
- б) для выявления случной болезни
- в) для выявления токсоплазмоза
- г) для выявления лептоспироза

87. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что

Укажите не менее двух правильных ответов

- а) ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме
- б) продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений
- в) продукция подлежит обезвреживанию
- г) продукция направляется на утилизацию

88. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на...

Выберите правильный ответ

- а) Госветнадзор
- б) Госдуму
- в) Госстандарт
- г) Роспотребнадзор

89. Мясо и субпродукты с наличием прямоугольного клейма «Предварительный осмотр»

- а) направляют в госветучреждение для экспертизы в полном объеме
- б) выпускают в реализацию без ограничений
- в) направляются на предприятия общественного питания
- г) направляют в утиль

90. Существуют следующие ветеринарные клейма

Выберите не менее трех правильных ответов:

- а) большое овальное клеймо
- б) малое овальное клеймо
- в) клеймо прямоугольной формы
- г) ромбовидное клеймо
- д) треугольное клеймо

91. Ветеринарное клеймение шкур небоенского, в том числе неизвестного происхождения, проводят после лабораторного исследования на

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

92. Определите категорию по пищевой ценности и группу по особенностям морфологического строения следующих субпродуктов:

- а) хвосты говяжьи, свиные
- б) почки
- в) легкие
- г) желудок свиной
- д) голова свиная

93. Субпродукты I категории :

- а) печень, почки, губы, легкие
- б) печень, почки, мозги, диафрагма
- в) печень, почки, мозги, уши

94. Наибольшую пищевую ценность из субпродуктов имеет:

- а) язык
- б) вымя
- в) печень

95. Жир лучше усваивается организмом, если:

- а) он содержит больше предельных кислот
- б) он содержит больше непредельных кислот
- в) в нем преобладают насыщенные глицериды

96. Кровь, предназначенную для производства медицинских препаратов стабилизируют:

- а) 5 % - ной поваренной солью б) лимоннокислым натрием
- в) 0,5 % раствором муравьиной кислоты

97. Если кровь до переработки приходится хранить, её консервируют замораживанием:

- а) – 10 0 С
- б) – 12 0 С
- в) – 15 0 С

98. Кожеедина – это порок шкур, который возникает:

- а) при жизни животных
- б) во время консервирования и хранения
- в) от неправильной съёмки шкуры.

99. Тузлукование:

- а) обработка шкур в соленом растворе
- б) обработка шкур смесью из 85 % хлористого натрия, 7,5 % алюминиевых квасцов
- в) обработка шкур сухой поваренной солью.

100. Шкуры консервируют:

- а) немедленно после съёмки
- б) через 2 часа после съёмки
- в) через 7 часов после съёмки.

101. Пищевод (подслизистую оболочку), череву толстую (двенадцатиперстную кишку), череву (тощую и подвздошную кишку), круг (ободочную кишку без широкой начальной части ободочной кишки), проходник (утолщенную часть прямой кишки, включая ее конец, образующий выходное отверстие), пузырь (мочевой пузырь) относят к:

- а) комплекту кишок крупного рогатого скота
- б) комплекту кишок телят
- в) комплекту кишок свиней

102. Эндокринным сырьем считают

- а) поджелудочную железу, слизистую оболочку сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков, сычуги телят и ягнят
- б) гипофиз, щитовидную и паращитовидную железы, надпочечники, поджелудочную железу, яичники и семенники
- в) кровь, желчь, печень и спинной мозг

103. К мякотным субпродуктам относят :

- а) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустава говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные
- б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиной
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

г) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

104. К мясокостным субпродуктам относят:

- а) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиной
- в) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустава говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные, межсосковой часть свиных шкур
- г) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя

105. К шерстным субпродуктам относят :

- а) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи
- б) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустава говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
- в) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиной
- г) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

106. К слизистым субпродуктам относят :

- а) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустава говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
- б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиной
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
- г) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

107. Указать степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды :

- а) доброкачественный
- б) подлежит срочной реализации
- в) подлежит перетопки
- г) недоброкачественный

108. Консервирование кишечного сырья проводят :

- а) формалином, солью, сушкой, щелочью
- б) замораживанием, щелочью, солью, кислотами
- в) солью, высушиванием, замораживанием
- г) высушиванием, солью, спиртом

109. Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни: а) утилизируют

- б) выпускают без ограничений
- в) уничтожают
- г) перерабатывают на кормовые и технические нужды

110. К эндокринному сырью относится:

- а) поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота и свиных желудков, сычуг телят и ягнят;
- б) кровь, желчь, печень и спинной мозг;
- в) поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга, эпифиз, щитовидная железа, котиледон;
- г) гипофиз, эпифиз, щитовидная, паращитовидные железы, надпочечники, семенники, яичники и котиледон

111. Для консервирования эндокринно - ферментного сырья используют:

- а) измельчение, сушку, вываривание, химические вещества
- б) облучение, вываривание, замораживание, высушивание
- в) замораживание, вываривание, высушивание, химические вещества
- г) замораживание, измельчение, химические вещества, облучение

112. От чего зависит температура плавления животных жиров

- а) от содержания воды
- б) от количества отделившейся шквары
- в) от соотношения 2 групп жирных кислот г) от сортности
- д) от степени очистки

113. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

- а) Уничтожить путем сжигания.
- б) Если сибирская язва протекала в хронической форме, мясо переработать на сухие животные корма.
- в) Проварить на корма животным
- г) Обезвреживать в автоклавах при температуре 130 -140 оС в течении 2,5 ч и на корм животным.

114. Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуром?

- а) После проварки в консервы
- б) После созревания, охлаждения и отделения от костей на колбасы. в) После 3-х месяцев хранения на холодильнике на промпереработку. г) После заморозки до -16 оС на колбасные изделия.

115. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериологическом исследовании?

- а) Нет
- б) Да
- в) Мясо надо изолировать и получить дополнительное подтверждение бактериологическим исследованием
- г) Да, если есть патологические изменения в органах и лимфоузлах

1 Критерии оценивания:

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
Выполнено 85-100%	5	отлично
Выполнено 65-84%	4	хорошо
Выполнено 50-64%	3	удовлетворительно
Выполнено менее 50%	2	неудовлетворительно

2.1.1. Выполните задания:

1. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, протекающее без воспалительных инфильтратов под кожей; поверхностные лимфатические узлы увеличены в 2-4 раза, болезненны; множественные кровоизлияния на слизистой оболочке глаз, внутренних органов; мышцы дряблые, бледные, подкожная клетчатка бледно-желтушная; селезенка резко увеличена, пульпа размягчена, темно-красного цвета, почти дегтеобразная; печень увеличена, цвета охры; в почках узелки белого, темно-красного цвета; слизистая оболочка сычуга геморрагически воспалена; сердце-мускулатура бледная, дряблая, кровоизлияние под эпикардом.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а) Лейкоз. Внутренние органы в утиль. Туша на проварку.
- б) Тейлериоз. Органы и тушу в утиль.
- в) Сибирская язва) Продукты убоя уничтожают
- г) Чума) Продукты убоя в утиль.

2. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо свернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа) Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а) Сибирская язва) Продукты убоя уничтожить
- б) Злокачественный отек. Продукты убоя в утиль
- в) Эмфизематозный карабункул. Продукты убоя на проварку
- г) Пастереллез. Продукты убоя в промпереработку

3. Заболевание крупного рогатого скота, протекающее с преимущественным поражением органов дыхания, в острой стадии протекает с лихорадочными явлениями, в легких очаги бронхопневмонии серо-красного цвета, размером до куриного яйца; на разрезе легких мозаично – мраморный рисунок (темно-красного, серо-красного, серо-желтого цвета) в зависимости от стадии гепатизации; некротические участки различной величины ограничены от здоровой ткани легкого соединительно-тканной капсулой; лимфатические (средостенные) узлы отечные, сочные; в сердце-кровоизлияния на эпикарде; печень, сердце, селезенка в состоянии белково-жировой дистрофии. Предлагаемые диагнозы оценка продуктов убоя.

- а) Туберкулез. Органы в утиль, тушу на проварку
- б) Перипневмония. Органы и тушу в утиль.
- в) Пастереллез. Органы в утиль, тушу на промпереработку
- г) Диплококкоз. Органы и тушу используют по результатам баканализа

4. Заболевание овец, сопровождающееся поражением конечности или слизистой оболочки ротовой полости, носит характер эпизоотии, протекает остро, лихорадка, угнетение, отказ от корма, чаще поражена кожа межкопытной щели и венчика, что сопровождается хромотой, афты лопаются, а эрозии покрываются серозно-гнойным экссудатом, который подсыхая, образует корочки; возможен некроз мягких частей венчика и спадение рогового башмака; в ротовой полости афты и эрозии концентрируются на беззубом крае, верхней губе и внутренней поверхности щек; лимфатические узлы сочны, увеличены, незначительно отечны; печень увеличена, дряблой консистенции; сердце дряблое, в толще мышцы серые или серо-желтые, матовые очаги; точечные и пятнистые геморрагии: на перикарде, под эпикардом, на плевре, брюшине, подкожной клетчатке, на фасциях мышц, почках, на слизистой сетки, книжки, сычуга и 12 –перстной кишки; в легких диффузный отек.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя. а) Ящур.
Продукты убоя на проварку.

- б) Некробактериоз. Органы в утиль, тушу после зачистки по результатам баканализа.
- в) Оспа) Органы в утиль, тушу на промпереработку.
- г) Вирусная экзактема) Органы в утиль, тушу без ограничения. Инфекционная болезнь животных и человека, характеризующихся образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а) Туберкулез. Внутренние органы утилизируют, тушу направляют на проварку
- б) Некробактериоз. Продукты убоя выпускают в зависимости от результатов баканализа.

- в)Коринебактериоз. Органы и тушу утилизируют, шкуру дезинфицируют.
 г)Псевдотуберкулез. Внутренние органы – в утиль, тушу по результатам баканализа.

5. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые стру皮ями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а)Трихофития. Продукты убоя без ограничения, шкуру дезинфицируют. б)Язвенный дерматит. Продукты убоя без ограничения
 в)Эпизоотический лимфангит. Продукты убоя уничтожают. г)Сап.
 Продукты убоя утилизируют.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

Количество тестовых заданий	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
90	80-100%	51-79%	31-50%	0-30%

5.1.2. *Оценочное средство к коллоквиуму . Критерии оценивания.*

Коллоквиум проводится в форме решения ситуационной задачи.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения.

В ходе текущего контроля проводится оценивание качества изучения и усвоения студентами учебного материала по разделам, темам, модулям (логически завершенной части учебного материала) в соответствии с требованиями программы.

Вопросы к коллоквиуму

1. На мясокомбинат из КФХ «Г» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.

Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите?Почему?

2. При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены,с разреза стекает жидкость желтовато- розового цвета)Легкие отечны, гиперемированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разращения (верукозный эндокардит) и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия.

Какая ветеринарно-санитарная оценка?

3. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза)Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

4. На Садовский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Д)не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач тушей свиньи?

5. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

6. . При послеубойном исследовании туш и органов поросят обнаружено: сердце – увеличено, дряблое, мышца неравномерно окрашена; мышцы бедер частично имеют вид вареного мяса) При бактериологическом исследовании туш и внутренних органов обнаружены сальмонеллы.

Поставить диагноз. Определить режим обеззараживания.

7. При осмотре туши и внутренних органов овец в сердечной мышце обнаружены прозрачные пузырьки круглой формы, серовато - белого цвета, величиной до горошины. При надавливании на пузырек выворачивается головка с присосками. Обнаружено на разрезах 3 таких пузырьков.

Поставить диагноз. Санитарная оценка) Определить режим обеззараживания.

8. Большинство тканей и органов окрашено в желтый цвет различных оттенков, отечность (в области глотки и шеи), а на губах, деснах и языке - участки некроза) Лимфатические узлы резко увеличены, набухшие, серого или серо-розового цвета, влажные на разрезе, окружены серозно- инфильтрированной клетчаткой. Легкие отечны, с кровоизлияниями, в бронхах пенная жидкость. Сердечная мышца дряблая, в полостях сердца несвернувшаяся (гемолизированная) кровь. Печень увеличена, желто- коричневого или глинисто-красноватого цвета, поверхность разреза матовая. Селезенка увеличена незначительно, пульпа ее рыхлая. Почки отечны, увеличены в 2-3 раза, в околопочечной клетчатке заметен желатинообразный отек, капсула почек серого цвета, легко снимается, на поверхности почки видны единичные крапчатые участки; иногда вся почка вишнево-красного цвета) Мышцы и подкожная клетчатка бледны и отечны.

Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

9. На клапанах сердца обнаруживают бородавчатые разрастания, наблюдают артриты и, как следствие их, деформацию суставов) Застойная гиперемия в легких, геморрагические инфаркты в селезенке и почках.

Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

10. У свиней на коже или на шпике под кожей заметны темно- красные участки прямоугольной, ромбовидной и треугольной формы, эритема кожи. Лимфатические узлы отечны, красно- фиолетового цвета) В легких заметен отек и изменения, свойственные серозному бронхиту. На эпикарде и эндокарде мелкие кровоизлияния. В печени кровоизлияния или участки некроза) Селезенка увеличена, пульпа ее красного цвета) Почки гиперемированы, корковый слой желто- красного или синеватого цвета) Мышцы гиперемированы и с кровоизлияниями; кровоизлияния на серозных покровах.

Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

Таблица 5.1 - Критерии оценки знаний, умений, навыков

Планируемые результаты обучения*	Критерии оценивания результатов обучения			
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

<p>УМЕТЬ: проводить вирусологическое исследования и давать оценку полученным результатам; пользоваться микроскопической оптикой; соблюдать правила личной гигиены и ветеринарной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения.</p>	<p>не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач</p>	<p>твёрдо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p>	<p>глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; умеет проводить вирусологическое исследование и давать оценку полученным результатам; пользоваться микроскопической оптикой; соблюдать правила личной гигиены и ветеринарной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выявлять заболевших животных; выполнять несложные</p>
---	---	--	--	--

				ветеринарные назначения.
<p>ЗНАТЬ: основные семейства вирусов, их классификацию; значение вирусов в природе, жизни человека и животных; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; формы воздействия вирусов на животных; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда;</p>	<p>не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач</p>	<p>твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p>	<p>глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; знает основные семейства вирусов, их классификацию; значение вирусов в природе, жизни человека и животных; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; формы воздействия вирусов на животных; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</p>

				правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда
--	--	--	--	--

5.2. Оценочное средство экзамену. Критерии оценивания.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ее значение, задачи. Роль дисциплины в подготовке специалиста
2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке
5. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.
6. Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных.
7. Способы транспортирования убойных животных.
8. Подготовка животных к транспортированию.
9. Оформление транспортной документации.
10. Профилактика транспортного травматизма.
11. Болезни животных, связанные с транспортированием.
12. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных
13. Порядок сдачи и приема животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка.
14. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход и качество мяса.
15. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр, его значение.
16. Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
17. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика.
18. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации боенских убойных и мясоперерабатывающих пунктов.
19. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
20. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
21. Современные технологические схемы убоя животных (птицы).
22. Первичная переработка туши (тушек) на конвейерных линиях м/к.
23. Способы обескровливания. Туалет туши.
24. Ветеринарно-санитарный контроль

25. Роль и значение ОПВК в работе мясоперерабатывающих предприятий.
26. Личная гигиена и гигиена труда
27. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза;
28. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение.
29. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия.
30. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза
31. Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов.
32. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя на м/к, бойнях.
33. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе.
34. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов)Клеймение.
35. Субпродукты: классификация, пищевая ценность, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза.
36. Пищевые жиры – изменение жира в процессе переработки и хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.
37. Кишечное сырье – пороки, ветеринарно-санитарная экспертиза.
38. Кровь: пищевая ценность, способы хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.
39. Утилизация ветеринарных конфискатов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, тушек и органов при септических процессах, болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, механических травмах
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных, перенесших острые отравления, подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.
42. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию сильнодействующих веществ.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях и радиационном загрязнении, сроки убоя животных
44. Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, классификация.
45. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
46. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.
47. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации.
48. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных микроорганизмами.
49. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.
50. Профилактика пищевых инфекций и токсикозов.
51. Отбор проб) Упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериального исследования в лабораторию.

52. Лабораторное исследование мяса и мясопродуктов на наличие бактерий сальмонелл.
53. Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения.
54. Различие мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агонизирующем состоянии животных.
55. Санитарная оценка продуктуубоя.
56. Обезвреживание мяса и мясных продуктов в высокой, низкой температуре и посолом.
57. Режимы обезвреживания, пути реализации продуктов.
58. Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического исследования.
59. Определение свежести вареных колбас по результатам лабораторного исследования.
60. Химический состав и пищевая ценность молока.
61. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока, на бактерицидные свойства.
62. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме.
63. Способы и режимы обезвреживания молока.
64. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока.
65. Способы приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для приготовления масла и сыров.
66. Исследование побочных продуктов переработки молока.
67. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.
68. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.
69. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц.
70. Пороки яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний.
71. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.
72. Классификация товарных яиц по ГОСТу
73. Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
74. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории.
75. Требования к доставке продукции на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации.
76. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.
77. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, яиц.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, меда, растительных пищевых продуктов.
79. Ветеринарно-санитарная оценка сушеных и свежих грибов) Утилизация ветеринарных конфискатов.
80. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.
81. Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные

понятия в области сертификации.

82. Законодательная база сертификации, нормативные документы.

83. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.

84. Структура системы сертификации ГОСТов

Зачет с оценкой оценивается по следующим критериям:

Таблица 5.2 - Критерии оценки знаний, умений, навыков

Критерии оценивания результатов обучения			
Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач	твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. основная

1. Гертман, А)М. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Радиационный контроль / А)М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова) — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-9869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система) — URL: <https://e.lanbook.com/book/202994>.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А)Лыкасова, В)А)Крыгин, А)С. Мижевикина, Т. В)Савостина) — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система) — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>.
3. Мижевикина, А)С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для спо / А)С. Мижевикина, Т. В)Савостина, И. А)Лыкасова) — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6901-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система) — URL: <https://e.lanbook.com/book/165816>.

4. Савостина, Т. В)Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для спо / Т. В)Савостина, А)С. Мижевикина)— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система)— URL: <https://e.lanbook.com/book/173068>.

6.2. дополнительная

1. Гертман, А)М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии / А)М. Гертман, Г)Р. Юсупова, Д)М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47885-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система)— URL: <https://e.lanbook.com/book/356075>.
2. Савостина, Т. В)Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для спо / Т. В)Савостина, А)С. Мижевикина)— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7033-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система)— URL: <https://e.lanbook.com/book/177827>

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйств Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. [Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU](http://eLIBRARY.RU)
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант»
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС

6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Microsoft Word 2007 / 2010
3. Microsoft Excel 2007 / 2010
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. Бесплатно распространяемое ПО;
Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ ФОС

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Фонд оценочных средств разработали:

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонд оценочных средств по дисциплине
«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»
для студентов 3 курса, обучающихся
по специальности 36.02.01 – Ветеринария
Составитель: Макаров А.В., канд. биол. наук, доцент

Представленный на рецензию фонд оценочных средств оформлен с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО.

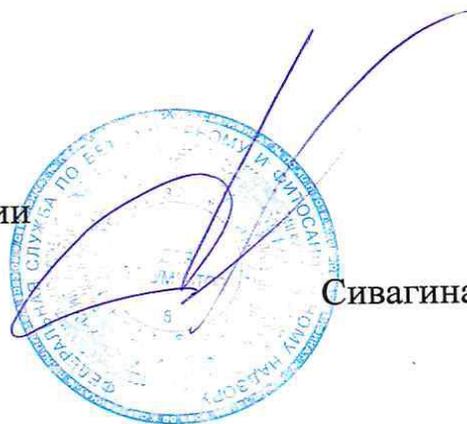
Рецензируемый фонд оценочных средств по дисциплине «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» является частью общепрофессионального цикла для подготовки студентов по специальности 36.02.01 – «Ветеринария», включает в себя компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения, формы контроля формирования компетенций, показатели и критерии оценки результатов обучения.

Фонд оценочных средств промежуточного контроля содержит критерии оценки и оценочное средство к зачету с оценкой. В ФОС приведены учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: основная, дополнительная литература, методические указания, рекомендации по освоению дисциплины и рекомендуемое программное обеспечение.

Заключение: представленный фонд оценочных средств, может быть рекомендован для освоения студентами по дисциплине «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы».

Эксперт:

Технический директор органа инспекции
Красноярского филиала ФГБУ
«Центр оценки качества зерна»



Сивагина Е.И.