

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 05.09.2024 14:56:55

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40c4511dcbf0e7

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Института лесного и  
лесопаркового хозяйства



О.Ю. Приходько

26 декабря 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Ветеринарно – санитарная экспертиза**

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Уссурийск 2023

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

## Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

### а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
<b>Универсальная компетенция</b>			
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД - 3 УК 6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда)
ПК-3		ИД – 3 ПК 3.3	Организует проведение ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирует создание охотничьих трофеев

### б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

#### знать:

- основные поглотители времени, методы эффективного планирования времени; особенности поиска информационных ресурсов (ИД - 3 УК 6.3);
- принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирования и создания охотничьих трофеев (ИД – 3 ПК 3.3).

#### уметь:

- планировать свое время, использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (ИД - 3 УК 6.3);
- организовывать проведение ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирование и создание охотничьих трофеев (ИД – 3 ПК 3.3).

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ИД - 3 УК 6.3	<i>Знать:</i> основные поглотители времени, методы эффективного планирования времени; особенности поиска информационных ресурсов	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> планировать свое время, использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	ИД – 3 ПК 3.3	<i>Знать:</i> принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирования и создания охотничьих трофеев	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> организовывать проведение ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирование и создание охотничьих трофеев	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ИД - 3 УК 6.3 (ИД – 3 ПК 3.3)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
Сумма баллов (Б)**	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы ( $B_i$ ), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД - 3 УК 6.3	B1	76
ИД – 3 ПК 3.3	B2	86
Итого	$(\sum B_i)$	162
В среднем	$(\sum B_i) / n$	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)

Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
--------------------------------------	--------	-----------	---------	---------

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### Тестовые задания по темам дисциплины

##### 4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД - 3 УК 6.3 по показателю «Знать»

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

###### *вариант задания 1.*

Туши отстреленных животных доставляют на разделочные пункты не позднее:

1. трех часов с момента отстрела;
2. шести часов с момента отстрела;
3. двух часов с момента отстрела;
4. десяти часов с момента отстрела

**Правильный ответ: 3.**

###### *вариант задания 2.*

При санитарной оценке продуктов убоя диких животных и пернатой дичи решающими являются:

1. время
2. пол животного
3. вид животного
4. эпизоотическая ситуация

**Правильный ответ: 1**

###### *вариант задания 3.*

**Почему у диких животных после снятия шкуры, через 3-4 ч, мясо темнеет?**

1. в результате окисления миоглобина молекулярным азотом
2. в результате окисления миоглобина углекислым газом

3. в результате окисления миоглобина кислородом воздуха

4. в результате окисления миоглобина угарным газом

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 4**

**Сроки открытия охоты на копытных (Кабан: все половозрастные группы) в РФ:**

1. с 1 августа по 31 января

2. 15 сентября по 10 января

3. 1 августа по 30 ноября

4. с 1 июня по 28 (29) февраля

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 5.**

**Согласно правил охоты в РФ, на добор раненого медведя отводится:**

1. 5 дней, не считая ранения

2. 3 дня, не считая ранения

3. 2 дня, не считая дня ранения.

4. 3 часа, не считая ранения

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 6**

**Согласно правил охоты в РФ, продолжительность весенней охоты на пернатую дичь не более:**

1. 15 календарных дней

2. 10 календарных дней

3. 5 календарных дней

4. 7 календарных дней

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 7.**

**Пернатая дичь, добываемая в теплое время года, должна быть выпотрошена не позднее:**

1. 10 ч с момента отстрела

2. 5 ч с момента отстрела

3. 2 ч с момента отстрела

4. 3 ч с момента отстрела

**Правильный ответ: 3**

**Вариант 8.**

**Дичь, добываемая в холодное время года, должна быть выпотрошена не позднее:**

1. 10 ч с момента отстрела

2. 3 ч с момента отстрела

3. 5 ч с момента отстрела

4. 2 ч с момента отстрела

**Правильный ответ: 1**

**Вариант 9.**

**Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы одной туши и продуктов убоя, согласно ветеринарных правил (исключая лабораторное исследование) не должен составлять более**

1.3 часов

- 2. 1 часа
- 3. 2 часов
- 4.4 часов

**Правильный ответ: 2**

**Вариант 10.**

**Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с момента получения результатов лабораторных исследований (в случаях, требующих проведения лабораторных исследований) не должен превышать:**

- 1.3 часов
- 2. 1 часа
- 3. 2 часов
- 4.4 часов

**Правильный ответ: 1**

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

**вариант задания 1.**

**Установите соответствие между методы эффективного планирования времени и требованиям, регламентируемыми нормативными документами в отношении добычи и ветеринарно – санитарной экспертизы мяса и продуктов убой промысловых животных и пернатой дичи:**

1	Согласно правил охоты в РФ, на добор раненого медведя (не считая дня ранения) отводится:	1	10 дней
2	Согласно ветеринарных правил, дичь, добываемая в холодное время года, должна быть выпотрошена (начиная с момента отстрела) не позднее:	2	10 часов
3	Согласно ветеринарных правил туши отстреленных животных доставляют на разделочные пункты не позднее:	3	2 дня
4	Согласно правил охоты в РФ, продолжительность весенней охоты на пернатую дичь не более:	4	2 часов

**Правильный ответ: 1-3; 2- 2; 3-4; 4 -1.**

**вариант задания 2.**

**Установите соответствие между получением информации и поиском информационных ресурсов:**

1	Сроки проведения охоты на пернатую дичь и диких промысловых животных, определяются	1	Ветеринарные правила, от 28 апреля 2022 года N 269
2	Каким нормативным документом регламентируется порядок проведения послеубойного осмотра туш и	2	Ветеринарные правила, от 24 ноября 2021 г. N 793



	внутренних органов промысловых диких животных		
3	Каким нормативным документом, регламентируется порядок проведения осмотра тушек дикой промысловой рыбы	3	Правила охоты, 2023
4	Какой документ регламентирует перемещение, хранение, переработку и утилизацию биологических отходов	4	Приказ Минсельхоза России

**Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4.**

**вариант задания 3.**

**Установите соответствие между информационным ресурсом и объектом, на который он распространяется:**

1	Правила охоты, 2023 определяют	1	перемещение, хранение, переработку и утилизацию биологических отходов
2	Приказ Минсельхоза России	2	порядок проведения послеубойного осмотра туш и внутренних органов промысловых диких животных
3	Ветеринарные правила, от 28 апреля 2022 года N 269	3	порядок проведения осмотра тушек дикой промысловой рыбы
4	Ветеринарные правила, от 24 ноября 2021 г. N 793	4	сроки проведения охоты на пернатую дичь и диких промысловых животных

**Правильный ответ: 1 -4; 2 - 1; 3 - 2; 4 - 3.**

**вариант задания 4.**

**Установите соответствие между государственными организациями и характеристиками их деятельности:**

1	Ветеринарная служба осуществляет	1	федеральный государственный экологический надзор
2	Служба охотничьего надзора	2	осуществляет руководство ведением лесного хозяйства
3	Росприроднадзор осуществляет	3	реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных и болезней животных
4	Лесничество	4	контроль за правильным ведением охотничьего хозяйства

**Правильный ответ: 1 -3; 2 - 4; 3 - 1; 4 - 2.**

**вариант задания 5.**

**Установите соответствие между нормативными документами (информационный ресурс) и регламентирующими ими мероприятиями**

1	Порядок проведения органолептических и лабораторных методов исследования мяса	1	Приказом Минсельхоза России
---	---	---	-----------------------------

	диких животных и пернатой дичи регламентируется		
2	Требования к осуществлению добычи промысловых диких животных и пернатой дичи регламентируются	2	Федеральный закон
3	Перемещение, хранение, переработка и утилизация биологических отходов регламентируется	3	Ветеринарными правилами
4	Об охоте и о сохранении охотничьих ресурсов информирует	4	Правилами охоты

**Правильный ответ: 1 – 3; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 2**

**вариант задания 6.**

**Установите соответствие между основными понятиями и их характеристиками:**

1	Добыча охотничьих ресурсов	1	объекты животного мира, которые используются или могут быть использованы в целях охоты
2	Охота	2	сфера деятельности по сохранению и использованию охотничьих ресурсов и среды их обитания
3	Охотничьи ресурсы	3	деятельность, связанная с поиском, выслеживанием, преследованием охотничьих ресурсов, их добычей, первичной переработкой и транспортировкой
4	Охотничье хозяйство	4	отлов или отстрел охотничьих ресурсов

**Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 3; 3 – 1; 4 – 2.**

**вариант задания 7.**

**Установите соответствие между основными понятиями и их характеристикой:**

1	способы охоты	1	осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в целях заготовки, производства и продажи продукции охоты
2	промысловая охота	2	отловленные или отстреленные дикие животные, их мясо, пушнина и иная продукция
3	продукция охоты	3	методы и приемы, применяемые при осуществлении охоты
4	любительская охота	4	осуществляется физическими лицами в целях личного потребления продукции охоты

**Правильный ответ: 1 – 3; 2 – 1; 3 – 2; 4 – 4;**

**4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД - 3 УК 6.3 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

***вариант задания 1.***

При проведении первичного осмотра туш отстреленных животных необходимо учитывать время доставки туш на специальные разделочные пункты, время доставки, с момента отстрела, должно быть не более \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** двух часов

***вариант задания 2.***

Решающим показателем при проведении санитарной оценке продуктов убоя диких животных и пернатой дичи является \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** время

***вариант задания 3.***

При добычи пернатой дичи, в теплое время года, потрошение тушки должно быть проведено не позднее \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** 2 часов с момента отстрела

***вариант задания 4.***

Время, затраченное на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы одной туши и продуктов убоя, согласно ветеринарных правил (исключая лабораторное исследование) не должен составлять более \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** 1 часа

***вариант задания 5.***

Правилами охоты в РФ, определена продолжительность проведения весенней охоты на пернатую дичь, она составляет не более \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** 10 календарных дней

***вариант задания 6.***

Если пробы мяса, отобранные от туш диких животных и тушек пернатой дичи, невозможно доставить в ветеринарную лабораторию в течение 24 часов, то для предупреждения размножения гнилостной микрофлоры, их \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** консервируют

***вариант задания 7.***

Время, затраченное на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и диких животных и пернатой дичи, с момента получения результатов лабораторных исследований (в случаях, требующих проведения лабораторных исследований) не должно превышать: \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** 3 часов

***вариант задания 8.***

На добор раненого медведя, согласно правил охоты в РФ, отводится время, которое не должно превышать \_\_\_\_\_

***Правильный ответ:*** 2 дня, не считая дня ранения

***вариант задания 9.***

При проведении ветеринарно – санитарной экспертизы мяса диких животных и пернатой дичи, необходимо учитывать продолжительность созревания мяса обычно она составляет \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** 24-72 часа

**вариант задания 10.**

При назначении, использования туши диких животных в пищевых целях, учитывается своевременное проведение извлечение желудочно- кишечный тракта. В этом случае он должен быть извлечен не позднее \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** 3 часов с момента отстрела

#### **4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 3 ПК 3.3 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

**вариант задания 1.**

**Какой важный этап отсутствует при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя диких животных и пернатой дичи?**

1. лабораторное исследование по физико – химическим показателям
2. послеубойный осмотр
3. предубойный осмотр
4. лабораторное исследование по микробиологическим показателям

**Правильный ответ:** 3.

**вариант задания 2.**

**Согласно требованиям какого нормативного документа, проводится оценка качества туш, тушек и продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, при проведении послеубойного осмотра?**

1. ГОСТ;
2. ТУ;
3. Ветеринарные правила
4. Правила охоты в РФ

**Правильный ответ:** 3

**вариант задания 3.**

**Видовую принадлежность и качество жира топленого, полученного от туш диких животных устанавливают:**

1. только по органолептическим показателям;
2. по органолептическим и физико-химическим показателям
3. только по физико-химическим показателям;
4. по микробиологическим показателям

**Правильный ответ:** 2

**вариант задания 4.**

**Жиры диких животных (топленые) допускают к экспертизе при наличии:**

1. справки ветеринарного врача, лицензии (разрешение на отстрел)
2. достаточно справки ветеринарного врача, выданной по месту заготовки жира
3. достаточно лицензии (разрешение на отстрел)
4. документы не представляются

**Правильный ответ: 1**

**вариант задания 5.**

**Для исследования мяса на свежесть в ветеринарную лабораторию направляют:**

1. две пробы из области бедра общей массой 600 г.
2. три пробы из области шеи, лопатки общей массой 600 г.
3. три пробы из области шеи, лопатки и бедра общей массой не менее 700 г.
4. одна проба из области лопатки общей массой 600 г.

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 6.**

**Сбор эндокринного сырья от больных и подозрительных по заболеванию энтеротоксемией диких животных:**

1. запрещается
2. обеззараживается и в дальнейшем используется
3. используется для переработки на корм животным
4. допускается с ограничениями

**Правильный ответ: 1**

**вариант задания 7.**

**Мясо кабанов, медведей, барсуков и других плотоядных и всеядных животных подлежит обязательному исследованию на:**

1. фасциоз
2. туберкулез
3. сальмонеллез
4. трихинеллез

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 8.**

**Туши лосей, оленей, кабанов, косуль в обязательном порядке исследуют на:**

1. сальмонеллез;
2. сибирскую язву;
3. цистицеркоз
4. ящур

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 9.**

**Если после огнестрельного ранения животное погибло не сразу, а через длительное время, то продукты убоя (после получения результата бактериологического анализа, соответствующего норме) подлежат:**

1. уничтожению
2. быстрой реализации
3. обезвреживанию
4. переработки на корм животным

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 10.**

**Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи при добыче отдельными охотниками проводится:**

1. в местах их заготовок на пунктах
2. самостоятельно охотниками
3. ветеринарными лабораториями или станциями по борьбе с болезнями животных
4. не проводится вообще

**Правильный ответ: 3**

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

**вариант задания 1.**

**Установить соответствие между принципами проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и требованиями к соблюдению этих принципов:**

1	При невозможности доставки туш диких животных на разделочный пункт:	1	в местах их заготовок на пунктах
2	Отходы, полученные в процессе первичной обработки туш диких животных (кишечник, половые органы и др.):	2	в оперении и потрошеную, без внутренних органов
3	Пернатую дичь доставляют для осмотра:	3	уничтожают на месте путем сжигания или зарывают в землю
4	Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, отстрел которых осуществляется заготовительными организациями проводится:	4	проводят удаление внутренних органов и разделку проводят на месте отстрела

**Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 3; 3 - 2; 4 – 1.**

**вариант задания 2.**

**Установить соответствие между название охотничьей продукцией и её происхождением:**

1	Бобровая струя	1	вырабатывается печенью
2	Медвежья желчь	2	рога оленей в период роста
3	Сырье	3	невыделанные шкурки животных
4	Панты	4	пахучий секрет специфических желез

**Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 1; 3 - 4 – 2;**

**вариант задания 3.**

**Установить соответствие между условиями обитания зверей и качеством пушно-мехового сырья и готовых изделий**

1	У наземных зверей	1	волосняной покров распределяется одинаково по всей шкурке. Кожевая ткань более развита на череве
2	У водных	2	волосняной покров наиболее развит на череве. Кожевая ткань распределяется примерно одинаково.

3	У подземных.	3	волосяной покров развит неравномерно, на разных участках различается по ширине и длине, более всего развит на хребте. Кожевая ткань более толстая на череве.
4	У земноводных	4	с возрастом очень редет волосяной покров. Кожевая ткань распределяется примерно одинаково.

**Правильный ответ:** 1 – 3; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 2.

**вариант задания 4.**

**Установить соответствие между видом меха диких промысловых животных и степенью его износостойкости в готовых изделиях:**

1	Износостойкость меха выдры составляет	1	45%
2	Износостойкость меха норки составляет	2	80%
3	Износостойкость меха лисы составляет	3	100%
4	Износостойкость меха соболя составляет	4	70%

**Правильный ответ:** 1 – 3; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 2.

**вариант задания 5.**

**Расположите в логической последовательности этапы проведения послеубойного осмотра туши дикого кабана:**

1. осмотр голов
2. осмотр туш с обязательной трихинеллоскопией
3. осмотр внутренних органов
4. сибирезвенная-осмотр подчелюстных лимфоузлов, заглоточных лимфоузлов, миндалин и подчелюстного пространства

**Правильный ответ:** 4; 1; 3; 2

**вариант задания 6.**

**Установить соответствие:**

1	Какой документ необходимо иметь при осуществлении транспортировки продукции охоты и ее реализация	1	Путевку
2	При осуществлении охоты на общедоступных охотничьих угодьях, охотник должен при себе иметь	2	Лицо, на имя которого выдано разрешение на добычу охотничьих ресурсов
3	При осуществлении коллективной охоты на копытных животных и медведей в общедоступных охотничьих угодьях ответственным	3	Разрешение на добычу охотничьих ресурсов или талон к нему, заполненному надлежащим образом

	лицом за ее проведение является		
	Определяет виды разрешенной охоты и параметры осуществления охоты в соответствующих охотничьих угодьях	4	Высшее должностное лицо субъекта Российской Федерации

**Правильный ответ:** 1 – 3; 2 – 1; 3 -2; 4 – 4.

**вариант задания 7.**

**Установить соответствие между названием и видом пернатой дичи:**

1	Глухари, тетерев, рябчик, белая и тундряная куропатки, вальдшнеп	1	Болотно-луговая дичь
2	Серая куропатка, перепел, фазаны, голуби и горлицы.	2	Боровая дичь
3	Гуси, казарки, утки, лысуха, камышница	3	Степная и полевая дичь
4	Дупеля, бекасы, гаршнеп, турухтан, травник, чибис, и т.д.	4	Водоплавающая дичь

**Правильный ответ:** 1 – 2; 3 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

**1.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 3 ПК 3.3 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий:** задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа, в виде одного слова или предложения)

**вариант задания 1.**

При осуществлении охоты применение петель, как средство охоты \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Запрещено

**вариант задания 2.**

К запрещенным способам охоты не относится:

**Правильный ответ:** Использование для привлечения охотничьих животных других живых животных с признаками увечий и ранений

**вариант задания 5.**

Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что рыба:

**Правильный ответ:** не свежая

**вариант задания 6.**

Для микроскопического исследования на трихинеллез необходимо оборудование...

**Правильный ответ:** компрессорий, микроскоп



**вариант задания 7.**

Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы копытных промысловых диких животных?

Правильный ответ: финноз

**II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

**вариант задания 1.**

Каким способом снимается шкурка с горностая и ласки?

- 1 - трубкой
- 2 - пластом
- 3 - чулком
- 4 - любым способом

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 2.**

При прижизненной диагностики мяса диких животных на трихинеллез используют следующие реакции:

1. РА
2. ИФА
3. ПЦР
4. РП

**Правильный ответ: 2**

**вариант 3**

При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:

1. легкие
2. печень
3. почки
4. селезенку

**Правильный ответ:3**

**вариант 4**

Созревание мяса - это:

1. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
  2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
- процесс микробиологической порчи  
явление подобное загара

**Правильный ответ: 1**

**вариант 5**

При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона упитанность, внешний вид
2. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
3. только на внешний вид и цвет туши
4. только по вкусу

**Правильный ответ: 1**

**вариант 6**

Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата :

1. пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см<sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования
2. приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см<sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования
3. оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см<sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса
4. приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см<sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования

**Правильный ответ 2**

**вариант 7**

Причиной появления биологического бомбажа в жестяных консервных банках является:

1. нарушение целостности банок
2. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
3. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
4. отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки

**Правильный ответ 5**

**вариант 8**

**Отходы, полученные в процессе первичной обработки туш диких животных (кишечник, половые органы и др.):**

1. отправляют в обязательном порядке в лабораторию;
2. отправляют вместе с тушей на реализацию;
3. уничтожают на месте путем сжигания или зарывают в землю
4. определяют видовую принадлежность

**Правильный ответ 2**

**вариант 9**

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, отстрел которых осуществляется заготовительными организациями проводится:

1. в местах их заготовок на пунктах;
2. самостоятельно охотниками;
3. лабораториями ветсанэкспертизы продовольственных рынков

**Правильный ответ 1**

### **вариант 10**

Пернатую дичь доставляют для осмотра:

1. в оперении и потрошеную, без внутренних органов
2. без оперения и потрошеную, внутренние органы и голова
3. в оперении и потрошеную, внутренние органы и голова

Правильный ответ

### **Правильный ответ 1**

## **Критерии оценивания теста**

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ИД - 3 УК 6.3	20	
ИД – 3 ПК 3.3	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ИД - 3 УК 6.3	30	
ИД – 3 ПК 3.3	30	
Всего	100	

### **1. Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

1. Определение вида мяса по анатомическому строению костей.
2. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим признакам.
3. Новые методы определения вида мяса.
4. Физико-химические методы определения вида мяса.
5. Определение свежести мяса лабораторными методами.
6. Определение мяса больных и вынужденно убитых животных.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса (порядок послеубойного осмотра туш и органов животных).
9. Микробиологический контроль мясного сырья и готовой продукции, получаемых из дичи.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса дикой птицы.
12. Люминесцентный анализ мяса диких животных.
13. Клеймение и маркировка мяса (по инструкции).
14. Трихинеллез животных и его диагностика.
15. Цистицеркоз животных и его диагностика.

16. Основные опасные инфекционные болезни диких животных и санитарная оценка мясного сырья от больных животных.
17. Основные инвазионные болезни диких животных и санитарная оценка мясного сырья при них.
18. Морфология и биохимия мяса диких животных и птиц.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы, добытой не промышленным способом.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и мороженой рыбы, добытой не промышленным способом.
21. Основные промысловые семейства рыб Дальнего Востока.
22. Транспортировка диких и цирковых животных по территории РФ.
23. Требования к транспортным средствам при транспортировке диких животных
24. Правила отбора проб мясного и рыбного сырья для исследования.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и птиц при радиационном поражении, отравлениях и незаразных болезнях.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
27. Вскрытие рыбы для исследования на паразитарные болезни.
28. Изменения в рыбе – желательные и нежелательные.
29. Методика оценки охотничьих трофеев.
30. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых жиров.
31. Фальсификации мясного сырья и методы их выявления.
32. Меры безопасности в лаборатории ВСЭ.
33. Требования РСТ к мясу диких животных.
34. Топография лимфатических узлов у разных видов диких животных. Значение лимфатической системы животных для ветсанэкспертизы.
35. Ветеринарно-санитарная оценка пушно-мехового сырья.
36. Пороки пушно-мехового сырья.
37. Способы и режимы обезвреживания условно-годного сырья.
38. Ядовитые и временно ядовитые рыбы Дальнего Востока.
39. Немясная трофейная продукция и ее санитарная оценка.
40. Оценка качества рогов и продукции из них.
41. Способы и правила добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.
42. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.

### **Критерии оценивания устного ответа на зачете**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## **6. Вопросы к собеседованию по темам дисциплины (модуля) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

### **Тема: Правовые основы ветеринарно - санитарной экспертизы охотничьей продукции**

1. История ветеринарно-санитарной экспертизы. Предметная связь с другими дисциплинами.
2. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика диких (промысловых) животных и пернатой дичи.
4. Правила добычи.
5. Ветеринарно-санитарные правила первичной обработки туш диких животных.
6. Ветеринарно-санитарные требования к специализированным разделочным площадкам.
7. Организация, оборудование и ветеринарно-санитарные требования к специализированным местам разделки и обработки добытых диких животных (охотничьих ресурсов).
8. Ветеринарные требования при перемещении пушных зверей, диких животных, боровой дичи по территории РФ.
9. Болезни и другие состояния, при которых запрещается добыча и транспортировка диких и промысловых животных.
10. Оформление транспортной документации. Изолирование и карантинирование животных.

11. Цель, задачи и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи.
12. Клеймение туш и внутренних органов. Учёт и отчётность.
13. Требования ГОСТов на продукцию охотничьих хозяйств.
14. Правовые основы водного промысла в РФ. Правила любительской рыбной ловли.

### **Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи**

1. Морфология и биохимия мяса диких животных.
2. Созревание (ферментация) мяса.
3. Изменения в мясе при хранении.
4. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
5. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов, получаемых от диких животных и пернатой дичи при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и птиц при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов диких животных при различных видах отравлений, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка охотничьих продуктов.
10. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.).
11. Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз.
12. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования.
14. Консервирование мяса диких животных и мясных продуктов высокой температурой.
15. Пороки консервов.
16. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов из мяса диких животных и птиц по действующим ГОСТ.

### **Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза пушно-мехового сырья и иной не мясной продукции охотничьего хозяйства**

1. Пищевые жиры, получаемые от диких животных (жир - бобра, суслика, сурка, барсука, медведя).
2. Виды и сорта пищевого топленого жира.
3. Виды порчи жиров.
4. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров, получаемых от диких животных по ГОСТ.
5. Пушно-меховое сырье, классификация и ветеринарно-санитарная оценка.
6. Обезвреживание шкурок и меха при инфекционных болезнях.
7. Охотничьи трофеи (медвежья желчь, желчь кабана, мускусная струя бобров и кабарги) их ветеринарно-санитарная оценка.

8. Охотничьи трофеи (хвосты выхухоли, мускусные железы ондатры, волос - барсука, колонка, кабана, волос и хвосты белки, их ветеринарно-санитарная оценка).
9. Охотничьи трофеи (рога диких копытных животных, хвосты оленей, черепа диких животных, клыки диких зверей, эндокринное сырье, гамарус, половые органы - самцов оленей, самцов медведей, зародыши оленей, кости диких животных, кишечное сырье диких животных и т.д.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
10. Основные промысловые рыбы Дальнего Востока.
11. Морские млекопитающие.
12. Ядовитые и временно ядовитые рыбы.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной и мороженой рыбы.
14. Оценка рыбы при инвазионных и инфекционных болезнях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих.

### **Критерии оценки собеседования**

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.