

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
Универсальная компетенция			
ОПК 3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД – 1 ОПК 3.1	Использует правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности
		ИД – 2 ОПК 3.2	Использует нормативные акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности
ОПК 5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД – 2 ОПК 5.2	Оформляет документацию для производства, переработке, хранении и оценке продукции животноводства

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

- – правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса (ИД – 1 ОПК 3.1);

- – нормативные акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса (ИД – 2 ОПК 1.3).

- правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2)

уметь:

- – применять правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности ((ИД – 1 ОПК 3.1);
- – использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ОПК 13.2);
- оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства с использованием информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2).

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 – ОПК 3.1)	<i>Знать:</i> правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> применять правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	(ИД – 2 ОПК 3.2)	<i>Знать:</i> нормативные акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> применять нормативные акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности	Тест (письменно) Собеседование (устно)
	(ИД – 2 ОПК 5.2)	<i>Знать:</i> правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности	
		<i>Уметь:</i> оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства с использованием информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности	

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 – 1 ОПК 3.1; ИД – 2 ОПК 3.2; ИД – 2 ОПК 5.2)*			
	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	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – 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) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 7-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену 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.

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) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД – 1 ОПК 3.1	Б1	80
ИД –2 ОПК 3.2	Б2	84
ИД –2 ОПК 5.2	Б3	82
		8
Итого	($\sum B_i$)	246

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

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) ««Производственный ветеринарно-санитарный контроль»»

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

Показатели «знать», «уметь» при промежуточной аттестации в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств» 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 – 1 ОПК 3.1 по показателю «Знать»

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

вариант задания 1.

1. При обнаружении патологоанатомических изменений туша помещается на запасной рельсовый путь и ___

1. Уничтожается
2. Детально осматривается
3. Перерабатывается
4. Замораживается

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Масса образца для оценки свежести мяса из одного места должна быть не менее, г:

1. 200
2. 100
3. 50
4. 75

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Партия скота – это:

1. Группа с/х животных, направляемых на убой
2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом
3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом
4. Группа животных, собранных одним сдатчиком

Правильный ответ:

вариант задания 4

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин:

1. Уничтожение
2. Утилизация
3. Использование без ограничений
4. Промышленная переработка

Правильный ответ: 4

вариант задания 5.

К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
2. изолятор
3. санитарная бойня
4. цех предубойного содержания скота

Правильный ответ:

вариант задания 6

Если после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме туша и продукты убоя признаны благополучными, то они _____:

1. Выпускаются без ограничений
2. Идут в промпереработку
3. Замораживаются
4. Утилизируются

Правильный ответ: 1

вариант задания 7.

Под термином «утилизация» понимают:

1. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели
2. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику
3. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы
4. Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают

Правильный ответ:

Вариант 8.

Правила подготовки проб к отправке:

1. Упаковка проб в металлический ящик
2. Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание
3. Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание
4. Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка

Правильный ответ:

Вариант 9.

Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:

1. в изоляторе
2. в карантинном отделении
3. на скотосырьевой базе
4. на санитарной бойне

Правильный ответ: 4

Вариант 10.

Прибор для исследования яиц называется:

1. Лактан
2. Штангенциркуль
3. Овоскоп
4. Компрессориум

Правильный ответ: 3

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 3.1 по показателю «Уметь»

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

вариант задания 1.

При приеме животных на мясоперерабатывающих предприятиях производят скидку с их фактической живой массы на содержимое желудочно-кишечного в % в размере _____

Правильный ответ: 3%

вариант задания 2.

Какой метод дератизации является наиболее эффективным?

Правильный ответ: химический

вариант задания 3.

При лабораторном исследовании бомбажных консервов была выявлена *Cl. Botulinum* и её токсин. Санитарная оценка продукта.

Правильный ответ: утилизация (уничтожение)

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.

Как изменяются основные показатели молока при добавлении к нему воды? _____

Правильный ответ: изменяется плотность молока

вариант задания 6.

Какой вид бомбажа консервов является наиболее опасным _____

Правильный ответ: микробиологический

вариант задания 7.

При выявлении бруцеллеза животных, санитарная оценка мяса

Правильный ответ: промышленная переработка

вариант задания 8.

Комплекс мероприятий по уничтожению мышевидных грызунов называется _____

Правильный ответ: дератизация

вариант задания 9.

Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что рыба... _____

Правильный ответ: не свежая

вариант задания 10.

Лошади, прореагировавшие перед убоем на маллеин подлежат: _____

Правильный ответ: уничтожению

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД –2 ОПК 3.2 по показателю «Знать»

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

вариант задания 1.

Какая документация выдается на партию животных для отправки на мясокомбинат?

1. ветеринарное свидетельство №1
2. ветеринарная справка №4
3. товарно-транспортная накладная
4. верно все вышеперечисленное

Правильный ответ: .

вариант задания 2.

Цель осмотра селезенки в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе?

1. исключить патологические процессы
2. осмотру и экспертизе не подлежит
3. нет верного ответа

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Навоз, подстилку, остатки корма должны сжигать, если животные больны:

1. туберкулезом и бруцеллезом
2. споровыми инфекциями, сапом, бешенством, чумой, паратуберкулезом
3. сальмонеллезом, ящуром, пастереллезом
4. все ответы верны

Правильный ответ: 2

вариант задания 4.

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

1. Поставить на карантин.
2. Поставить в изолятор.
3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
4. Провести убой и переработать на санбойне.

Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

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

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.

Правильный ответ: 4

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.

Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1. хранят до проведения экспертизы;
2. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3. утилизируют после проведения экспертизы;
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4

вариант задания 8.

Запрещается забой животных на мясо до :

1. 10- дневного возраста
2. 14- дневного возраста
3. 30- дневного возраста
4. 3 месяцев

Правильный ответ: 2

вариант задания 9.

Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :

1. живых животных, птицы, рыбы, пчел
2. мяса, молока
3. шерсти
4. шкур

Правильный ответ: 1

вариант задания 10.

Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
2. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
3. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
4. *ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Правильный ответ: 4

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД –2 ОПК 3.2 по показателю «Уметь»

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

вариант задания 1.

Как часто на молочной ферме проверяют качество молока по бактериальной обсемененности редуктазным методом - с метиленовым голубым или резазурином
Правильный ответ: два раза в 10 дней

вариант задания 2.

Автолитический процесс, включающий ряд физико- химических, химических и коллоидных превращений, развивающихся в мясе под влиянием содержащихся в нем ферментов, это процесс _____

Правильный ответ: созревания

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: компрессорный, микроскоп

вариант задания 7.

Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы копытных животных?

Правильный ответ: финноз

вариант задания 8.

Какое клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?

Правильный ответ: овальное

вариант задания 10.

Дефростация – это процесс _____ продукта

Правильный ответ: размораживание

вариант задания 9.

Молочнокислый продукт, изготавливаемый из молока кобылицы

Правильный ответ: кумыс

4.5 Тестовые задания для оценки компетенции ИД –2 ОПК 5.2 по показателю «Знать»

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

вариант 1

Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
2. ветеринарное свидетельство (форма № 1)
3. ветеринарное свидетельство (форма № 2)
4. ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Правильный ответ: 3

вариант 2

Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по II категории, это...:

1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой
2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
3. промывают холодной водой
4. после очистки промывают, а затем дезинфицируют

Правильный ответ: 4

вариант 3

К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
2. изолятор
3. санитарная бойня
4. цех предубойного содержания скота

Правильный ответ: 1

вариант 4

Карантинное отделение предназначено для:

1. содержания больных животных;
2. содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных;
3. свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных;
4. предубойного содержания.

Правильный ответ: 2

вариант 5

Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

1. абсцесс
2. эхинококкоз
3. лимфаденит
4. цистицеркоз

Правильный ответ: 4

вариант 6

Какое клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?

1. круглое
2. овальное
3. квадратное
4. треугольное

Правильный ответ: 2

вариант 7

Какой вид дерева не пригоден для копчения пищевых продуктов?

1. дуб
2. ольха
3. береза
4. сосна

Правильный ответ: 4

вариант 8

Яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток со дня сортировки (маркировки).

1. диетические+
2. столовые
3. известковые
4. холодильниковые

Правильный ответ: 1

вариант 9

Официальное признание права лаборатории осуществлять конкретные испытания или конкретные типы испытаний

1. сертификат соответствия
2. знак соответствия
3. аккредитация
4. обязательная сертификация

Правильный ответ: 3

вариант 10

В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?

1. заболевания желудочно-кишечного тракта
2. при подозрении на заболевание сибирской язвы и другими +остроинфекционными болезнями
3. при сильном поражении кожи гиподерматозом
4. положительно реагирующие на туберкулез, бруцеллез, лейкоз, лептоспироз

Правильный ответ: 2

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»	45	
ИД – 1 ОПК 3.1	15	
ИД – 2 ОПК 3.2	15	
ИД – 2 ОПК 5.2	15	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	55	
ИД – 1 ОПК 3.1	20	
ИД – 2 ОПК 3.2	20	
ИД – 2 ОПК 5.2	15	
Всего	100	

Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Ветеринарное законодательство. Закон «О ветеринарии».
2. Структура Всемирной ветеринарной ассоциации
3. Роль Международного эпизоотического бюро в борьбе с инфекционными болезнями животных
4. Государственный надзор при импорте подконтрольных грузов через госграницу и границы Таможенного союза.
5. Ветеринарно-санитарные требования при организации импорта и экспорта подконтрольных грузов.
6. Государственный и ведомственный ветеринарно-санитарный контроль, его задачи и полномочия.
7. Положение о федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю (россельхознадзор), полномочия, организация деятельности.
8. Штампы и печать ветеринарного надзора на государственной границе РФ.
9. Порядок и правила перевозки грузов (сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых
10. Выдача разрешений на ввоз, вывоз и транзит животных и продукции, кормов и лекарственных средств.

11. Основные правила организации документооборота в ветеринарных учреждениях.
12. Формы ветеринарной отчетности, порядок составления и сроки представления.
13. Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы.
14. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.
15. Отдел государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации и транспорте.
16. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному Ветеринарно-санитарному контролю.
17. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.
18. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов.
19. Ветеринарный надзор при уборке, утилизации и уничтожении трупов животных на границе.
20. Административная и уголовная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии и правовых актов субъектов РФ.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

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:

✓ $\geq 86\%$ 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.

✓ $\geq 76\%$ - 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.

✓ $\geq 61\%$ - 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.

✓ ≤ 61% 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) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Раздел «Основы производственного контроля и входной контроль сырья»

1. Понятие входного производственного контроля.
2. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
3. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
4. Правила ведения журнала «Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья».
5. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
6. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
7. Действия сотрудника ПГВН боенского предприятия при обнаружении несоответствия партии доставленного скота сведениям, указанным в сопроводительном документе.
8. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
9. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) молокоперерабатывающем предприятии.
10. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
11. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
12. Характеристика молока сырого по сортам согласно ГОСТ 52054-2003
13. Контроль ветеринарно-санитарных требований при первичной переработке молока на предприятии.
14. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
15. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
16. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.

17. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.

18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.

19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.

20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

Тема: «Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения».

1. Общие конструкционные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.

2. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.

3. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.

4. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.

5. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.

6. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.

7. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.

8. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.

9. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.

10. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.

11. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.

12. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).

13. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.

14. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.

15. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных продуктов.

16. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.

17. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.

18. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.

19. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
20. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
21. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
22. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
23. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
24. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
25. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

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.

Темы рефератов

1. Федеральное законодательство в области ветеринарии
2. Основные задачи ветеринарии в Российской Федерации.
3. Полномочия субъектов Российской Федерации в области Ветеринарии.
4. Система государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
5. Права главных государственных ветеринарных инспекторов.
6. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии».
7. Основные положения государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации.
8. Перечислите объекты государственного ветеринарного надзора.
9. Государственный ветеринарный надзор и контроль в области обеспечения

качества и безопасности пищевых продуктов.

10. Порядок выдачи разрешений на ввоз в Российскую Федерацию, вывоз и транзит по территории России животных, продукции животного происхождения и другой подкарантинной продукции.

11. Ветеринарный надзор за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясного сырья.

12. Порядок оформления документов при отчуждении животных и изъятия продуктов животноводства.

13. Права и гарантии деятельности государственных ветеринарных инспекторов.

14. Правила ввоза на территорию Российской Федерации пушных зверей, кроликов, собак, кошек.

15. Правила ввоза на территорию Российской Федерации кормов и кормовых добавок животного происхождения, в т.ч. из птицы и рыбы

16. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов при экспорте животных.

17. Делопроизводство в ветеринарных Учреждениях

18. Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.

19. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).

20. Полномочия службы Россельхознадзора в обеспечении качества и безопасности подконтрольных грузов.