

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 05.09.2021 16:59:33

Уникальный идентификатор:

f6c6d686f0c8999fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная  
академия»

Институт животноводства и ветеринарной медицины  
Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

«12» мая 2021 г., протокол № 9.

Зав. кафедрой эпизоотологии,  
зоогигиены,

ветсанэкспертизы, доцент

\_\_\_\_\_ Короткова И.П.

\_\_\_\_\_ (подпись)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ  
ПТИЦЕВОДСТВА**

36.03.01 – Ветеринарно – санитарная экспертиза  
(код и наименование направления подготовки)

Ветеринарно – санитарная экспертиза

(наименование профиля подготовки)

бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника

Уссурийск 2021 г.

## 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
ПК-1	Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией	ИД – 1ПК 1.1	Проводит исследования и дает заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей
		ИД – 1 ПК 1.3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

#### б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

##### знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей; (ИД – 1ПК 1.1);
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.3).

##### уметь:

- проводить исследования и анализировать полученные результаты (ИД – 1ПК 1.1);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1ПК 1.3).

## 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 – 1ПК 1.1)	<b>Знать:</b> методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<b>Уметь:</b> проводить исследования и анализировать полученные результаты	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	(ИД – 1 ПК 1.3)	<b>Знать:</b> функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<b>Уметь:</b> использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	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 – 1ПК 1.1; ИД – 1 ПК 1.3)*			
	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
<b>Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
<b>Сумма баллов (Б)**</b>	<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 продукции птицеводства» 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 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 продукции птицеводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД – 1ПК 1.1	Б1	76
ИД – 1 ПК 1.3	Б2	86
Итого	( $\sum B_i$ )	162
В среднем	( $\sum B_i$ ) / n	81

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) «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

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 продукции птицеводства» 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 – 1ПК 1.1 по показателю «Знать»**

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

###### ***вариант задания 1.***

**Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят - бройлеров:**

1. не более 2 – х суток
2. не более 5–ти суток
3. не более 3 – х суток
4. не более 10 –ти суток

***Правильный ответ: 2***

###### ***вариант задания 2.***

**Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18<sup>0</sup>С:**

1. 10 месяцев
2. 6 месяцев
3. 12 месяцев
4. 14 месяцев

***Правильный ответ: 3***

###### ***вариант задания 3***

**С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть:**

1. реактив Эрлиха
2. этиловый эфир
3. перекись водорода
4. реактив Нesslerа

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 4**

**Что является меланжем?**

1. смесь белка и желтка
2. сухой желток
3. мороженный желток
4. мороженный белок

**Правильный ответ: 1**

**вариант задания 5.**

**Продажа каких яиц домашней птицы запрещена на продовольственных рынках?**

1. куриные
2. гусиные
3. индюшиные
4. перепелиные

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 6**

**В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие сальмонелл?**

1. в 1 грамме
2. в 0,1 грамме
3. в 0,01 грамме
4. в 25 граммах

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 7.**

**Что не является видом порчи мяса птицы?**

1. гидролиз жиров мяса птицы
2. посмертное окоченение
3. ослизнение мяса
4. плесневение мяса

**Правильный ответ: 2**

**Вариант 8.**

**С мясом какого вида птицы выполняют реакцию на пероксидазу, при исследовании на свежесть?**

1. мясо утки
2. мясо гуся
3. мясо индейки
4. мясо цыплят кур

**Правильный ответ: 3**

**Вариант 9.**

**Укажите пороки яиц, которые относятся к неприщевым порокам:**

1. «присушка»

2. «запашистые»
3. «бой»
4. «миражные»

**Правильный ответ: 4**

**Вариант 10.**

**Укажите цвет доброкачественного меланжа:**

1. от белого до желтоватого
2. от светло – желтого до светло - зеленого
3. от желтого до оранжевого
4. белого

**Правильный ответ: 3**

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

**вариант задания 1.**

**Установите соответствие между категорией пищевых яиц и массой 1 яйца:**

1	отборная	1	45,0-54,9
2	первая	2	55,0-64,9
3	высшая	3	65,0-69,9
4	вторая	4	70 и выше
5	третья		

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

**вариант задания 2.**

**Установите соответствие между возрастом и плотностью содержимого пищевых яиц:**

1	Свежеснесенное яйцо	1	- 1071 кг/м <sup>3</sup>
2	в возрасте 7 дней	2	1058 кг/м <sup>3</sup>
3	16 дней	3	1085 кг/м <sup>3</sup>
4	21 дня	4	1043 кг/м <sup>3</sup>
5	28 дней		

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

**вариант задания 3.**

**Установите соответствие между видами пороков яиц и их характеристиками:**

1	Бой	1	яйца с надтреснутой скорлупой, обычно с малозаметными трещинами, которые, однако, легко обнаруживаются при просвечивании
2	Насечка	2	яйца с видимой частично помятой скорлупой и неповрежденной подскорлупной оболочкой, т.е. без признаков течи
3	Мягкий бок	3	яйца с видимой трещиной скорлупы так же без видимых признаков течи
4	Трещина	4	яйца с поврежденной скорлупой, без признаков течи



5	Выливка		
---	---------	--	--

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

**вариант задания 4.**

**Установите соответствие между степенью свежести яиц и их способностью испускать лучи под действием ультрафиолетовых лучей люминоскопа:**

1	Яйца свежие	1	светятся сине-фиолетовым или синим светом с ясно заметными точками и пятнами
2	Яйца длительно хранившиеся	2	приобретают бледно-фиолетовый цвет
3	Яйца недоброкачественные	3	светятся в ультрафиолетовых лучах ярко малиновым светом
4	Яйца, обсемененные сальмонеллами	4	светятся розовым или тусклым слабо-фиолетовым светом
5	Яйца, обсемененные возбудителем псевдомоноза		

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

**вариант задания 5.**

**Установите соответствие между видами пороков технического брака яиц и их характеристикой**

1	Красюк	1	яйцо при просвечивании непрозрачно, кроме пуги, так как все содержимое поражено плесенью, белок и желток смешаны, запах яйца плесневелый
2	Большое пятно	2	это инкубаторные яйца с неоплодотворенными зародышами.
3	Тумак плесневый	3	смещение желтка и белка в результате разрыва желточной оболочки в связи с увеличением объема желтка, происходящем при переходе воды из белка в желток при длительном хранении яиц
4	Миражные яйца	4	пятна под скорлупой размером более 1/8 поверхности яйца, образуемые колониями плесеней и бактерий при высокой влажности воздуха и повышенной температуре воздуха
5	Тумак бактериальный		

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

**вариант задания 6.**

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

1	оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности	1	товарная экспертиза
---	---	---	---------------------

	применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной.		
2	оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов.	2	дегустация пищевых продуктов
3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений	3	качественная экспертиза
4	оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами.	4	количественная экспертиза
5	оценка экспертом соблюдения требований качества, установленных договорами		

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

**вариант задания 7.**

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

1	Компонентные знаки	1	предназначены для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
2	Предупредительные знаки	2	предназначенные для обозначения конкретных физических величин, определяющих количественную характеристику товара.
3	Размерные знаки	3	предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках или иных компонентах, свойственных (или несвойственных) товару.
4	Манипуляционные знаки	4	предназначены для информации о способах обращения с товаром
5	Экологические знаки		

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

**4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1ПК 1.2 по показателю «Уметь»**

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

**вариант задания 1.**

Яйца с посторонним, легко улетучивающимся запахом, воспринятым из окружающей среды во время хранения\_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Запашистые

**вариант задания 2.**

Яйца, на поверхности желтка которых видны при овоскопировании кровеносные сосуды в виде округлости различной формы \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Кровяное пятно

**вариант задания 3.**

Высота воздушной камеры яйца определяется методом \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Овоскопирование

**вариант задания 4.**

Срок годности охлажденных тушек кур составляет не более \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** 5 суток

**вариант задания 5.**

Значение высоты воздушной камеры для куриных диетических яиц составляет \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** до 4 мм

**вариант задания 6.**

Согласно требованиям государственного стандарта, на заготавливаемую птицу, минимальная живая масса перерабатываемой птицы (цыплят) не должна быть меньше \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** 600 г

**вариант задания 7.**

Реакцию на определения в мясе птицы аммиака и солей аммония проводят с реактивом \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Несслера

**вариант задания 8.**

Мясо считают сомнительной свежести, если в мазках-отпечатках отсутствуют следы распада мышечной ткани и обнаружено микробных клеток не более \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** 30.

**вариант задания 9.**

Определение качества яиц по их способности испускать лучи под действием ультрафиолетовых лучей \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Люминисцентный анализ

**вариант задания 10.**

Разрыв белочной пленки в области воздушной камеры и перемещение воздуха под пленку, накапливание его в наиболее высокой части яйца \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Откачка

**4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ПК 1.3 по показателю «Знать»**

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

**вариант задания 1.**

Определение качества яиц по их способности испускать лучи под действием ультрафиолетовых лучей производят с помощью:

1.Рефрактометра

2. Анализатор «Клевер-2»
3. Люминоскопа «Филин»
4. рН – метра

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 2.**

**При каком исследовании определяется высота воздушной камеры яйца?**

1. при разбивании
2. при овоскопии
3. при люминесценции
4. после проварки

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 3.**

**Определение коэффициента рефракции белка и желтка яиц проводится на приборе:**

1. Потенциометр
2. Флуорометр
3. Сферометр
4. Рефрактометр

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 4.**

**Определение индекса белка и желтка яиц проводят на приборе:**

1. Потенциометр
2. Флуорометр
3. Сферометр
4. Рефрактометр

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 5.**

**Определение витаминов группы В в яйцах проводится на приборе:**

1. Потенциометр
2. Флуорометр
3. Сферометр
4. Рефрактометр

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 6.**

**Определение рН белка и желтка яиц проводится на приборе:**

1. Потенциометр
2. Флуорометр
3. Сферометр
4. Рефрактометр

**Правильный ответ: 1**

**вариант задания 7.**

**Определение каротиноидов, витамина D в желтке проводится на приборе:**

1. Потенциометр
2. Фотоэлектрокалориметр
3. Сферометр
4. Рефрактометр

**Правильный ответ: 2**

**вариант задания 8.**

**Прибор для измерения упругой деформации яиц:**

1. Штангенциркуль
2. Высотометр
3. ПУД-1
4. Микрометр

**Правильный ответ: 3**

**вариант задания 9.**

**Для определения толщины скорлупы яиц используют прибор**

1. Штангенциркуль
2. Высотометр
3. Кронциркуль
4. Микрометр

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 10.**

**Качественную оценку окраски желтка проводят по:**

1. шкале рефрактометра
2. цветной шкале
3. шкале рН - метра
4. калориметрической шкале

**Правильный ответ: 4**

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

**вариант задания 1.**

**Установить соответствие между приборами, используемыми, при исследовании качества продуктов и лабораторными методами:**

1	рН - метр	1	ультразвуковой
2	люминескоп «Филин»	2	вискозиметрический
3	«Соматос-М».	3	люминесцентный метод
4	анализатор «Клевер-2»	4	потенциометрический метод
5	рефрактометр		

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

**вариант задания 2.**

**Установить соответствие между название реакции на свежесть мяса птицы и основными реактивами, которые применяют в данной реакции:**

1	Определение содержания летучих жирных кислот	1	реактив Нesslerа
2	Реакции на аммиак и соли аммония	2	0,2%- ный спиртовой раствор бензидина, 1%- ный раствор перекиси водорода
3	Определение активности пероксидазы	3	нейтральной смеси этилового эфира и этилового спирта (2:1), 1%-ный спиртовой раствор фенолфталеина, 0,1 Н раствор гидроокиси калия

4	Определение кислотного числа жира	4	серная кислота, 0,1 Н раствором гидрата окиси калия или натрия с индикатором фенолфталеином
5	Определение перекисного числа жира		

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

**вариант задания 3.**

**Установить соответствие между названием лабораторной посуды и ее видом**

1	Колба Эрленмейера	1	плоскодонная коническая колба с тубусом
2	Колба Вюрца	2	грушевидная колба
3	Колба Бунзена	3	колба коническая
4	Колба Кьельдаля	4	круглодонная колба с отводом
5	Мензурка		

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

**вариант задания 4.**

**Установить соответствие между названием измерительных инструментов, применяемых при оценке качества яиц и их назначением:**

1	Штангенциркуль	1	измеряют высоту белка
2	Высотометр	2	измеряют высоту воздушной камеры
3	Кронциркуль	3	измеряют высоту желтка
4	Шаблон	4	измеряю высоту желтка в центре
5	Сантиметровой лентой		

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

**вариант задания 5.**

**Установить соответствие между названием лабораторной посуды и способом ее применения:**

1	Кристаллизатор	1	применяются для прокаливания веществ в печи
2	Химическая капельница	2	применяется для дозированного вливания растворов и индикаторов
3	Лодочки	3	используется для выпаривания растворов и очистки веществ путем перекристаллизации
4	Тигли	4	применяются для сплавления
5	Бюкс		

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

**вариант задания 6.**

**Установить соответствие между названием специфического химического оборудования и его предназначением:**

1	Лабораторный штатив	1	используется в качестве аккумулятора и передатчика тепла посуде, при нагревании газовыми или другими горелками
2	Асбестовая сетка	2	применяется для конденсирования паров и отвода образовавшегося конденсата из реакционной системы
3	Прямой холодильник	3	оборудование для установки лабораторной посуды и инструментов
4	Обратный холодильник	4	применяется для конденсирования паров и возврата конденсата в реакционную массу
5	Химический сифон		

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

**вариант задания 7.**

**Установить соответствие между названием химического оборудования и его предназначением:**

1	Дефлегматор	1	Применяется для получения газов, действием растворов кислот и щелочей на твёрдые вещества
2	Эксикатор	2	применяется для частичной или полной конденсации паров жидкостей, которые разделяют перегонкой или ректификацией
3	Склянка Дрекселя	3	используется для высушивания и хранения различных веществ
4	Аппарат Киппа	4	применяется для промывания и очистки газов
5	Хлоркальциевая трубка		

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

#### **1.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ПК 1.3 по показателю «Уметь»**

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

**вариант задания 1.**

Прибор применяющийся для определения массовой доли влаги в яичном порошке стандартным методом называется:

**Правильный ответ:** Сушильный шкаф

**вариант задания 2.**

Прибор применяющийся для проведения санитарной оценки люминесцентным методом:

**Правильный ответ:** Люминоскоп «Филин»

**вариант задания 3.**

Для проведения органолептической оценки содержимого яиц, яйца разбивают и выливают в \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** чашку Петри

**вариант задания 4.**

Прибор для оценки санитарных показателей (обсеменение) безопасности мяса птицы, яиц и яйцепродуктов:

**Правильный ответ:** Микроскоп

**вариант задания 5.**

Основной метод определения качества яиц и контроля за развитием зародыша в процессе инкубирования яиц \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Овоскопирование

**вариант задания 6.**

Прибор применяемое для получения дистиллированной воды, способом перегонки называется:

**Правильный ответ:** Дистиллятор

**вариант задания 7.**

Анализ которым определяют интенсивность свечения и спектральный состав яиц называю \_\_\_\_\_

**Правильный ответ:** Люминесцентным

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

**вариант задания 1.**

**Органолептическая оценка качества сырья и продуктов осуществляют с помощью:**

1. химических реакции между анализируемым веществом и определенными реактивами
2. определенных физических свойств вещества, связанных с тем или иным показателем его качества
3. химических, физико-химических, физических методов
4. сенсорного метода

**Правильный ответ: 4**

**вариант задания 2.**

Прибор, используемый в птицеводстве и фермерском хозяйстве для проверки яиц на зародыш, дефекты его развития

1. рН - метр
2. анализатор «Клевер-2»
3. Люминоскоп «Филин»
4. рефрактометр

**Правильный ответ: 3**

**вариант 3**

Прибор, используемый в пищевой промышленности (птицеперерабатывающие) – для оценки их свежести и качества:

1. Люминоскоп «Филин»
2. рН - метр



3. анализатор «Клевер-2»

4. рефрактометр

**Правильный ответ: 1**

**вариант 4**

**Высоту желтка измеряют, а высоту белка можно измерить, штангенциркулем.**

1. сантиметровой лентой

2. кронциркулем

3. высотомером в центре

4. штангенциркулем

**Правильный ответ: 3**

**вариант 5**

**Бактериологический контроль безопасности продукции птицеводства осуществляется методом:**

1. органолептическим

2. микробиологическим

3. химическим

4. физико - химическим

**Правильный ответ: 2**

**вариант 6**

**Большой и малый диаметры белка и желтка измеряют**

1. штангенциркулем

2. кронциркулем

3. линейкой

4. сантиметровой лентой

**Правильный ответ: 1**

**вариант 7**

**К дополнительным методам анализа яйца относится определение:**

1. возраста яиц

2. удельной массы желтка и белка

3. внешнего вида

4. состояния желтка в яйце

**Правильный ответ: 2**

**вариант 8**

**Какое исследование необходимо провести при поступлении на экспертизу пернатой дичи:**

1. определение диастазного числа

2. реакция с сернокислой медью

3. трихинеллоскопия

4. формольная проба

**Правильный ответ: 2**

**вариант 9**

**Какое клеймо наносят на тушки птицы после проведения ветеринарно – санитарной экспертизы:**

1. малое овальное клеймо

2. большое овальное клеймо

3. прямоугольное клеймо

4. штамп «мясо птицы»

**Правильный ответ: 1**

**вариант 10**

**лабораторная посуда, чаще всего используемая для проведения реакций в малых объёмах:**

1. колба
2. цилиндр
3. пробирки
4. мензурка

**Правильный ответ: 3**

### 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 – 1ПК 1.1	20	
ИД – 1 ПК 1.3	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ИД – 1ПК 1.2	30	
ИД – 1 ПК 1.3	30	
Всего	100	

### Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

1. Категории упитанности птиц различных видов.
2. Предубойный осмотр птиц, признаки заболевания.
3. Оглушение, убой, обескровливание.
4. Снятие пера, потрошение, обвалка.
5. Послеубойный осмотр тушек и субпродуктов.
6. Изменения в мясе при хранении.
7. Лабораторное определение свежести мяса.
8. Лабораторное определение остаточных количеств антибиотиков и гормонов.
9. ВСЭ при болезни Ньюкасла.
10. ВСЭ при инфекционном ларинготрахеите.
11. ВСЭ при болезни Марека.
12. ВСЭ при пастереллезе.
13. ВСЭ при пуллорозе.
14. ВСЭ при гриппе птиц.
15. ВСЭ при сальмонеллезе.
16. ВСЭ при аспергиллезе.
17. ВСЭ при эймериозе.
18. ВСЭ при гистомонозе.

19. ВСЭ при гиповитаминозах.
20. ВСЭ при перитоните.
21. ВСЭ при мочекишлом диатезе.
22. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на птицеперерабатывающем предприятии.
23. Факторы, влияющие на качество мяса.
24. Радиационный контроль за продуктами птицеводства.
25. ВСЭ консервов, колбас и полуфабрикатов.
26. ВСЭ при орнитозе.
27. ВСЭ при оспе птиц.
28. ВСЭ при болезни Гамборо.
29. ВСЭ при туберкулезе.
30. ВСЭ при респираторном микоплазмозе.
31. ВСЭ при колибактериозе.
32. ВСЭ при спирохетозе.
33. Диагностика и санитарная оценка при гистомонозе.
34. ВСЭ при боррелиозе.
35. ВСЭ при цестодозах.
36. ВСЭ при нематодозах (аскаридиоз, сингамоз).
37. Санитарная оценка при полиморфозе.
38. Санитарная оценка при травмах и незаразных заболеваниях.
39. Диагностика и санитарная оценка при отравлениях.
40. Обеззараживание продуктов убой от больной птицы.
41. ВСЭ яиц.
42. Товароведческая классификация яиц.
43. ВСЭ меланжа.
44. ВСЭ яичного порошка.
45. Диагностика и санитарная оценка при трихомонозе.
46. ВСЭ при саркоцистозе.
47. ВСЭ при трематодозах.
48. ВСЭ при нематодозах (стрептокарроз, трихостронгилез).
49. Санитарная оценка при филикколезе.
50. Санитарная оценка при расклеве.
51. Диагностика и санитарная оценка при радиационных поражениях.
52. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация.
53. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве консервов.
54. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

### **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 продукции птицеводства»**

### **Тема: Ветсанэкспертиза мяса птицы**

1. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.
2. Характеристика мяса домашней птицы.
3. Морфологический и химический состав мяса птицы.
4. Методика послеубойного исследования тушек и органов птиц.
5. Клеймение тушек.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях птицеперерабатывающих предприятий
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве консервов из мяса птицы.
9. Обеззараживание продуктов убоя от больной птицы.
10. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на птицеперерабатывающем предприятии.

### **Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при сальмонеллёз
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при колибактериозе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при стрептококкозах.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при стафилококкозах.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при туберкулёзе.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при болезни Ньюкасла.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при орнитозе.
8. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия).
9. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (мочекислый диатез).
10. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (гипоавитаминоз).
11. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз).
12. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (гистомоноз).
13. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (синусит).
14. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (саркоспоридиоз).
15. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (чесотка ног).
16. Органолептическое исследование мяса птиц.
17. Микроскопический анализ мяса при незаразных и инфекционных болезнях.
18. Химическое исследование мяса птицы на свежесть.
19. Определение свежести тушек птицы, микробиологический анализ мяса птиц при инвазионных болезнях.

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза  
яиц и яичных продуктов**

1. Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.
2. Яйцо птицы: видовые особенности строения и пищевая ценность.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов
5. Определение качества куриных пищевых яиц.
6. Отбор проб яиц и яйцепродуктов для исследования.
7. Методы исследования яиц и яйцепродуктов.
8. Пороки яиц.
9. Определение качества яичных продуктов по органолептическим показателям.
10. Определение качества яичных продуктов по физико-химическим показателям.
11. Санитарная оценка качества яиц.
12. Санитарная оценка яйцеподуктов.
13. Классификация куриных пищевых яиц и оценка их качества по ГОСТ «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
14. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яиц.
15. Технологический процесс производства яичных продуктов.
16. Требования к качеству яичных продуктов по ГОСТ «Продукты яичные».
17. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водоплавающих птиц.
18. Виды яйцепродуктов.
19. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яйцепродуктов.

**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.