МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2025

Составитель: д.в.н., профессор Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «15» апреля 2025 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:
д.вет.н., профессор Волков А.Х.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор (декан) Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 1 от «23» апреля 2025 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения		
ПК-3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ПК-3.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**Знать:** **-м**етоды и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; - Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения; - Технику и методику предубойного осмотра животных; - Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке продукции и сырья; - Правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе; **Уметь:** - Применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; - использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. **Владеть:** - навыками предубойного осмотра животных; - Осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - Отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования; - Проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения; - Контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения; - Оформления заключений на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

		- Проведения ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения;

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**Знать: -м**етоды и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; - Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения; - Технику и методику предубойного осмотра животных; - Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке продукции и сырья; - Правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе;	Не знает методов ветеринарно-санитарной экспертизы, не разбирается в правилах для перерабатывающих предприятий, не может описать технику предубойного осмотра, не ориентируется в инструкциях по клеймению и маркировке, не понимает принципов ведения	Воспроизводит основные положения экспертизы, санитарных правил и предубойного осмотра, но допускает ошибки в деталях; знает общие требования к клеймению и отчетности, но не всегда может применить их на практике.	Уверенно владеет методиками экспертизы, санитарными нормами для предприятий, техникой осмотра животных; правильно интерпретирует правила клеймения и маркировки, грамотно оформляет отчетную документацию.	Демонстрирует глубокие знания всех аспектов экспертизы, включая нюансы работы с разными видами сырья; свободно ориентируется в нормативной базе, может анализировать и совершенствовать процессы ветеринарно-санитарного контроля.

		отчетности.			
	Уметь: - Применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; - использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Не способен самостоятельно проводить визуальный и инструментальный контроль продукции, не умеет работать с оборудованием для ветеринарно-санитарной экспертизы, допускает грубые ошибки при выполнении базовых процедур и требует постоянного контроля	Выполняет основные процедуры визуального и инструментального контроля по шаблону, использует простое оборудование под руководством, но допускает ошибки в интерпретации результатов и нуждается в проверке правильности выполнения операций	Уверенно применяет различные методы контроля, грамотно использует специализированное оборудование, правильно интерпретирует полученные данные, но может испытывать затруднения при работе с новыми или сложными видами оборудования.	В совершенстве владеет всеми методами визуального и инструментального контроля, виртуозно работает с любым оборудованием для экспертизы, способен самостоятельно разрабатывать и оптимизировать методики проведения исследований, а также обучать других студентов.
	Владеть: - навыками предубойного осмотра животных; - Осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - Отбора проб сырья и продуктов животного и растительного	Не владеет навыками предубойного осмотра животных и не может выявить признаки заболеваний, а также не знает,	Владеет базовыми навыками предубойного осмотра животных и осмотра сырья и продуктов, но допускает ошибки при отборе проб для ветеринарно-санитарного	Уверенно владеет навыками предубойного осмотра, осмотра сырья и продуктов, а также отбора проб и проведения ветеринарно-санитарного исследования, успешно контролируя мероприятия на предприятиях.	Демонстрирует высокий уровень владения всеми навыками, включая предубойный осмотр, осмотр сырья и продуктов, отбор проб, проведение исследований и

	происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования; - Проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения; - Контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения; - Оформления заключений на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы; - Проведения ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения;	как проводить осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	исследования.		контроль мероприятий, а также оформляет заключения на продукцию с высокой точностью и обоснованностью.

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Типовые контрольные задания

ПК-3.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения

1. Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный
1. с причинением вреда жизни людей
2. с причинением вреда здоровью людей
3. с причинением вреда имуществу людей
4. Все ответы верны

2. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности
1. паразитологическим
2. радиоактивным
3. химическим
3. ЛД – это аббревиатура

1. здоровой дозы
2. летальной дозы
3. средней дозы

4. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве
1. 30% или 50%
2. 20% или 50%
3. 50% или 100%

5. Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД)
1. мала
2. высока
3. имеет среднее значение

6. Практически безвредным считается вещество, ЛД которого при пероральном введении экспериментальным животным составляет
1. <15 г/кг
2. <5 мг/кг
3. <50-500 мг/кг

7. Чрезвычайно токсичным считается вещество, ЛД которого при пероральном введении экспериментальным животным составляет
1. 5-15 г/кг
2. <5 мг/кг
3. <50-500 мг/кг

8. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется
1. допустимым уровнем ксенобиотиков
2. летальной дозой ксенобиотиков
3. мутагенной дозой ксенобиотиков

9. Что значит мутагенное действие вещества?
1. вызывает различные аномалии в развитии эмбриона
2. действует как аллерген
3. обуславливает изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате

10. Что значит канцерогенное действие вещества?
1. вызывает раздражение дыхательного тракта
2. вызывает отравление всего организма
3. при воздействии на организм человека приводит к возникновению и развитию злокачественных опухолей

11. В каком году был принят закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
1. 2003
2. 2005
3. 2000

12. В какой главе ФЗ устанавливаются общие требования по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов?

1. I
2. II
3. IV

13. По результатам экспертизы продукции выдается

1. санитарно-эпидемиологическое заключение
2. экспертное заключение
3. медицинское заключение

14. Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания называется

1. качество продуктов питания
2. безопасностью продуктов питания
3. полезностью продуктов питания

15. Питание – это важный фактор, определяющий…

1. здоровье человека
2. сознание человека
3. жизненные принципы

16. Основными направлениями науки о питании являются

1. духовное развитие личности
2. спортивное развитие
3. обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

17. Сопоставьте виды ветеринарной документации с их назначением:

1. Ветеринарное свидетельство
2. Журнал учета профилактических обработок
3. Акт ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Карточка учета продуктивности животных

А) Фиксация результатов осмотра продукции
Б) Учет проведенных вакцинаций и обработок
В) Подтверждение благополучия хозяйства
Г) Мониторинг показателей молочности или привесов

18. Сопоставьте элементы отчета с их содержанием:

1. Введение
2. Материалы и методы
3. Результаты
4. Заключение

А) Описание использованных методик исследований
Б) Интерпретация полученных данных
В) Обоснование актуальности работы
Г) Фактические данные измерений и анализов

19. Сопоставьте базы данных с их применением:

1. Веста
2. Меркурий
3. Аргус
4. Сирано

А) Учет движения подконтрольных товаров
Б) Контроль лекарственных препаратов
В) Ведение племенного учета
Г) Оформление ветеринарных сопроводительных документов

20. Сопоставьте виды анализов с их отражением в документации:
1. Гематологический анализ
2. Бактериологический посев
3. Биохимия крови
4. Копрологическое исследование

А) Протокол с указанием выделенных культур
Б) Таблица с показателями лейкоцитов и эритроцитов
В) Бланк с данными по ферментам и метаболитам
Г) Заключение о наличии паразитов или яиц гельминтов

21. Сопоставьте ошибки в документах с их последствиями:
1. Отсутствие печати
2. Неправильная кодировка препарата
3. Пропуск даты исследования
4. Нет подписи ответственного лица

А) Признание документа недействительным
Б) Затруднение поиска в базе данных
В) Невозможность установить сроки выполнения
Г) Ошибки при проведении обработок

22. Сопоставьте программное обеспечение с его функциями:
1. 1С:Ветеринария
2. VetIS
3. СГХ (Сельхозучет)
4. Паспорт животного

А) Автоматизация отчетности по обработкам
Б) Электронная идентификация животных
В) Формирование сводных отчетов по хозяйству
Г) Интеграция с государственными системами учета

23. Сопоставьте этапы работы с документацией с их содержанием:
1. Первичная регистрация
2. Проверка полноты данных
3. Внесение в электронную базу
4. Архивация

А) Сканирование и систематизация бумажных носителей
Б) Заполнение журналов учета при поступлении
В) Ввод информации в компьютерные системы
Г) Сверка всех обязательных граф и подписей

ОТКРЫТОГО ТИПА:

1. Какой этап включает визуальную проверку продуктов животного происхождения?
   Ответ: _____
2. Какой показатель качества растительного сырья указывает на его свежесть?
   Ответ: _____
3. Как называется документ, подтверждающий безопасность продуктов?
   Ответ: _____

4. Какой метод анализа используется для выявления бактерий в продуктах?
   Ответ: _____
5. Какой процесс используется для проверки соответствия санитарным нормам?
   Ответ: _____
6. Какое действие необходимо предпринять при выявлении несоответствия продукции?
   Ответ: _____
7. Какое слово описывает основную цель ветеринарно-санитарной экспертизы?
   Ответ: _____

3.2 Типовые вопросы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения

1. Какие ветеринарные документы подтверждают безопасность мяса при реализации?
2. Какие виды клеймения туш применяются в зависимости от категории мяса?
3. Какие органы и ткани подлежат обязательному исследованию при послеубойном осмотре?
4. Какие патологоанатомические изменения характерны для сибирской язвы?
5. Как дифференцируют мясо, полученное от животных, больных бруцеллезом?
6. Какие меры принимают при обнаружении трихинелл в свинине?
7. Каковы признаки финноза (цистицеркоза) и как его выявляют?
8. В каких случаях мясо подлежит обязательной утилизации?
9. Какие методы обеззараживания применяют при условно годном мясе?
10. Как поступают с мясом при обнаружении радиоактивного загрязнения?
11. Какие токсичные вещества обладают кумулятивным действием и не разрушаются при термообработке?
12. Как определяют остаточное количество антибиотиков в мясе?
13. Какие пробы берут при подозрении на отравление пестицидами?
14. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?
15. Чем отличаются токсикозы от токсикоинфекций?
16. Какие бактерии относятся к условно-патогенной микрофлоре?
17. Каковы предельно допустимые уровни (ПДК) цезия-137 в мясе?
18. Какие СанПиН регламентируют безопасность мясной продукции?
19. Какие биохимические пробы проводят для определения свежести мяса?
20. Как оценивают мясо при подозрении на фальсификацию (например, инъекции воды)?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критерии оценки в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая

оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов, полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине.

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций, следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).