

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР Т.Х. Кабалоев Кабалоев Т.Х.

« 26 » 02 2020 г.

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++

Наименование дисциплины

### Б1.О.04 ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

*(код и наименование направления подготовки)*

Направленность (профиль)

Государственный ветеринарный надзор

Квалификация выпускника

Магистратура


Форма обучения

очная, заочная

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработали:

Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

к.с-х. наук доцент Тохтиев Т.А. 

(подпись)

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней

протокол № 7 от 19.02.2020 г.

Зав. кафедрой  / Т.А.Тохтиев /

(подпись)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Б1.О.04 «Ветеринарная санитария на предприятиях» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 - «Ветеринарно – санитарная экспертиза»,

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях» предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ОПК-6.** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

- *Вопросы для проведения экзамена*
- *Тесты*
- *Ситуационные задачи*

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

Показателями оценивания компетенции(-й) являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 - Показатели оценивания компетенции и их индикаторов

Код Компетенции, индикаторы	Планируемые результаты обучения (показатели)

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
1.	Раздел 1. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и молочной промышленности.	ОПК-6 (ИД-1, ИД-2 ИД-3)	Вопросы Тесты Ситуационные задачи		Отлично Хорошо Удовлетворительн о Неудовлетворительн о
2.	Раздел 2. Ветеринарно- санитарные мероприятия на предприятиях отраслей животноводства и методы контроля их проведения	ОПК-6 (ИД-1, ИД-2 ИД-3) )	Вопросы Тесты Ситуационные задачи		Отлично Хорошо Удовлетворительн о Неудовлетворительн о
			Форма контроля	Оценочные средства промежут очной аттестаци и	Шкала оценивания
	Итого:	ОПК-6 (ИД-1, ИД-2 ИД-3)	Экзамен	Билеты	«отлично» «хорошо» «удовлетворительн о» «не удовлетворительн о»

**Результатом освоения** дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

### Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Показатели компетенций по уровню их сформированности -экзамен

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности:

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий

	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности,	повышенный

	затрудняется оценить результат своей деятельности	
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

#### **4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций**

##### **4.1. Оценочные средства для проведения итоговой/ промежуточной аттестации в форме дифференциального зачета по дисциплине Б1.О.04 «Ветеринарная санитария на предприятии»**

##### **Вопросы для итогового контроля и по разделам (экзамен)**

Форма экзамена – письменно по билетам.

В билете вопросов - 3

##### **Примерный билет № 1**

1. Заболевания, возникающие в результате употребления инфицированного молока и молочных продуктов
2. Санитарный режим на овцеводческих фермах и охрана их от заноса возбудителей заразных болезней овец.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при содержании кур-несушек и племенных кур.

##### **Экзаменационные вопросы**

##### **по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»**

1. Предмет, задачи курса и пути развития ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.
2. История развития ветеринарной санитарии.
3. Ветеринарно-санитарные требования к планированию и строительству объектов предприятий по производству и переработке животноводческой продукции.

4. Инфицированность объектов ветеринарно-санитарного обслуживания и выживаемость патогенных микроорганизмов во внешней среде.
5. Гигиенические, санитарно-противоэпидемические и ветеринарно-санитарные требования к процессам получения и переработки молока, предприятиям молочной промышленности и производству молочных продуктов.
6. Гигиенические, санитарно-противоэпидемические требования к готовой продукции, правила ее хранения и транспортировки.
7. Ветеринарно-санитарные и противоэпидемические требования к обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности.
8. Заболевания, возникающие в результате употребления инфицированного молока и молочных продуктов.
9. Медицинское обслуживание и гигиена работников молочного животноводства и предприятий молочной промышленности.
10. Источники и пути микробного обсеменения мяса и мясных продуктов.
11. Ветеринарно-санитарные требования к производству мяса и мясных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарные требования к сырью животного происхождения.
13. Методы контроля качества ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на предприятиях мясной промышленности.
14. Общие ветеринарно-профилактические мероприятия в птицеводческих хозяйствах.
15. Ветеринарно-санитарные объекты в птицеводческих хозяйствах.
16. Ветеринарно-санитарные требования при кормлении птицы контроль качества кормов.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при содержании кур-несушек и племенных кур.
18. Создание в прудах оптимальных зоогигиенических условий.
19. Предупреждение заноса в хозяйство возбудителей заразных болезней рыб.
20. Дезинфекционные мероприятия в рыбоводстве.
21. Диагностические и рыбоводно- эпизоотическое обследование рыб.



22. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве овцеводческого комплекса.
23. Ветеринарно-санитарные требования при комплектовании овцеводческих предприятий промышленного типа.
24. Санитарный режим на овцеводческих фермах и охрана их от заноса возбудителей заразных болезней овец.
25. Ветеринарно-санитарные мероприятия при отдельных инфекционных и инвазионных заболеваниях овец.
26. Профилактика и лечение незаразных болезней овец

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении экзамена:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся если имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся если имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся если имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся если не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы,

зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы

**Вопросы для контрольной оценки по разделам в форме коллоквиума по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»**

**Раздел 1. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и молочной промышленности.**

1. Предмет, задачи курса и пути развития ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.
2. История развития ветеринарной санитарии.
3. Ветеринарно-санитарные требования к планированию и строительству объектов предприятий по производству и переработке животноводческой продукции.
4. Инфицированность объектов ветеринарно-санитарного обслуживания и выживаемость патогенных микроорганизмов во внешней среде.
5. Гигиенические, санитарно-противоэпидемические и ветеринарно-санитарные требования к процессам получения и переработки молока, предприятиям молочной промышленности и производству молочных продуктов.
6. Гигиенические, санитарно-противоэпидемические требования к готовой продукции, правила ее хранения и транспортировки.
7. Ветеринарно-санитарные и противоэпидемические требования к обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности.
8. Заболевания, возникающие в результате употребления инфицированного молока и молочных продуктов.
9. Медицинское обслуживание и гигиена работников молочного животноводства и предприятий молочной промышленности.
10. Источники и пути микробного обсеменения мяса и мясных продуктов.

11. Ветеринарно-санитарные требования к производству мяса и мясных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарные требования к сырью животного происхождения.
13. Методы контроля качества ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на предприятиях мясной промышленности.

## **Раздел 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях отраслей животноводства и методы контроля качества их проведения**

1. Общие ветеринарно-профилактические мероприятия в птицеводческих хозяйствах.
2. Ветеринарно-санитарные объекты в птицеводческих хозяйствах.
3. Ветеринарно-санитарные требования при кормлении птицы контроль качества кормов.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при содержании кур-несушек и племенных кур.
5. Создание в прудах оптимальных зоогигиенических условий.
6. Предупреждение заноса в хозяйство возбудителей заразных болезней рыб.
7. Дезинфекционные мероприятия в рыбоводстве.
8. Диагностические и рыбоводно- эпизоотическое обследование рыб.
9. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве овцеводческого комплекса.
10. Ветеринарно-санитарные требования при комплектовании овцеводческих предприятий промышленного типа.
11. Санитарный режим на овцеводческих фермах и охрана их от заноса возбудителей заразных болезней овец.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия при отдельных инфекционных и инвазионных заболеваниях овец.
13. Профилактика и лечение незаразных болезней овец.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся если имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся если имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся если имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся если не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы

### **Тестовые задания по дисциплине**

Время выполнения 20 мин.

Количество вопросов 10

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная

1. Ветеринарная санитария на предприятиях тесно связана с другими науками:

- a) анатомией
  - b) микробиологией
  - c) астрономией
  - d) эпизоотологией
2. Ветеринарная санитария на предприятиях основывается на знании:
- a) биологических особенностей патогенных и условнопатогенных микробов
  - b) методов химической промышленности, вырабатывающих дезинфицирующие средства
  - c) природно-климатических условий местности
  - d) породных особенностей разных видов животных.
3. Ветеринарная санитария на предприятиях пользуется методами:
- a) лабораторных и производственных исследований, основанные на экспериментах
  - b) детального изучения анатомических особенностей животных
  - c) изучением конструктивных особенностей животноводческих помещений
  - d) надзора за техническими особенностями механизмов при переработке кожевенного сырья.
4. В задачи ветеринарной санитарии на предприятиях входят:
- a) разработка новейших технических средств для производства дезинфицирующих средств
  - b) постоянный надзор за соблюдением рабочего графика персонала в перерабатывающей промышленности
  - c) профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных
  - d) разработка и осуществление научно обоснованных мер предотвращения заболеваний человека болезнями, общими для людей и животных
5. Особенность обсемененности объектов внешней среды патогенными микроорганизмами зависит от:
- a) времени года
  - b) температуры окружающей среды
  - c) наличия инфекционных болезней животных, при которых возбудителей выделяют во внешнюю среду
  - d) недостаточно обеззараженных сточных вод, жидкого навоза.
6. Фактором передачи (переноса) возбудителей инфекционных болезней является:
- a) внешняя среда или ее элементы, играющие специфическую роль
  - b) нарушение пунктов технологической карты ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводческом хозяйстве
  - c) несоблюдение режима хранения дезинфицирующих средств

- d) нарушение режимов поставки электроэнергии в животноводческое или перерабатывающее хозяйство
7. Основные объекты исследований ветеринарной санитарии на предприятиях:
- a) патогенные и условно-патогенные микроорганизмы способные паразитировать в организме животных и человека
  - b) микроорганизмы, способные инфицировать и портить продукты питания, корма и сырье животного происхождения
  - c) методики производства продуктов питания на стадии разработок технологий
  - d) планирование последовательности технологического процесса переработки сырья животного происхождения.
8. Ветеринарная санитария на предприятиях разрабатывает меры и рекомендации:
- a) санации различных объектов от патогенных и условно патогенных бактерии, вирусов, грибов, яиц и личинок гельминтов
  - b) возможно допустимых концентраций компонентных составляющих пищевых продуктов
  - c) в технологических процессах по изготовлению животноводческой продукции
  - d) по планированию режима работы инженерного состава перерабатывающих предприятий.
9. К химическим дезинфицирующим средствам предъявляются требования
- a) надежное обеззараживание разнообразных объектов, состоящих из различных материалов
  - b) не замерзать при  $-1^{\circ}\text{C}$
  - c) не воспламеняться при  $24^{\circ}\text{C}$
  - d) сохранять свойства не менее 30 лет.
10. Дезинфекция – это мера:
- a) направленная на уничтожение патогенных и условно патогенных микроорганизмов
  - b) инактивации нитратов в кормах для животных
  - c) уничтожение насекомых
  - d) уничтожение вредных грызунов.
11. Дезинфекция состоит из:
- a) планирования ветеринарно- санитарных мероприятий
  - b) очистки помещения
  - c) нанесения растворов дезинфицирующих средств
  - d) своевременной доставки ветеринарно-санитарной техники.
12. Механическая очистка помещений необходима:
- a) для своевременной перегруппировки животных

- b) для свободного доступа химических средств к возбудителям заболеваний
  - c) для улучшения микроклимата помещений
  - d) для положительной оценки контролирующих органов.
13. Профилактическая дезинфекция:
- a) снижает общую микробную обсемененность помещений
  - b) препятствует накоплению и распространению возбудителей инфекции во внешней среде
  - c) проводится при длительном отсутствии животных
  - d) проводится для длительной консервации помещений для животных.
14. Вынужденную дезинфекцию проводят:
- a) для планового предотвращения возникновения инфекционных болезней
  - b) при возникновении среди животных инфекционных болезней
  - c) при переводе животных в другие помещения
  - d) перед поступлением новой плановой партии животных.
15. Дератизация это:
- a) уничтожение грызунов на расстоянии 50 метров от окраинных строений населенных пунктов
  - b) уничтожение грызунов, как минимум, в основной центральной части населенного пункта
  - c) в комплекс мероприятий направленных на борьбу с вредными для человека грызунами
  - d) уничтожение грызунов, появляющихся в местах обитания человека.
16. Ветеринарно-санитарный надзор на транспорте это:
- a) комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий
  - b) надзор за технической исправностью
  - c) надзор за медицинскими картами водителей
  - d) надзор за соблюдением маршрутов движения.
17. Мясо и мясопродукты перевозят в вагонах-рефрижераторах
- a) через 2 часа после забоя
  - b) в замороженном состоянии (не выше  $-8^{\circ}\text{C}$ )
  - c) в охлажденном состоянии (от 0 до  $4^{\circ}\text{C}$  у кости)
  - d) после обработки слабым раствором перманганата калия.
18. Вегетативные формы *Bacillus anthracis* относятся:
- a) к малоустойчивым к неблагоприятным факторам внешней среды:
  - b) к высокоустойчивым
  - c) чрезвычайно устойчивым
  - d) умеренно устойчивым
19. Споры *Bacillus anthracis* относятся:

- a) к высокоустойчивым
  - b) малоустойчивым
  - c) чрезвычайно устойчивым
  - d) умеренно устойчивым
20. В случае вспышки сибирской язвы:
- a) немедленно оповещают руководство района
  - b) прекращают ввоз животных из соседних регионов
  - c) немедленно карантинируют соответствующий населенный пункт или хозяйство:
  - d) увеличивают ветеринарные штаты района
21. В сточных водах в холодное время года вирус ящура выживает:
- a) 3 дня
  - b) до 15 дней
  - c) до 103 дней
  - d) до 50 дней
22. На шерстом покрове животного вирус ящура сохраняется:
- a) до 150 дней
  - b) до 50 дней
  - c) до 7 дней
  - d) до 15 дней
23. В молоке вирус ящура при 65<sup>0</sup>С инактивируется:
- a) за 90 мин
  - b) за 10 мин
  - c) за 30 мин
  - d) за 43 мин
24. Наиболее восприимчивым к ящуру:
- a) овцы, козы, дикие копытные животные
  - b) крупный рогатый скот, свиньи
  - c) кошки, собаки
  - d) кролики, ежи, крысы
25. Возбудитель туберкулеза сохраняет жизнеспособность в почве:
- a) до 1 месяца
  - b) до 1,5 года
  - c) до 3 месяцев
  - d) более 2 лет
26. Пастбищные участки, на которых выпасались больные туберкулезом животные, остаются инфицированными:
- a) 1 месяц
  - b) две недели
  - c) в течение всего летнего периода



- d) до 11 дней
27. Нагревание молока до 70<sup>0</sup>С убивает возбудителя туберкулеза:
- a) за 10 мин
  - b) за 43 мин
  - c) за 35 мин
  - d) за 21 мин
28. Бруцеллы при 60<sup>0</sup>С погибают:
- a) за 80 мин
  - b) за 45 мин
  - c) за 30 мин
  - d) за 62 мин
29. На одежде бруцеллы сохраняются:
- a) до 150 дней
  - b) до 14 дней
  - c) более 230 дней
  - d) до 22 дней
30. В почве, воде, навозе, грубых кормах бруцеллы могут оставаться жизнеспособными:
- a) 12 дней
  - b) 18 дней
  - c) до 4 месяцев
  - d) до 30 дней

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

\* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.