

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
БПОУ ВО «ВОЛОГОДСКИЙ АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 01.03: ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование модуля)

36.02.01 Ветеринария

(код и наименование профессии (специальности))

Ветеринарный фельдшер

(квалификация выпускника)

Вологда
2022г.

РАЗРАБОТЧИК:

Митракова Т.В. Преподаватель БПОУ ВО
«Вологодский аграрно-экономический колледж»
Ф.И.О., должность, организация

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии

ветеринарных дисциплин

протокол № 1_ от 31 августа 2022 г

председатель комиссии

 А.С. Тераевич

Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Код формируемых общих и профессиональных компетенций	Наименование формируемых общих и профессиональных компетенций	Знания и умения в соответствии с программой учебной дисциплины (профессионального модуля)
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	<p>иметь практический опыт: предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p> <p>уметь: интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</p> <p>знать: методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</p>
ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	<p>иметь практический опыт: предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p> <p>уметь: интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</p> <p>знать: методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</p>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>

		<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

Перечень оценочных средств текущего контроля успеваемости

Оценочные средства текущего контроля успеваемости:

Устный контроль в форме фронтального опроса проводится по темам

- 1 Технология убоя
- 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза товароведение мяса.
3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.
5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.
6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных.
- 7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке.

Примерная тематика вопросов:

Какие виды транспортировки убойных животных вы знаете?
Какие документы оформляют на партию отправляемых животных?
Перечислите субпродукты I категории.
Перечислите жир-сырец II группы.
Кто такие убойные животные? Дайте определение.
Характеристика категорий упитанности взрослого крупного рогатого скота.
Дайте характеристику упитанности мяса телят.
Что подлежит ВСЭ от каждой туши?
Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки мелкого рогатого скота? Перечислите их.
Особенности осмотра головы у лошадей.
Когда можно клеймить мясо?
До какого возраста животные и птица не подлежат убою на мясо (телята, жеребята, птица)?
При каких болезнях запрещается убой на мясо животных больных или подозрительных?
Сколько длится предубойная выдержка у крупного рогатого скота, свиней, лошадей?
Перечислите места локализации личинок трихинелл.
Откуда отбирают пробы мышечных срезов для исследования на трихинеллез?
Что представляет собой трихинелла?
Как называется метод диагностики трихинеллеза?
В чем отличие ветеринарного клейма от ветеринарного штампа?
Если на туше стоит штамп “проварка” или “на вареные колбасы” о чем это “говорит”?
Какие цифры указываются в клейме овальной формы и о чем они говорят?
При каком заболевании кровь густая, несвернувшаяся, вишневого цвета?
При каком заболевании ткани, органы, туша окрашены в желтый цвет?

Критерии оценки

Оценка		Характеристика критерия
5	«отлично»	Вопрос раскрыт полностью, логично.
4	«хорошо»	Вопрос раскрыт полностью, отсутствуют конкретные примеры
3	«удовлетворительно»	Дана краткая характеристика вопроса, упущены существенные характеристики
2	«неудовлетворительно»	Вопрос не раскрыт

Компьютерное тестирование проводится по темам:

Тесты составлены в программе КТС-Знет, тестирование осуществляется с применением ПК.

1. Подготовка животных и птицы к убою.
2. Убой животных и птицы.
3. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов,
4. Клеймение.

5. Оценка качества мяса.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.
8. Оценка качества молока
9. Субпродукты
10. Сдача скота

Типовые вопросы тестов:

1. Закрытые вопросы – выбор одного или нескольких правильных ответов.

Примеры:

Трихинеллоскопию проводят у:

- А. крупного рогатого скота;
- Б. свиней;
- В. лошадей;

Правильный ответ: Б.

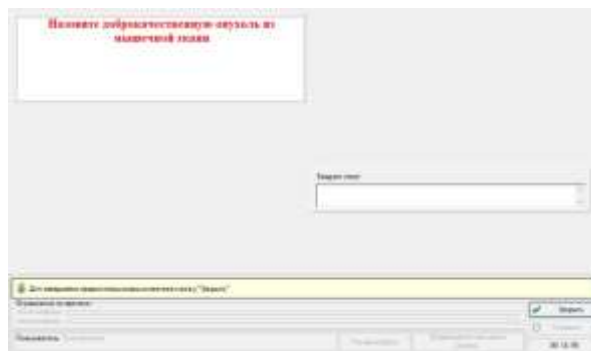
2. Открытые вопросы

- 2.1. *тип вопроса* – продолжить определение

Примеры:

Назовите гнойное воспаление матки

Правильный ответ: пиометра.

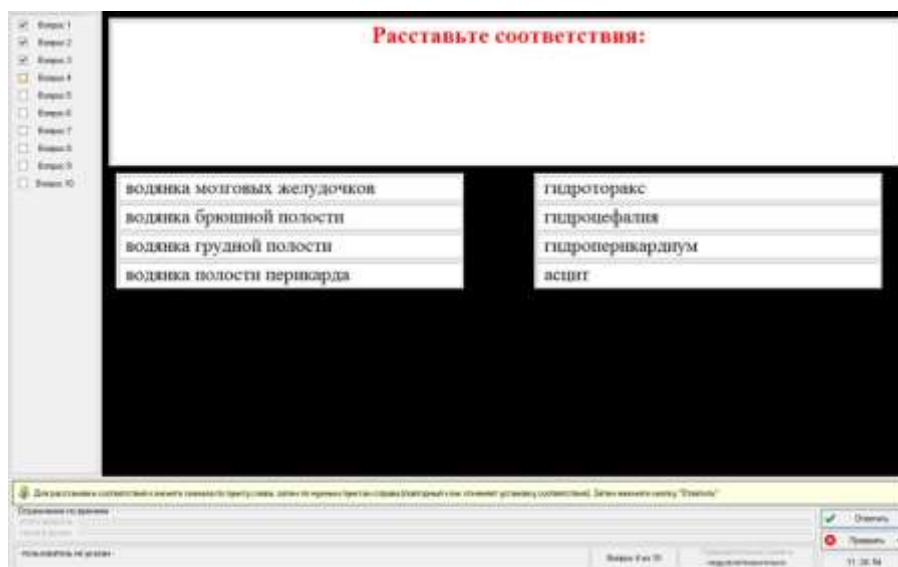


- 2.2. *тип вопроса* – расставить соответствия

Примеры:

А	санология	_____милосердная смерть
Б	эвтаназия	_____наука о здоровье
В	гастрит	_____некроз сердечной мышцы
Г	инфаркт миокарда	_____воспаление желудка

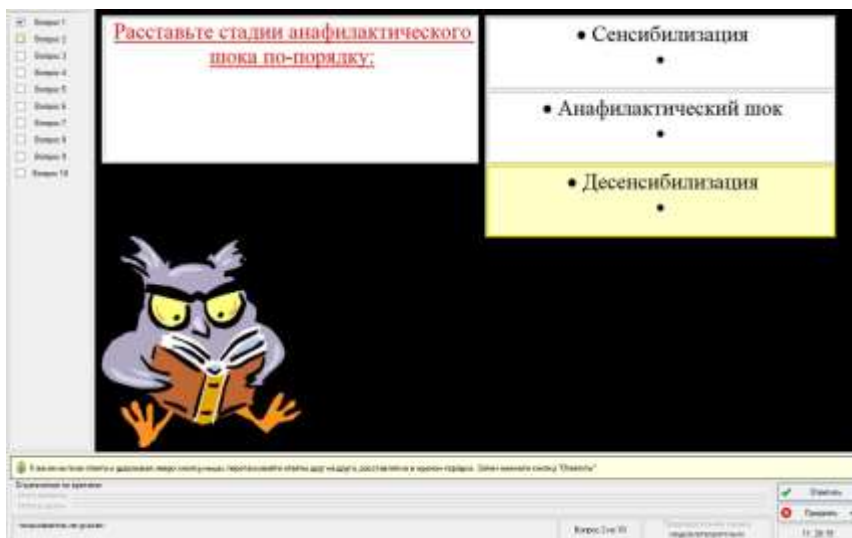
Правильный ответ: Б, А, Г, В.



2.3. *тип вопроса* – определить последовательность

Пример: Последовательность этапов танатогенеза:

А	агония
Б	Клиническая смерть
В	Биологическая смерть
Г	Реанимация



Правильный ответ: А, Б, Г,В

Критерии оценки

Оценка	Баллы
«отлично»	100-90
«хорошо»	75-89
«удовлетворительно»	51-75
«неудовлетворительно»	50 и менее

Практический контроль проводится по темам:

Практические задания используются для проведения лабораторно-практических работ:

1. 1. Практическое занятие №1 Прием и предубойная подготовка скота
2. Практическое занятие №2 Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных
3. Практическое занятие 3 Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов
4. Практическое занятие № 4 Определение видовой принадлежности мяса
5. Лабораторная работа №1 Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса
6. Лабораторная работа №2 Микроскопический и химический анализ свежести мяса
7. Лабораторная работа №3 Определение мяса больных животных
8. Лабораторная работа №4 Бактериоскопия мазков-отпечатков
9. Практическое занятие 5 Использование мяса при обнаружении основных инфекционных и инвазионных болезней
10. Лабораторная работа №5 Исследование мяса на трихинеллез
11. Практическое занятие №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях
12. Практическое занятие №7 Товароведческая и санитарная оценка яиц
13. Лабораторная работа № 6 Определение паразитарной чистоты рыбы
14. Лабораторная работа №7 Исследование консервов на свежесть органолептическим методом.
15. Лабораторная работа №8 Исследование образцов вареных и копченых колбас на свежесть органолептическими и биохимическими методами
16. Лабораторная работа № 9 Оценка качества молока
17. Лабораторная работа №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров
18. Практическое занятие № 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих
19. Лабораторная работа №11 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственном рынке
20. Лабораторная работа № 12
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственном рынке
22. Практическое занятие №9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке
23. Практическое занятие №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке

Типы практических заданий:

1. Проанализировать результаты опыта

- 1) Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца мяса, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.
- 2) Проведите трихинеллоскопию предоставленного образца мяса свинины при помощи прибора «Стейк». Дайте сан. оценку.
- 3) Проведите органолептическую оценку предоставленного образца молока. Дайте заключение по органолептике.
- 4) Определите группу чистоты молока прибором «Рекорд». Дайте заключение.
- 5) Проведите органолептическую оценку колбасных изделий. Дайте заключение.
- 6) Проведите органолептическую оценку консервов. Дайте заключение.
- 7) Заполните ветеринарную справку по форме №4 при сдаче животных на мясокомбинат.
- 8) Заполните ветеринарное свидетельство по форме №1.
- 9) Заполните ветеринарное свидетельство по форме №2.
- 10) Заполните ветеринарную справку по форме № 4 на реализацию молока.

Критерии оценивания: оценка «зачтено ставится» с условием полного анализа опыта и наличия выводов..

2. Заполнение таблицы по образцу:

Примеры:

Заполните таблицу «Патоморфология бактериальных заболеваний»

Заболевание	Санитарная оценка
Сибирская язва (Anthrax)	

Критерии оценивания: оценка «зачтено» ставится при полном заполнении таблицы и наличия вывода и заключения.

3) Решение производственных ситуаций:

Производственная ситуация №

На пастбище в летнее время произошел падеж скота. При внешнем осмотре трупов ветеринарный врач обратил внимание на отсутствие трупного окоченения, вздутие трупов, кровянистые истечения из естественных отверстий. Каковы дальнейшие действия вет.врача и чем они объясняются? Дифференциальная диагностика подозреваемых заболеваний. Санитарная оценка продуктов убоя при данном заболевании.

Производственная ситуация №

При диагностическом забое коровы из положительно реагирующего на туберкулез стада были обнаружены следующие изменения: в верхушечных долях легкого обнаружены очаги тестоватой консистенции, беловато-желтого цвета, содержимое напоминает творог. На плевре – крупные, плотные узлы, напоминающие жемчуг, заполненные творожистой массой. Определите заболевание по имеющимся признакам и расскажите о нем подробнее. Санитарная оценка продуктов убоя при данном заболевании

Критерии оценивания: оценка «зачтено» ставится при полном решении ситуации и наличия вывода и заключения.

Примеры билетов для диф.зачета по МДК

Билет

1. Ответить на вопросы теста.
2. Приготовить мазок-отпечаток с пробы мяса, окрасить по Грамму, провести микроскопию мазка, сделать заключение о свежести и возможности реализации на рынке. Заполнить протокол исследования

Билет

1. Ответить на вопросы теста.
2. Провести трихинеллоскопию мяса, дать заключение о возможности реализации на рынке, исследовать контрольный образец, дать санитарную оценку. Заполнить протокол исследования.

Билет

1. Ответить на вопросы теста.
2. Провести оценку качества молока прибором «Лактан», сделать заключение о возможности реализации на рынке. Заполнить протокол исследования.

Критерии оценки

Оценка		Характеристика критерия
5	«отлично»	Тест пройден полностью полностью, задание выполнено полностью, алгоритм действий соблюден, подробно и правильно заполнен протокол исследования.
4	«хорошо»	Тест пройден частично, задание выполнено полностью, алгоритм действий соблюден, подробно и правильно заполнен протокол исследования.
3	«удовлетворительно»	Тест пройден частично, при выполнении задания нарушен алгоритм действий, протокол исследования заполнен не полностью
2	«неудовлетворительно»	Тест не пройден, полученные результаты не соответствуют действительности, не дана санитарная оценка или дана неправильно

Перечень заданий для студентов при прохождении производственной и преддипломной практики:

1. Провести вет.сан. оценку туш и внутренних органов убойных животных в условиях убойного пункта хозяйства (методику исследования описать, результаты приложить).
2. Провести трихинеллоскопию мяса, методику описать.
3. Заполнить сопроводительные документы (вет.справки, вет.свидетельства, акты на выбраковку, скриншоты программы «Меркурий», товарно-транспортные накладные) на продукцию животноводства и убойных животных. Документы приложить.
4. Провести оценку качества молока с помощью прибора «Лактан» или «Клевер» в условиях прифермской молочной. Методику описать. Результаты приложить.
5. Провести оценку молока на наличие антибиотиков, определить РН молока с помощью тест-полосок. Методику описать. Результаты приложить.
6. Произвести отбор проб образцов крови, молока, мочи, фекалий для лабораторных исследований. Методику описать, сопроводительную и опись проб приложить.
7. Вскрыть труп животного, методику описать, акт на вскрытие и протокол приложить.
8. Отобрать пробы пат.материала, упаковать для пересылки в вет. лабораторию. Методику описать, сопроводительную приложить.
9. Утилизировать труп (конфискаты), методику описать.

Критерии оценки

Оценка		Характеристика критерия
5	«отлично»	Вопрос раскрыт полностью с практической стороны, логично, представлены документы, проведен анализ.
4	«хорошо»	Вопрос раскрыт полностью, представлены документы
3	«удовлетворительно»	Вопрос раскрыт теоретически, представлен не весь список документов
2	«неудовлетворительно»	Вопрос не раскрыт