	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.О.26 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки (специальность)  
36.05.01 Ветеринария

Специализация  
Ветеринарная фармация

Квалификация (степень) выпускника  
Ветеринарный врач

Уфа 2023

Составитель:

Доцент кафедры инфек-  
ционных болезней, зоогигие-  
ны и ветсанэкспертизы,  
канд.биол.наук



Ч.Р. Галиева

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образова-  
тельным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготов-  
ки 36.05.01 Ветеринария, утвержденный Министерством образования и науки Российской  
Федерации от 22.09.2017 г. № 974.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры инфекционных бо-  
лезней, зоогигиены и ветсанэкспертизы от 23 марта 2023 г. (протокол № 8).

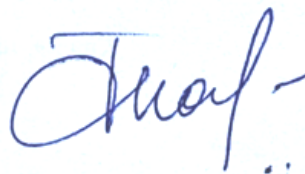
Зав. кафедрой инфекцион-  
ных болезней, зоогигиены и вет-  
санэкспертизы, канд.биол.наук,  
доцент



О.Н. Николаева

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехно-  
логий и ветеринарной медицины от 23 марта 2023 г. (протокол №8).

Председатель методиче-  
ской комиссии Факультета  
биотехнологии и ветеринарной  
медицины, канд.с.-х.наук, до-  
цент



И.Н. Токарев

Согласовано:  
Руководитель ОПОП ВО,  
доктор.биол.наук, доцент



Г.В. Базекин

# 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО специалитета обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
ПК – 5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ПК-5.1 Руководствуется государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	<p><b>Знания:</b>  ПК-5.1/Зн.1 государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;  ПК-5.1/Зн.2 правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;  ПК-5.1/Зн.3 нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;  ПК-5.1/Зн.4 биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению;  ПК-5.1/Зн.5 основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных.</p> <p><b>Умения:</b>  ПК-5.1/Ум.1 умение использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p><b>Навыки:</b>  ПК-5.1/Нв.1 навыки владения профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов.</p>
	ПК-5.2 Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организывает и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводит бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использует методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	<p><b>Знания:</b>  ПК-5.2/Зн.1 знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований.</p> <p><b>Умения:</b>  ПК-5.2/Ум.1 умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.</p> <p><b>Навыки:</b>  ПК-5.2/Нв.1 обладает навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов</p>

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	ПК-5.3 Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и происхождения	Знания: ПК-5.3/Зн.1 знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы. Умения: ПК-5.3/Ум.1 умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции. Навыки: ПК-5.3/Нв.1 навыки отбора проб, консервирования материала животного происхождения.
ПК – 7 Способен составлять и анализировать выполнение плана лечебно-профилактических и карантинных мероприятий, правил хранения и утилизации биологических отходов и утилизации трупов животных	ПК-7.1 Применяет в профессиональной деятельности знания ветеринарного законодательства РФ, методы проведения дезинфекции и дератизации, правила хранения и утилизации биологических отходов, правила по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора, правила охраны труда;	Знания: ПК-7.2/Зн1 знания специализированных баз данных. Умения: ПК-7.2/Ум1 умение применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности. Навыки: ПК-7.2/Нв1 навыки использования специализированного оборудования и инструментов.
	ПК-7.2 Использует и анализирует специализированные базы данных, применяет методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, использует специализированное оборудование и инструменты	Знания: ПК-7.2/Зн1 знания специализированных баз данных. Умения: ПК-7.2/Ум1 умение применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности. Навыки: ПК-7.2/Нв1 навыки использования специализированного оборудования и инструментов.
	ПК-7.3 Владеет навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора, проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных, осуществления карантинных мероприятий на животноводческих объектах, проверки соблюдения правил хранения и утилизации биологических отходов	Знания: ПК-7.3Зн1 знания правил хранения и утилизации биологических отходов. Умения: ПК-7.3/Ум1 умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах. Навыки: ПК-7.3/Нв1 навыки проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора.
ПК – 9 Способен организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9.1 Организует контроль выполнения ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения, организации контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Знания: ПК-9.1/Зн1 знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения. Умения: ПК-9.1/Ум1 умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения. Навыки: ПК-9.1/Нв1 навыки по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения.
	ПК-9.2: Организует и проводит экспертную оценку и контроль технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, проводит ком-	Знания: ПК-9.2/Зн1 знание экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. Умения:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	<p>плекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний, проводит дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проводит дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах</p>	<p>ПК-9.2/Ум1 умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний.</p> <p>Навыки:</p> <p>ПК-9.2/Нв1 навыки проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p>
	<p>ПК-9.3 Участвует в мониторинге по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-9.3/Зн1 знание основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Умения:</p> <p>ПК-9.3/Ум1 умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Навыки:</p> <p>ПК-9.3/Нв1 навыки регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</p>
<p>ПК – 10 Способен вести учетно-отчетную документацию по заболеваемости животных, оформлять выдачу ветеринарной документации с использованием специализированных информационных баз данных</p>	<p>ПК-10.1 Знает ветеринарные требования при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, правила оформления ветеринарных свидетельств и справок, правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-10.1/Зн1 знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</p> <p>ПК-10.1/Зн2 знание регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Умения:</p> <p>ПК-10.1/Ум1 умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Навыки:</p> <p>ПК-10.1/Нв1 навыки оформления ветеринарных свидетельств и справок.</p>
	<p>ПК-10.2 Работает со специализированными информационными базами данных.</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-10.2/Зн1 знание специализированных информационных баз данных</p> <p>Умения:</p> <p>ПК-10.2/Ум1 умение применять специализированные информационные базы данных.</p> <p>Навыки:</p> <p>ПК-10.2/Нв1 навыки работы в специализированных информационных базах данных.</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
	ПК-10.3 Владеет основными ведомственными нормативными документами, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов.	Знания: ПК-10.3/Зн1 знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов. Умения: ПК-10.3/Ум1 умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов. Навыки: ПК-10.3/Нв1 навыки использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы специалитета «Ветеринария». Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении следующих дисциплин «Гигиена животных», «Ветеринарная и клиническая фармакология. Токсикология», «Эпизоотология и инфекционные болезни», «Паразитология и инвазионные болезни».

Дисциплина имеет огромное социально – экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить её качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно – годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7-8 семестрах на очном и заочном обучении.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: Б1.О.27 «Организация ветеринарного дела с основами ветеринарного законодательства», Б1.О.30 «Государственный ветеринарный надзор», Б2.О.04(П) «Врачебно-производственная практика», Б2.О.05(Н) «Научно-исследовательская работа», Б2.В.01(Пд) «Преддипломная практика».

## 3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕ)

### 3.1 Очное обучение (5 лет)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение	
		7 семестр	8 семестр
<b>Контактная работа, всего</b>	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>36</b>
в т.ч.: занятия лекционного типа (лекции) (Л)	40	26	14
занятия семинарского типа:	60	38	22
практические занятия (ПЗ),	16	16	-
в т.ч. направленные на практическую подготовку (ПРП)	8	8	-
лабораторные работы (ЛР)	44	22	22
в т.ч. направленные на практическую подготовку (ПРП)	4		4

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение	
		7 семестр	8 семестр
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРО), всего</b>	<b>152</b>	<b>80</b>	<b>72</b>
в т. ч.: подготовка к лабораторным и практическим занятиям	73	53	20
реферат	20		20
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	59	27	32
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен)</b>	<b>36</b>	<b>зачёт</b>	<b>36 экзамен</b>
Общая трудоёмкость дисциплин часы	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
зачетные единицы	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

### 3.2 Заочное обучение не предусмотрено

## 4 Содержание дисциплины

### 4.1 Разделы дисциплины и виды занятий для очного обучения

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Очное обучение			
		Л	ПЗ/ПРП*	ЛР/ПРП*	СРО
Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса					
1	Введение. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	8	4/2	1	10
2	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса.	2		1	10
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	2			20
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2		2	12
5	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2		6	10
Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, продуктов птицеводства, диких промысловых животных и пернатой дичи					
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.	2			10
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.	2		4	10
8	Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	4	4	4	10
9	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья и кормов животного происхождения.	2		4	10
10	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.	2		2	10

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Очное обучение			
		Л	ПЗ/ПРП*	ЛР/ПРП*	СРО
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи.	2			6
<b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных продуктов</b>					
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	2	4	10
<b>Модуль 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>					
13	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	6		8	14
<b>Модуль 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>					
14	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	2	6/6	8/4	10
<b>Итого:</b>		<b>40</b>	<b>16/8</b>	<b>44/4</b>	<b>152</b>

\* - указывается объем часов на практическую подготовку (ПРП) в соответствии с учебным планом

## 4.2 Содержание разделов дисциплины\*

### Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса

*1 Введение. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.*

Введение. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

Убойные животные. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Транспортировка животных на боенские предприятия. Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Дезопромышленные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.

Предубойный режим содержания животных. Порядок приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

Боенские предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка. Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.



Основы технологии и гигиена переработки животных. Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках. Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя.

Организация и методика осмотра туш и внутренних органов. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных болезнях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность.

## *2 Морфология, химия и товароведение мяса*

Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Морфология мяса различных видов животных.

Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.

Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТ на мясо.

Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

## *3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях*

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.

## *4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях*

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.

Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо.

## *5 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы*

Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.

Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллёзной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллёзов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсенин, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

## **Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, продуктов птицеводства, диких промысловых животных и пернатой дичи**

*6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.*

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Влияние природы яда и его содержания в мышцах и органах на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.

Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

*7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.*

Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути реализации.

*8 Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов*

Изменение мяса при нарушении режимов хранения. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.

Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования. Значение консервного производства. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосолевое охлаждение. Ледники и мерзлотники. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция на холодильниках.

Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка. Производство бекона и его ветеринарно-санитарная оценка.

Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии

ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбас и ветчинно-штучных изделий. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

Транспортировка скоропортящихся продуктов. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.

*9 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья и кормов животного происхождения*

Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.

Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена выпочки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.

Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.

Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.

Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.

*10 Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.*

Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. Действующие ГОСТ. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов (в том числе страусов, перепелов, цесарок, индюток). Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.

Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при болезнях различной этиологии.

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующим ГОСТам. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшковых и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференци-

альная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

#### *11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи*

Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

### **Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных продуктов**

#### *12 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных*

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

### **Модуль 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов**

#### *13 Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов*

Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, ячиха, лосиха). Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.

Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю; мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.

Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная оценка молока при эндемических болезнях, от животных из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

**Модуль 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках**

*14 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.*

Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.

Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов. Документация.

Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.

Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

## 5 Тематика контактной работы

### 5.1 Занятия лекционного типа (лекции)

№ п/п	№ раз- дела	Наименование лекционных занятий	Объем, часы
			Очное обучение
Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса			
1	1	Введение. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные, их характеристика.	2
2	1	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия и предубойный режим их содержания.	2
3	1	Боенские предприятия. Основы технологии и гигиена переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2
4	1	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Клеймение мяса.	2
5	2	Морфология и химия мяса животных. Созревание мяса и его сущность. Основы товароведения и стандартизации.	2
6	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях	2

№ п/п	№ раз- дела	Наименование лекционных занятий	Объем, часы
			Очное обучение
7	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях	2
8	5	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2
<b>Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, продуктов птицеводства, диких промысловых животных и пернатой дичи</b>			
9	6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении. Вынужденный убой.	2
10	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	2
11	8	Изменение в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	2
12	8	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2
13	9	Основы технологии и ветсанэкспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья и кормов для животных	2
14	10	Переработка сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.	2
15	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	2
<b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных продуктов</b>			
16	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2
<b>Модуль 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>			
17	13	Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	1
18	13	Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Требования ГОСТ на молоко сырое, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»	1
19	13	Ветсанэкспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.	2
20	13	Основы технологии и ветсанэкспертиза молочных продуктов.	2
<b>Модуль 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения</b>			
21	14	Организация и порядок проведения ветсанэкспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках. Сертификация пищевых продуктов.	2
<b>Итого</b>			<b>40</b>

## 5.2 Занятия семинарского типа (практические занятия)

№ п/п	№ раздела	Наименование практических занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	
1	1	Топография и значение лимфатических узлов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных.	2	
2	2	Определение видовой принадлежности мяса.	2	
3	1	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения.	2	
4	1	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения (ПРП)*	2	
5	8	Первичная переработка различных видов убойных животных и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов	2	
6	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков (ПРП)*	6	
<b>Итого</b>			<b>16</b>	

\* - указывается объем часов на практическую подготовку (ПРП) в соответствии с учебным планом

## 5.3 Занятия семинарского типа (лабораторные работы)

№ п/п	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Объем, часы	
			Очное обучение	
3	4	Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз.	2	
4	7	Методы определения и ветеринарно-санитарная оценка мяса вынужденно убитых и больных животных.	4	
5	8	Определение степени свежести мяса.	4	
6	5	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов	6	
7	8	Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий.	2	
8	8	Санитарное исследование мясных баночных консервов.	4	
9	9	Санитарное исследование животных жиров.	2	
10	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы на свежесть.	2	
11	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	2	
12	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.	2	
13	13	Отбор и консервирование проб молока. Установление степени чистоты, кислотности и бактериальной обсемененности молока	4	
14	13	Контроль качества молока по физико-химическим свойствам.	2	

№ п/п	№ раз- дела	Наименование лабораторных работ	Объём, часы
			Очное обуче- ние
15	13	Определение посторонних веществ в молоке. Контроль режима пастеризации молока	2
16	14	Исследование меда на натуральность и доброкачественность (ПРП)*	4
17	14	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	2
<b>Итого</b>			<b>44</b>

\* - указывается объем часов на практическую подготовку (ПРП) в соответствии с учебным планом

## 6 Самостоятельная работа обучающихся

### 6.1 Очное обучение

№ п/п	№ раз- дела	Виды самостоя- тельной работы	Название (содержание) работы	Объём, часы
1	1-14	<i>Подготовка к лабо- раторным и прак- тическим занятиям</i>	Закрепление пройденного материала по лабораторно-практическим и лекционным занятиям	<b>73</b>
2	1-14	<i>Реферат</i>	Выполнение работы заключается в сборе материала, его анализе, работе с литерату- рой и оформление реферата согласно пла- на и закреплённым или сформулирован- ным студентами и утвержденным темам	<b>20</b>
3	1-14	<i>Самостоятельное изучение теорети- ческого материала (СИТМ)</i>	Работа в библиотеке с основной и реко- мендуемой литературой. Изучение требо- ваний нормативно-технических докумен- тов (ТР ТС, ГОСТы, Инструкции и др.)	<b>59</b>
		<b>Всего:</b>		<b>152</b>

## 7 Образовательные технологии

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактив- ные формы проведения обучения
1	4	Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз.	Лабораторная работа	Проведения занятия мето- дом малых групп, деловая игра
2	7	Методы определения и ветеринарно-санитарная оценка мяса вынужденно убитых и больных жи- вотных.	Лабораторная работа	Проведения занятия мето- дом малых групп, деловая игра
3	5	Бактериологическое ис-	Лабораторная	Проведения занятия мето-



№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
		следование мяса и мясо-продуктов	работа	дом малых групп, деловая игра
4	8	Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
5	8	Определение степени свежести мяса.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
6	8	Санитарное исследование мясных баночных консервов.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
7	9	Санитарное исследование животных жиров.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
8	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы на свежесть.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
9	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
10	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
11	13	Контроль качества молока по физико-химическим свойствам.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
12	13	Определение посторонних веществ в молоке. Контроль режима пастеризации молока	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра
13	14	Исследование меда на натуральность и доброкачественность.	Лабораторная работа	Проведения занятия методом малых групп, деловая игра

#### **8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; 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; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций) представлены в **Приложение 1** к рабочей программе дисциплины (модуля) оценочные материалы по учебной дисциплине в виде «**Фонда оценочных средств**».

## **9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **а) Основная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учебник / М. Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 448 с.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. – СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2013. – 480с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
3. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. – СПб.: Лань, 2012. – 239 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=3738](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738)
4. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Текст]: учеб. пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 335 с.
5. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 105 с.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст]: учебное пособие / В.Г. Урбан. – СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 383 с.
2. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособие / М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко – СПб.: ГИОРД, 2005. – 465 с.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. – СПб. : Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.
5. Кунаков, А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая; под ред. А. А. Кунакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504977>
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие / В. М. Позняковский. - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2002. - 525 с.
7. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Серия «Технологии пищевых производств» [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Сенченко. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. –704 с.
8. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства [Текст]: справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000, –336 с.

## **10. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся**

Профессиональные базы данных:

1. <http://biblio.bsau.ru/> - Электронная библиотека Башкирского ГАУ;
2. <http://znanium.com/> - Электронная библиотечная система;
3. <http://elibrary.ru> – Электронно-библиотечная система elibrary;

4. <http://e.lanbook.com> – Библиотека Лань;
5. [http://www.cnsbh.ru/f\\_t\\_jour.shtm](http://www.cnsbh.ru/f_t_jour.shtm) - ЦНСХБ :ProQuest Agricultural Science Collection
6. <https://www.ebsco.com/> - EBSCO;
7. <http://arch.neicon.ru/xmlui> - архив научных журналов консорциума НЭЙКОН.

Ресурсы «Интернет»:

1. <http://www.mcх.ru/ministry/> - Министерство сельского хозяйства Российской Федерации;
2. <http://veterinarua.ru/epizootologiya1> - Сайт ветеринарная медицина.

Перечень информационно-справочных систем:

1. <http://biblio.bsau.ru/> - Электронная библиотека Башкирского ГАУ;
2. <http://www.consultant.ru/> – Справочная правовая система Консультант плюс;
3. <http://garant.ru/> - Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ»;
4. <http://www.reglament.pro/> - Сборник нормативных документов РЕГЛАМЕНТ;
5. <http://docs.cntd.ru/> - Электронный фонд правовой и нормативно - технической документации Техэксперт.

## 11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

При реализации дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используется модульное обучение с выделением следующих модулей: 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса; 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных продуктов; 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, продуктов птицеводства, диких промысловых животных и пернатой дичи; 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов; 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Модульное обучение предполагает организацию процесса, при которой преподаватель и студенты работают с учебной информацией, представленной в виде модулей. Каждый модуль обладает законченностью и относительной самостоятельностью. Совокупность таких модулей составляет единое целое при раскрытии всей учебной дисциплины. Текущий контроль в каждом модуле предполагает оценку аудиторной работы; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных работ и практических занятий; самостоятельное изучение теоретического материала. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы; тестовый контроль, а также выполнение эссе. Модульное обучение рассчитано на большую самостоятельную работу студентов при дозированном усвоении учебной информации, зафиксированной в модулях.

В ходе изучения дисциплины организован непрерывный мониторинг качества на всех этапах обучения. Предлагаемые элементы мониторинга: академическая активность; рубежный контроль; результаты практических заданий (лабораторные работы, индивидуальные задания); итоговый контроль. При проведении лекционных занятий предусматривается использование мультимедийного оборудования. Лабораторные занятия проводятся в виде деловых игр с использованием контрольных проб, лабораторных приборов, наглядных пособий, нормативно-технической документации и правовых актов (ГОСТы, ТУ, инструкции, Правила, постановления, законодательные акты и т.д.). В учебном процессе используется встреча с главными и ведущими специалистами производства. При выполнении самостоятельной работы студенты могут углубленно изучить материалы и провести исследования по определению качества и безопасности продуктов животноводства.

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Занятия лекционного типа Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей,

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
	справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторной работе. Просмотр учебных фильмов: Переработка свиней и мелкого рогатого скота «Индюшкин» Учебный фильм Вимм-Билль-Данн Молоко
Занятия семинарского типа Лабораторные работы Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Определение качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. Дача заключений и санитарной оценки. Практические занятия проводятся в государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков, производственных лабораториях и цехах мясоперерабатывающих предприятий, где проводится разбор конкретных ситуаций и сбор материала для выполнения реферата. Часть занятий проводятся в интерактивной форме.
Индивидуальные задания	Изучение учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме.
Реферат	Изучение учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме.
Подготовка к зачету и экзамену	При подготовке к зачету и экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

#### Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1.	<u>Методические указания к лабораторной работе "Топография и значение лимфатических узлов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Определение видовой принадлежности мяса"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Определение степени свежести мяса"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Методы определения и ветеринарно-санитарная оценка мяса больных и вынужденно убитых животных"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз"</u>	Модуль 1-5, лабораторные работы

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды заня- тий, № тем и т.д.)
	<u>Методические указания к лабораторной работе "Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Санитарное исследование животных жиров"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Санитарное исследование мясных баночных консервов"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Ветеринарно-санитарный и технико-химический контроль колбасных изделий"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы на свежесть"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Отбор и консервирование проб молока. Установление степени чистоты и бактериальной обсемененности молока"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Контроль качества молока по физико-химическим свойствам"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Определение посторонних веществ в молоке. Контроль эффективности пастеризации молока"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Санитарный контроль растительных пищевых продуктов"</u> <u>Методические указания к лабораторной работе "Исследование меда"</u> <u>Методическое указание к практическому занятию "Первичная переработка различных видов убойных животных и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов"</u> <u>Методические указания к практическому занятию "Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения"</u> <u>Методические указания к практическому занятию "Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков"</u> <u>Методические указания к самостоятельной работе обучающихся по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза"</u> <u>Методические указания к выполнению и оформлению реферата по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза"</u>	

## 12 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1.	Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 105 с.	Подготовка к лабораторным работам
2.	Лыкасова И.А., Крыгин В.А. ВСЭ сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лаб. практикум: Учеб. пособие.- СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 304 с	Подготовка к лабораторным работам

	– Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a>	
3.	Андреева А.В., Галиева Ч.Р.Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : электронный учебник / Ч.Р. Галиева.. - Уфа : Башкирский ГАУ, 2021. - 112 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала
4.	Андреева А.В., Галиева Ч.Р.Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : лабораторный практикум : электронный учебник / Ч.Р. Галиева.. - Уфа : Башкирский ГАУ, 2022. - 90 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала
5.	Андреева А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках [Текст]: лабораторный практикум / А.В. Андреева, Ч.Р. Галиева. - Уфа : Изд-во БашГАУ, 2018. - 148 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала
6.	Андреева А.В., Галиева Ч.Р. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: лабораторный практикум : электронный учебник / Ч.Р. Галиева. - Уфа: Изд-во БашГАУ, 2022. - 90 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала

### **13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Внеаудиторное контактное взаимодействие с обучающимися по самостоятельному изучению теоретического материала, выполнению контролируемых и /или неконтролируемых видов СРО осуществляется в системе управления обучением электронной информационной образовательной среды университета <https://edu.bsau.ru>.

Перечень программного обеспечения:

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office 2010 Standard
3. Антивирус Касперского
4. СПС Гарант

#### 14 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

##### Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1.	Аудитории для проведения занятий лекционного типа	Чтение лекций
2.	Аудитории для проведения занятий семинарского типа. Лаборатории снабжены набором необходимых лабораторных оборудования и средств, обеспечивающих получение знаний по дисциплине	Лабораторные работы, практические занятия
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. Лаборатории снабжены набором необходимых лабораторных оборудования и средств, обеспечивающих получение знаний по дисциплине	Проведение консультаций
4.	Аудитории для самостоятельной работы, оборудована интерактивной доской, мультимедийной системой, компьютерами возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета	Подготовка к лабораторным работам, самостоятельное изучение теоретического материала, выполнение реферата

##### Перечень лабораторного оборудования

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1.	Весы ВЛТ-510,	1
2.	печь муфельная	1
3.	аквадистиллятор ДЭ-4-02	1
4.	Весы ВЛР-2000	1
5.	Иономер "Нитрон	1
6.	Рефрактометр	1
7.	РН-метр	1
8.	Трихинеллоскоп	1
9.	Анализатор ультразвуковой "Клевер	1
10.	Люминоскоп	1
11.	Микроскоп "Биомед 3";	1
12.	Микроскоп "Мини-мед 501"	1
13.	Овоскоп	1
14.	ИСКМ-1	1
15.	Универсальный рефрактометр ИРФ-454Б2М;	1
16.	Дозиметр-радиометр ДРГБ-01 (ЭКО-1)	1
17.	Микроскоп монокулярный Биомед С 1 зеркало	10

#### 15 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Образование инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью LMS Башкирского ГАУ, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, допускается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Так для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.



При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).
2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).
3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для инвалидов и обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием специальных средств обучения. Оборудовано специализированное помещение, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа ("Jaws for Windows 16.0 Pro"), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеоувеличителем; портативной информационной индукционной системой "Исток А2" для слабослышащих обучающихся.

**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**1 Перечень компетенций и этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</b>	<b>Этап формирования (указывается семестр)</b>
ПК – 5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ПК-5.1 Руководствуется государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	7-8
	ПК-5.2 Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организывает и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводит бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использует методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	7-8
	ПК-5.3 Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и происхождения	7-8
ПК – 7 Способен составлять и анализировать выполнение плана лечебно-профилактических и карантинных меро-	ПК-7.2 Использует и анализирует специализированные базы данных, применяет методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, использует специализированное оборудование и инструменты	7-8
	ПК-7.3 Владеет навыками проверки состояния дез-	7-8

приятий, правил хранения и утилизации биологических отходов и утилизации трупов животных	барьеров на объектах ветеринарного надзора, проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных, осуществления карантинных мероприятий на животноводческих объектах, проверки соблюдения правил хранения и утилизации биологических отходов	
ПК – 9 Способен организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9.1 Организует контроль выполнения ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения, организации контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	7-8
	ПК-9.2: Организует и проводит экспертную оценку и контроль технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, проводит комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний, проводит дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проводит дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах	7-8
	ПК-9.3 Участвует в мониторинге по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	7-8
ПК – 10 Способен вести учетно-отчетную документацию по заболеваемости животных, оформлять выдачу ветеринарной документации с использованием специализированных информационных баз данных	ПК-10.1 Знает ветеринарные требования при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, правила оформления ветеринарных свидетельств и справок, правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	7-8
	ПК-10.2 Работает со специализированными информационными базами данных.	7,8
	ПК-10.3 Владеет основными ведомственными нормативными документами, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов.	7,8

## 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция **ПК – 5** – владеет способностью проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности.

ИДК **ПК-5.1** Руководствуется государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхо-

ждения; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-5.1/Зн.1 государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Отсутствие или фрагментарное знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Неполное знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	В целом сформировавшееся знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Сформировавшееся систематическое знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
	ПК-5.1/Зн.2 правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Отсутствие или фрагментарное знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Неполное знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	В целом сформировавшееся знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Сформировавшееся систематическое знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
	ПК-5.1/Зн.3 нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Отсутствие или фрагментарное знание норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Неполное знание норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	В целом сформировавшееся знание норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Сформировавшееся систематическое знание норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
	ПК-5.1/Зн.4 биологию и жизненные циклы животных –	Отсутствие или фрагментарное знание биологии и	Неполное знание биологии и жизненных циклов	В целом сформировавшееся знание биологии и жиз-	Сформировавшееся систематическое знание биологии и

	возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению	жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов, а также факторов, благоприятствующих их распространению	животных – возбудителей зоонозов, а также факторов, благоприятствующих их распространению	жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов, а также факторов, благоприятствующих их распространению	жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов, а также факторов, благоприятствующих их распространению
	ПК-5.1/Зн.5 основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных.	Отсутствие или фрагментарное знание основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных	Неполное знание основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных	В целом сформировавшееся знание основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных	Сформировавшееся систематическое знание основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных
Уметь	ПК-5.1/Ум.1 умение использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Отсутствие или фрагментарное умение использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Неполное умение использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	В целом сформировавшееся умение использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Сформировавшееся систематическое знание использовать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий
Иметь навыки (владеть)	ПК-5.1/Нв.1 навыки владения профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов	Отсутствие или фрагментарное владение навыками профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	Неполное владение навыками профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	В целом сформировавшееся владение навыками профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	Сформировавшееся систематическое владение навыками профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов

**ИДК ПК-5.2** Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организывает и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводит бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использует методы токсикологического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-5.2/Зн.1 знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных ис-	Отсутствие или фрагментарное знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам ла-	Неполное знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам ла-	В целом сформировавшееся знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам ла-	Сформировавшееся систематическое знание пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и ре-

	следований	бораторных исследований	следований	бораторных исследований	результатам лабораторных исследований
Уметь	ПК-5.2/Ум.1 умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	Отсутствие или фрагментарное умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	Неполное умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	В целом сформировавшееся умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	Сформировавшееся умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
Иметь навыки (владеть)	ПК-5.2/Нв.1 обладает навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов	Отсутствие или фрагментарное владение навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов	Неполное владение навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов	В целом сформировавшееся владение навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов	Сформировавшееся систематическое владение навыками определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов

**ИДК ПК-5.3** Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и происхождения

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-5.3/Зн.1 знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы	Отсутствие или фрагментарное знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы	Неполное знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы	В целом сформировавшееся знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы	Сформировавшееся систематическое знание методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы
Уметь	ПК-5.3/Ум.1 умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	Отсутствие или фрагментарное умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	Неполное умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	В целом сформировавшееся умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	Сформировавшееся систематическое умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

Иметь навыки (владеть)	ПК-5.3/Нв.1 навыки отбора проб, консервирования материала животного происхождения	Отсутствие или фрагментарное владение навыками отбора проб, консервирования материала животного происхождения	Неполное владение навыками отбора проб, консервирования материала животного происхождения	В целом сформировавшееся владение навыками отбора проб, консервирования материала животного происхождения	Сформировавшееся систематическое владение навыками отбора проб, консервирования материала животного происхождения
------------------------	---	---	---	---	---

Компетенция **ПК – 7** – владеет способностью составлять и анализировать выполнение плана лечебно-профилактических и карантинных мероприятий, правил хранения и утилизации биологических отходов и утилизации трупов животных.

ИДК **ПК-7.1** Применяет в профессиональной деятельности знания ветеринарного законодательства РФ, методы проведения дезинфекции и дератизации, правила хранения и утилизации биологических отходов, правила по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора, правила охраны труда;

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-7.1/Зн1 знания правил хранения и утилизации биологических отходов	Отсутствие или фрагментарное знание правил хранения и утилизации биологических отходов	Неполное знание правил хранения и утилизации биологических отходов	В целом сформировавшееся знание правил хранения и утилизации биологических отходов	Сформировавшееся систематическое знание правил хранения и утилизации биологических отходов
Уметь	ПК-7.1/Ум1 умение проводить дезинфекции и дератизации	Отсутствие или фрагментарное умение проводить дезинфекции и дератизации	Неполное умение проводить дезинфекции и дератизации	В целом сформировавшееся умение проводить дезинфекции и дератизации	Сформировавшееся систематическое умение проводить дезинфекции и дератизации
Иметь навыки (владеть)	ПК-7.1/Нв1 навыки по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора	Отсутствие или фрагментарное владение навыками по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора	Неполное владение навыками по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора	В целом сформировавшееся владение навыками по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора	Сформировавшееся систематическое владение навыками по проведению карантинных мероприятий на объектах ветеринарного надзора

ИДК **ПК-7.2** Использует и анализирует специализированные базы данных, применяет методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, использует специализированное оборудование и инструменты.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-7.2/Зн1 знания специализированных баз данных	Отсутствие или фрагментарное знание специализированных баз данных	Неполное знание специализированных баз данных	В целом сформировавшееся знание специализированных баз данных	Сформировавшееся систематическое знание специализированных баз данных
Уметь	ПК-7.2/Ум1 умение применять	Отсутствие или фрагментарное умение	Неполное умение применять методы	В целом сформировавшееся умение	Сформировавшееся систематическое

	методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности	применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности	визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности	применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности	умение применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности
Иметь навыки (владеть)	ПК-7.2/Нв1 навыки использования специализированного оборудования и инструментов	Отсутствие или фрагментарное владение навыками использования специализированного оборудования и инструментов	Неполное владение навыками использования специализированного оборудования и инструментов	В целом сформировавшееся владение навыками использования специализированного оборудования и инструментов	Сформировавшееся систематическое владение навыками использования специализированного оборудования и инструментов

**ИДК ПК-7.3** Владеет навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора, проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных, осуществления карантинных мероприятий на животноводческих объектах, проверки соблюдения правил хранения и утилизации биологических отходов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-7.3Зн1 знания правил хранения и утилизации биологических отходов	Отсутствие или фрагментарное знание правил хранения и утилизации биологических отходов	Неполное знание правил хранения и утилизации биологических отходов	В целом сформировавшееся знание правил хранения и утилизации биологических отходов	Сформировавшееся систематическое знание правил хранения и утилизации биологических отходов
Уметь	ПК-7.3/Ум1 умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах	Отсутствие или фрагментарное умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах	Неполное умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах	В целом сформировавшееся умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах	Сформировавшееся систематическое умение проводить проверки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных и осуществлять карантинные мероприятия на животноводческих объектах
Иметь навыки (владеть)	ПК-7.3/Нв1 навыки проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора	Отсутствие или фрагментарное владение навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора	Неполное владение навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора	В целом сформировавшееся владение навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора	Сформировавшееся систематическое владение навыками проверки состояния дезбарьеров на объектах ветеринарного надзора

Компетенция **ПК – 9** - владеет способностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

**ИДК ПК-9.1** Организует контроль выполнения ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения, органи-



зации контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-9.1/Зн1 знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения	Отсутствие или фрагментарное знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения	Неполное знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения	В целом сформировавшееся знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения	Сформировавшееся систематическое знание ветеринарно-санитарных требований к предприятиям по переработке животного и растительного происхождения
Уметь	ПК-9.1/Ум1 умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Отсутствие или фрагментарное умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Неполное умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	В целом сформировавшееся умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Сформировавшееся систематическое умение проводить контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения
Иметь навыки (владеть)	ПК-9.1/Нв1 навыки по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Отсутствие или фрагментарное владение навыками по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Неполное владение навыками по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	В целом сформировавшееся владение навыками по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения	Сформировавшееся систематическое владение навыками по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения

**ИДК ПК-9.2** Организует и проводит экспертную оценку и контроль технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, проводит комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний, проводит дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проводит дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-9.2/Зн1 зна-	Отсутствие или	Неполное знание	В целом сформиро-	Сформировавшееся

	ние экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	фрагментарное знание экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	вавшееся знание экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	систематическое знание экспертной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
Уметь	ПК-9.2/Ум1 умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	Отсутствие или фрагментарное умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	Неполное умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	В целом сформировавшееся умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	Сформировавшееся систематическое умение проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний
Иметь навыки (владеть)	ПК-9.2/Нв1 навыки проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах	Отсутствие или фрагментарное владение навыками проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах	Неполное владение навыками проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах	В целом сформировавшееся владение навыками проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах	Сформировавшееся систематическое владение навыками проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбината, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней, проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах

**ИДК ПК-9.3** Участвует в мониторинге по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-9.3/Зн1 знание основных законов РФ, регулирующих качество и безо-	Отсутствие или фрагментарное знание основных законов РФ, регулирующих	Неполное знание основных законов РФ, регулирующих качество и безопас-	В целом сформировавшееся знание основных законов РФ, регулирующих качество	Сформировавшееся систематическое знание основных законов РФ, регулирующих ка-

	пасность сырья и продуктов животного происхождения	качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	ность сырья и продуктов животного происхождения	и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	чество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения
Уметь	ПК-9.3/Ум1 умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Отсутствие или фрагментарное умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Неполное умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	В целом сформировавшееся умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Сформировавшееся систематическое умение проводить мониторинг по актуализации основных законов РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения
Иметь навыки (владеть)	ПК-9.3/Нв1 навыки регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	Отсутствие или фрагментарное владение навыками регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	Неполное владение навыками регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	В целом сформировавшееся владение навыками регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	Сформировавшееся систематическое владение навыками регулирования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения

Компетенция **ПК-10** – владеет способностью вести учетно-отчетную документацию по заболеваемости животных, оформлять выдачу ветеринарной документации с использованием специализированных информационных баз данных.

ИДК **ПК-10.1** Знает ветеринарные требования при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, правила оформления ветеринарных свидетельств и справок, правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-10.1/Зн1 знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Отсутствие или фрагментарное знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Неполное знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	В целом сформировавшееся знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Сформировавшееся систематическое знание ветеринарных требований при транспортировании животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
	ПК-10.1/Зн2 знание регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Отсутствие или фрагментарное знание регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Неполное знание регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения	В целом сформировавшееся знание регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Сформировавшееся систематическое знание основных регламента утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения

		тельного происхождения		происхождения	растительного происхождения
Уметь	ПК-10.1/Ум1 умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе	Отсутствие или фрагментарное умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе	Неполное умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе	В целом сформировавшееся умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе	Сформировавшееся систематическое умение применять правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе
Иметь навыки (владеть)	ПК-10.1/Нв1 навыки оформления ветеринарных свидетельств и справок	Отсутствие или фрагментарное владение навыками оформления ветеринарных свидетельств и справок	Неполное владение навыками оформления ветеринарных свидетельств и справок	В целом сформировавшееся владение навыками оформления ветеринарных свидетельств и справок	Сформировавшееся систематическое владение навыками оформления ветеринарных свидетельств и справок

**ИДК ПК-10.2** Работает со специализированными информационными базами данных.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-10.2/Зн1 знание специализированных информационных баз данных	Отсутствие или фрагментарное знание специализированных информационных баз данных	Неполное знание специализированных информационных баз данных	В целом сформировавшееся знание специализированных информационных баз данных	Сформировавшееся систематическое знание специализированных информационных баз данных
Уметь	ПК-10.2/Ум1 умение применять специализированные информационные базы данных	Отсутствие или фрагментарное умение применять специализированные информационные базы данных	Неполное умение применять специализированные информационные базы данных	В целом сформировавшееся умение применять специализированные информационные базы данных	Сформировавшееся систематическое умение применять специализированные информационные базы данных
Иметь навыки (владеть)	ПК-10.2/Нв1 навыки работы в специализированных информационных базах данных	Отсутствие или фрагментарное владение навыками работы в специализированных информационных базах данных	Неполное владение навыками работы в специализированных информационных базах данных	В целом сформировавшееся владение навыками работы в специализированных информационных базах данных	Сформировавшееся систематическое владение навыками работы в специализированных информационных базах данных

**ИДК ПК-10.3** Владеет основными ведомственными нормативными документами, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов.

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знать	ПК-10.3/Зн1 знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов	Отсутствие или фрагментарное знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов	Неполное знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов	В целом сформировавшееся знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов	Сформировавшееся систематическое знание основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозках подконтрольных госветслужбе грузов

		ветслужбе грузов		грузов	ветслужбе грузов
Уметь	ПК-10.3/Ум1 умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Отсутствие или фрагментарное умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Неполное умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	В целом сформировавшееся умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Сформировавшееся систематическое умение применять основные ведомственные нормативные документы, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов
Иметь навыки (владеть)	ПК-10.3/Нв1 навыки использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Отсутствие или фрагментарное владение навыками использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Неполное владение навыками использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	В целом сформировавшееся владение навыками использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов	Сформировавшееся систематическое владение навыками использования основных ведомственных нормативных документов, в т.ч. при экспорте и импорте и перевозок подконтрольных госветслужбе грузов

## 2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-ти балльной системе	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено		

## 2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины
Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)

<b>Оценка экзаменатора, уровень</b>	<b>Критерии (дописать критерии в соответствии с компетен- циями)</b>
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

### **3.1 Перечень вопросов для зачета**

1. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарного эксперта.
2. Топография лимфатических узлов головы, туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Топография лимфатических узлов головы, туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
4. Топография лимфатических узлов головы, туш и внутренних органов свиней.
5. Топография лимфатических узлов головы, туш и внутренних органов лошадей.
6. Определение видовой принадлежности мяса.
7. Методы определения и ветеринарно-санитарная оценка мяса вынужденно убитых и больных животных.
8. Исследование мяса на трихинеллез. Санитарная оценка продуктов убоя.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
11. Морфологический и химический состав мяса и его пищевая и биологическая ценность.
12. Созревание мяса и его сущность. Особенности ферментации мяса больных животных.
13. Клеймение и маркировка говядины и телятины.
14. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов свиней.
15. Клеймение и маркировка свинины и конины.
16. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
17. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов лошадей.
18. Порядок отбора колбасных изделий.
19. Органолептические показатели свежих, подозрительной свежести и несвежих колбас.
20. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий.
21. Технохимический контроль колбасных изделий.
22. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика.
23. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
24. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и их профилактика.
25. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.

### **3.2 Перечень вопросов для экзамена**

1. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Убойные животные и их характеристика. Определение упитанности животных.
3. Транспортировка животных на боенские предприятия.
4. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
5. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
6. Боенские предприятия по переработке животных.
7. Основы технологии и гигиена переработки крупного рогатого скота.
8. Основы технологии и гигиена переработки свиней.
9. Основы технологии и гигиена переработки мелкого рогатого скота.
10. Основы технологии и гигиена переработки лошадей.

11. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
12. Клеймение и маркировка говядины и телятины.
13. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов свиней.
14. Клеймение и маркировка свинины и конины.
15. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
16. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов лошадей.
17. Морфологический и химический состав мяса и его пищевая и биологическая ценность.
18. Созревание мяса и его сущность. Особенности ферментации мяса больных животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при оспе, Ку-лихорадке.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе и паратуберкулезе.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей, туляремии и столбняке.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле, столбняке и злокачественной катаральной горячке.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях молодняка (колибактериоз, стрептококкоз, сальмонеллез, энзоотическая бронхопневмония, дизентерия).
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционном атрофическом рините, пастереллезе и болезни Ауески.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе и саркоцистозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциоллезе, дикроцелиозе, эхинококкозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при диктиокаулезе жвачных, аскариозе и метастронгилезе свиней.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ценурозе и тонкошейном цистицеркозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов грудной полости незаразной этиологии.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов брюшной полости незаразной этиологии.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ, местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при обработке химическими препаратами и антибиотиками.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиоактивных поражениях.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных.
46. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
47. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Порядок использования продуктов убоя.
48. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика.
49. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
50. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и их профилактика.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
52. Изменения мяса при нарушении режимов хранения (виды порчи мяса). Ветеринарно-санитарная оценка.

53. Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
54. Основы технологии мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль при их производстве.
55. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбасных изделий.
56. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза полукопченых и сырокопченых колбасных изделий.
57. Основы технологии копченостей и ветеринарно-санитарный контроль при их производстве.
58. Основы технологии консервирования мяса посолом. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
59. Новые методы консервирования мяса (сублимационная сушка, УФ - облучение, токи высокой частоты и др.).
60. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
61. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и крови.
62. Основа технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
63. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного и эндокринного сырья.
64. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.
65. Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез, стрептококкоз и стафилококкоз).
67. Требования ГОСТ к пищевым куриным яйцам. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.
68. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов.
69. Методы определения свежести мяса птиц по ГОСТ.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка тушек и внутренних органов кроликов и нутрий.
71. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Методы определения их свежести.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при инфекционных заболеваниях (краснухе, фурункулезе, оспе, бранхиомикозе, дерматомикозе).
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе, метагонимозе, анизакидозе и лигулезе.
74. Исследование рыбы на свежесть.
75. Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Показатели идентификации коровьего и козьего молока сырого.
76. Санитарно-гигиенический режим получения молока в хозяйствах, контроль его качества и безопасности.
77. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
78. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных. Пути реализации.
79. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.
80. Основы технологии и санитарно-гигиенические требования к питьевому молоку и кисломолочным продуктам.
81. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыра.
82. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.
83. Порядок проведения сертификации пищевых продуктов.
84. Отбор средних проб молока и молочных продуктов. Консервирование проб молока. Органолептические показатели молока.
85. Требование ГОСТ на молоко коровье сырое.
86. Требования безопасности к сырому молоку (глава V ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»).
87. Методы определения кислотности, плотности и термоустойчивости молока.
88. Методы определения массовой доли жира в молоке.
89. Методы определения степени чистоты и бактериальной обсемененности молока.
90. Методы определения соматических клеток в молоке.
91. Определение посторонних и ингибирующих веществ в молоке.
92. Контроль режимов пастеризации молока. Порядок обезвреживания молока больных коров.
93. Методы определения содержания белка в молоке.
94. Определение видовой принадлежности мяса.
95. Определение свежести мяса убойных животных.
96. Требования ГОСТ мед натуральный и на меды монофлорные, его экспертиза на продовольственных рынках.



97. Бактериологические исследования мяса и мясных продуктов (показания, отбор проб, схема исследования).
98. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
99. Способы обезвреживания финнозного мяса и контроль эффективности обработки.
100. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарного эксперта. Особенности топографии лимфатических узлов у различных видов животных.
101. Опишите признаки загнанных животных (лошадей, диких животных). Дайте ветеринарно-санитарную оценку продуктам убоя.
102. Ветсанконтроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
103. Способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль консервированных продуктов.
104. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции (глава V ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»).
105. Экспертиза некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов.
106. Порядок сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
107. DFD и PSE - пороки мяса. Ветеринарно-санитарная оценка.
108. Опишите видовые особенности мяса собаки и баранины.
109. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

### 3.3 Темы рефератов\*

- 1) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии, их профилактика по линии ветеринарной службы.
- 2) Ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях, вызванных условно-патогенной микрофлорой, их профилактика по линии ветеринарной службы.
- 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых бактериотоксикозах, их профилактика по линии ветеринарной службы.
- 4) Ветсанэкспертиза и оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, ботулизм, туберкулез, лептоспироз, листериоз, бруцеллез, ящур, некробактериоз, сальмонеллез, рожа свиней и др.).
- 5) Ветсанэкспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (бешенство, столбняк, злокачественная катаральная горячка, эмфизематозный карбункул, лейкоз, классическая чума свиней, случная болезнь лошадей, пастереллез и др.).
- 6) Ветсанэкспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота, саркоцистоз, токсоплазмоз).
- 7) Ветсанэкспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (фасциолез, дикроцелиоз, парамфистомоз, эхинококкоз, метостронгилез, диктиокаулез, цистицеркоз тонкошейный, аскариоз, гиподерматоз и др.).
- 8) Ветсанэкспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии (перикардит, ретикулоперикардит, тимпания, атония, пневмония, цирроз, гепатит, абсцессы, жировая дистрофия, авитаминозы и др.).
- 9) Ветсанэкспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.
- 10) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
- 11) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
- 12) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
- 13) Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
- 14) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.
- 15) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.
- 16) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
- 17) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
- 18) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сырья.
- 19) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- 20) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.
- 21) Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов и технического жира.

- 22) Гигиена получения и контроль качества молока при заготовке.
- 23) Технология и контроль качества питьевого молока.
- 24) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
- 25) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.
- 26) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
- 27) Основы технологии и контроль качества кисломолочных продуктов (сметаны, творога).
- 28) Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных.
- 29) Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении возбудителей пищевых отравлений.
- 30) Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении антибиотиков, пестицидов, консервирующих, дезинфицирующих и радиоактивных веществ.
- 31) Ветсанэкспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на продовольственных рынках.
- 32) Ветсанконтроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
- 33) Экспертиза свежих и консервированных грибов при продаже на рынках.
- 34) Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при продаже на рынках.
- 35) Качественная характеристика мяса с PSE и DFD пороками и способы его переработки.
- 36) Ветеринарно-санитарный контроль за содержанием гормональных стимуляторов роста.
- 37) Ветеринарно-санитарная контроль при импорте и экспорте пищевых продуктов.
- 38) Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий.
- 39) Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи (кабан, медведь, лось, косуля и т.д.).
- 40) Определение видовой принадлежности мяса и судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.
- 41) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и других гидробионтов на продовольственных рынках.
- 42) Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
- 43) Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынках.
- 44) Правила отбора средних проб пищевых продуктов на рынках.
- 45) Ветеринарно-санитарные требования к продовольственным рынкам. Мойка, дезинфекция, дератизация, дезинсекция и соблюдение личной гигиены на рынках.
- 46) Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках.
- 47) Основы технологии и контроль качества кумыса.
- 48) Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел на продовольственных рынках.
- 49) Порядок аттестации государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и специалистов лабораторий.
- 50) Ветеринарно-санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
- 51) Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и предубойном содержании скота на мясокомбинатах.
- 52) Порядок осуществления органолептической и дегустационной оценки пищевых продуктов.
- 53) Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
- 54) Микробиологический контроль мяса и мясных продуктов.
- 55) Микробиологический контроль молока и молочных продуктов.
- 56) Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности и контроль его качества.
- 57) Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности и контроль его качества.
- 58) Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.

*\*Студент может выбрать тему реферата из представленного списка. В случае если список примерных тем не отражает направления исследований студента (н-р: теме ВКР) допускается формулирование темы реферата студентом самостоятельно, с условием, что новая тема перед выполнением работы будет предварительно согласована и утверждена ведущим преподавателем.*

*Работа должна быть выполнена на основе прослушанного курса или СИТМ, оформлена согласно требований, и размещена в ЭИОС университета на личной страничке студента через систему moodle, где возможно взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.*

*После проверки эссе преподавателем, исправленная работа представляется на кафедру, в распечатанном виде для её защиты и окончательной оценки.*

### **3.4 Тесты по дисциплине для оценки сформированности компетенции**

#### **ИДК ПК-5.1**

##### **1. По каким признакам устанавливают упитанность скота?**

Варианты ответов:

- А. Масса тела, степени развития мышц, постановка конечностей.
- Б. Масса тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер, отложения подкожного жира.
- В. Форма тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер.
- Г. Форма тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер, постановка конечностей, отложения подкожного жира.

##### **2. Живую массу всех видов скота и скидки на содержание желудочно-кишечного тракта устанавливают:**

Варианты ответов:

- А. Взвешиванием через 2-3 часа после последнего кормления и поения. Делают 3% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- Б. Взвешиванием через 1 час после последнего кормления и поения. Делают 5% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- В. Взвешиванием через 5 часов после последнего кормления и поения. Делают 5% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- Г. Взвешиванием через 8 часов после последнего кормления и поения. Делают 1% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.

##### **3. Как определяют толщину шпика у свиней?**

Варианты ответов:

- А. Осмотром области задних конечностей.
- Б. Прощупыванием над остистыми отростками 6-7х грудных позвонков.
- В. Осмотром области поясницы.
- Г. Прощупыванием над остистыми отростками 2-3х поясничных позвонков.

##### **4. Сколько должно, быть врачебных точек (рабочих мест) для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на линии переработки лошадей?**

Варианты ответов:

- А. 3-
- Б. 4
- В. 4 - 5
- Г. 2

##### **5. Какой из внутренних органов исследуется на цистицеркоз?**

Варианты ответов:

- А. Сердце
- Б. Печень
- В. Почки
- Г. Селезенка

##### **6. Сколько должно, быть врачебных точек (рабочих мест) для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на линии переработки и мелкого рогатого скота?**

Варианты ответов:

- А. 3
- Б. 4
- В. 4 - 5
- Г. 2

##### **7. Каковы особенности ветеринарно-санитарная экспертизы туш и органов лошадей и других однокопытных?**

Варианты ответов:

- А. Осматривается носовая перегородка и трахея на сап.
- Б. Дополнительно осматриваются предлопаточный лимфатический узел.
- В. Осматривают органы и мышцы на меланоз.
- Г. Голова и сердце осматриваются на финноз.

**8. Как использовать мясо, если были выделены сальмонеллы из туши и органов?**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Используется без ограничения.
- ☒ Б. Внутренние органы на утиль, тушу на проварку, мясные хлеба или мясные консервы.
- ☐ В. Утилизация.
- ☐ Г. Промпереработка.

**9. Как использовать мясо, если были выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек из глубоких слоев мускулатуры или лимфатических узлов при хорошей органолептике и отсутствии других патогенных микробов?**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Используется без ограничения.
- ☐ Б. Направляется на проварку.
- ☐ В. Утилизация.
- ☐ Г. На варенные и варено-копченые колбасные изделия, при невозможности проварка.

**10. Как использовать мясо, если выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек только из внутренних органов?**

*Варианты ответов:*

- ☒ А. Используется без ограничения.
- ☐ Б. Направляется на проварку.
- ☐ В. Утилизация.
- ☐ Г. Промпереработка.

**11. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варкой?**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Используется без ограничения.
- ☐ Б. Направляется на проварку.
- ☒ В. Утилизация.
- ☐ Г. Промпереработка.

**12. Как использовать мясо при истощении с наличием дегенеративных изменений в мускулатуре и отечности лимфатических узлов, но сальмонеллы не выделены?**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Используется без ограничения.
- ☐ Б. Направляется на проварку.
- ☒ В. Утилизация.
- ☐ Г. Промпереработка.

**13. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?**

*Варианты ответов:*

- ☒ А. Обязательно исследовать принятую тушу.
- ☐ Б. Не обязательно, мясо отправить на промпереработку.
- ☐ В. Нужно, но только в сомнительных случаях на свежесть.
- ☐ Г. Не обязательно, если мясо свежее, направить на проварку.

**14. Молоко синеватого цвета, со специфическим запахом, на вкус водянистое. Плотность – 1,024 содержание жира - 1,8 %, белка – 1,9 % кислотность – 14 °Т. Определите для какого молока характерны указанные признаки.**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Цельное
- ☐ Б. Обезжиренное
- ☐ В. Разбавленное обратом
- ☒ Г. Разбавленное водой

**15. При определении плотности молока, температура его оказалась 14°С. Укажите, как это отразится на показателях плотности.**

*Варианты ответов:*

- ☐ А. Плотность уменьшится
- ☒ Б. Плотность увеличится
- ☐ В. Указанная температура не повлияет на показатели плотности
- ☐ Г. Соответствует показателям шкалы ареометра

**ИДК ПК-5.2**

**16. Молоко белого цвета, со специфическим запахом, сладковатый вкус не ощущается, консистенция водянистая. Плотность – 1,034, содержание жира 2,8%, содержание общего белка – 3,9%, молочного сахара – 4,5%. Определите, для какого молока характерны указанные признаки.**

*Варианты ответов:*

- А.Цельное
- Б.Обезжиренное
- В.Цельное молоко, разбавленное обратом
- Г.В обезжиренное молоко добавлена вода

**17. При исследовании молока в молочной лаборатории МТФ, у одной коровы были выявлены следующие показатели: содержание жира-4,6%, общего количества белка-4,9%, плотность-1,038, кислотность-35°Т. При органолептической оценке молока отмечено наличие желтоватого цвета и солоноватого на вкус. Определите для какого молока характерны указанные признаки.**

*Варианты ответов:*

- А.Не свежее
- Б.Свежее цельное
- В.Молозиво
- Г.Молоко стародойное (перед запуском)

**18. При экспертизе молока проводилась органолептическая оценка. Укажите, какие показатели могли не учитываться при этом.**

*Варианты ответов:*

- А.Цвет молока
- Б.Запах
- В.Консистенция
- Г.Прозрачность

**19. Какие документы являются основанием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда и других продуктов пчеловодства?**

*Варианты ответов:*

- А. ветсвидетельство форма № 1 или электронное ВСД и паспорт качества
- Б. ветсвидетельство форма № 2 или электронное ВСД и ветеринарно-санитарный паспорт пасеки
- В. ветсвидетельство форма № 3 или электронное ВСД и сертификат соответствия
- Г. ветсправка форма № 4 или электронное ВСД.

**20. Разрешается ли реализация на продовольственных рынках падевого меда?**

*Варианты ответов:*

- А.да, без ограничений
- Б. нет, не разрешена
- В. да, разрешена, но на емкости с медом должна быть наклеена этикетка желтого цвета с обозначением, что мед падевый
- Г.нет, мед подлежит технической утилизации.

**21. Какими методами можно определить влажность меда?**

- А. путем высушивания навески в сушильном шкафу и определение разности массы навески до и после высушивания.
- Б. расчетным способом
- В. сернокислотным способом
- Г. при помощи рефрактометра

**22. Каково должно быть содержание массовой доли воды в меде, подлежащим реализации на рынке?**

- А. не более 15 %
- Б. не более 21 %
- В. не более 10 %
- Г. не более 17 %

**23. С какой кислотностью мед допускается к реализации?**

- А. 1-4 нормоградусов
- Б. не более 2 нормоградусов
- В.1-6 нормоградусов
- Г. 1-10 нормоградусов

**24. Какова величина средней пробы молока, отбираемая для проведения органолептических и физико-химических исследований молока на продовольственных рынках?**

*Варианты ответов:*

- А. 100 мл
- Б. не более 200 мл
- Г. не менее 250 мл
- Д.не менее 500 мл

**25. Какова величина средней пробы при исследовании сотового меда?**

*Варианты ответов:*

- А. кусочек сот, размером 2,5×2,5 из каждой соторамки
- Б. кусочек сот, размером 5×5 из каждой соторамки
- В. кусочек сот, размером 4,5×4,5 из каждой третьей соторамки
- Г. кусочек сот, размером 5×5 из каждой пятой соторамки

**26. Какой из сахаров входит в состав инвертных?**

Варианты ответов:

- А. сахароза
- Б. глюкоза
- В. мальтоза
- Г. арабиноза

**27. С помощью какого прибора можно определить содержание нитритов в растительной продукции?**

Варианты ответов:

- А. рефрактометр
- Б. иономер
- В. люминоскоп
- Г. «Клевер 1 –М»

**28. Какое расстояние допускается для перевозки животных железнодорожным транспортом?**

Варианты ответов:

- А. от 150 до 300 км
- Б. от 200 до 500 км
- В. от 400 до 600 км
- Г. от 300 до 800 км.

**29. Ветеринарные требования к специализированным вагонам для перевозки животных:**

Варианты ответов:

- А. Устанавливаются откидные кормушки, баки для воды, имеются световые и вентиляционные люки, щелевыми полами для стока.
- Б. Устанавливаются откидные кормушки, баки для воды, дополнительные помещения для инвентаря, имеются световые и вентиляционные люки. Вагоны должны быть чистыми, продезинфицированными,
- В. Устанавливаются откидные кормушки, баки для воды. Вагоны должны быть чистыми, с щелевыми полами для стока.
- Г. Устанавливаются откидные кормушки, баки для воды, имеются световые люки. Вагоны должны быть чистыми, продезинфицированными.

**30. Животные утомлены и поступили на мясокомбинат вне графика. Порядок приема и убоя животных?**

Варианты ответов:

- А. Поставить на отдых. Крупный рогатый скот не менее 24 часов, свиней – на 10 часов.
- Б. Скот направить в карантинное отделение.
- В. При отсутствии кормления животных на мясокомбината скот перерабатывают в ближайшие 1-1,5 суток.
- Г. Партию скота убить на санбойне.

**ИДК ПК-5.3**

**31. На мясокомбинат поступила партия крупного рогатого скота. В товарной накладной указана масса 15 т и 32 головы. Фактически оказалось 29 голов общим весом 12 т. Порядок приема и убоя животных.**

Варианты ответов:

- А. Партию не принимать.
- Б. Партию направить на санбойню.
- В. Животных поголовно термометрировать.
- Г. Партию в карантин до выяснения причин несоответствия.

**32. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации. Позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?**

Варианты ответов:

- А. В зависимости от результатов бактериологического исследования на сап.
- Б. При отсутствии в конине возбудителя сапа мясо направить на промпереработку.
- В. Конина подлежит технической утилизации, о чем необходимо сообщить владельцу мяса.
- Г. Конину используют после проварки.

**33. Разрешается ли проводить вынужденный убой животных на предубойной базе?**

Варианты ответов:

- А. Да, если животное в стадии агонии.
- Б. Да, только под личным контролем ветврача.
- В. Нет.
- Г. Да, если болезнь или состояние угрожает смерть.

**34. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, что несколько туш повреждено грызунами или загрязнено их пометом. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.**

Варианты ответов:

- А. Направить на промпереработку, поврежденные туши на проварку.
- Б. Выпускается без ограничения, поврежденные туши зачистить.
- В. Отправить на проварку, поврежденные туши в утиль,

Г. Направить на бактериологический анализ поврежденные туши, а остальные - без ограничения.

**35. На сальнике свиньи обнаружено множество тонкостенных пузырей грушевидной формы, с прозрачным содержимым и сколексом в виде белого бугорка, величиной с грецкий орех и более. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Цистицеркоз целлюлозный. Пузыри удаляют, тушу и внутренние органы замораживают.

Б. Эхинококкоз. Внутренние органы утилизируют, тушу на проварку.

В. Саркоцистоз. Внутренние органы утилизируют, тушу выпускают без ограничений.

Г. Цистицеркоз тениюкольный. Пузыри удаляют, туши и органы без ограничения.

**36. В мышечной ткани крупы и спины, принятой на мясокомбинат туши коровы, обнаружены множественные мелкие "пенообразные" включения серого или желтоватого цвета. Туша имеет показатели упитанности II категории. В ветсвидетельстве указано, что животное здорово. Предполагаемый диагноз и оценка мяса.**

*Варианты ответов:*

А. Цистицерков. Тушу на заморозку.

Б. Эхинококкоз. После зачистки тушу на промпереработку.

В. Тонкошейный цистицеркоз. После зачистки мясо без ограничения.

Г. Саркоцистоз. После зачистки мясо на проварку.

**37. При ветсанэкспертизе туш овцы обнаружены пузырьки паразитарного происхождения величиной от 2 до 10 мм, заполненные прозрачной жидкостью и локализующиеся в межмышечной соединительной ткани. Возбудитель паразита имеет четыре присоски и корону крючьев из двух рядов. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Саркоцистоз. После зачистки, органы в утиль, мясо на промпереработку.

Б. Цистицеркоз овисный. Тушу и органы направляют на замораживание.

В. Эхинококкоз. Внутренние органы утилизируют, тушу на проварку.

Г. Цистицеркоз тениюкольный. Внутренние органы проваривают, тушу обеззараживают замораживанием.

**38. Признаки дифференциальной диагностики эхинококкоза и цистицеркоза тениюкольного, цистицеркоза бовисного и саркоцистоза.**

*Варианты ответов:*

А. По расположению цист.

Б. По величине цист.

В. По строению цист.

Г. По характеристике оболочки цисты.

**39. При ветсанэкспертизе печени в желчных протоках обнаружены гельминты длиной 20-30 мм, относящиеся к классу трематод. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Фасциолез. Продукты убоя в сыром виде выпускать запрещается.

Б. Фасциолез. При поражении инвазией 2/3 внутреннего органа его целиком утилизируют, тушу выпускают без ограничения.

В. Дикроцелиоз. Печень уничтожают, внутренние органы проваривают, тушу выпускают без ограничения.

Г. Описторхоз. Органы в утиль, мясо по результатам баканализа.

**40. Гельминтозное заболевание домашних и диких свиней, вызываемое нематодами нитевидной формы, белого или желто-белого цвета (длина самцов - 14-26 мм, самок - 20-50 мм), паразитирующими в бронхах. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Протостронгилез. Легкие утилизируют, тушу и внутренние органы проваривают.

Б. Метастронгилез. Пораженные части органов на утиль, непораженные части внутренних органов - без ограничения.

В. Аскаридоз. Легкие утилизируют, тушу и внутренние органы выпускают без ограничений.

Г. Диктиокаулез. Органы в утиль, мясо по результатам баканализа.

**41. Гельминтозное заболевание домашних и диких жвачных, а также непарнокопытных животных, вызываемое нематодами белого цвета и их личинками паразитирующими в бронхах и трахее. Длина паразитов колеблется от 17 до 80 мм (самцы) и от 23 до 150-мм (самки). Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Метастронгилез. Внутренние органы утилизируют, тушу проваривают.

Б. Аскаридоз. Пораженный орган утилизируют, остальные продукты без ограничения.

В. Протостронгилез. Продукты убоя запрещается выпускать в сыром виде.

Г. Диктиокаулез. Пораженные органы утилизируют, тушу и другие органы - без ограничения.

**42. Инвазионное заболевание многих видов домашних и диких животных (болеет и человек), вызываемое трематодой ланцетовидной формы, длиной 5-15 мм, шириной 1,5-2,5 мм, паразитирующей в желчных протоках печени. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Фасциолхоз. Внутренние органы утилизируют, тушу проваривают.

Б. Дикроцелиоз. При поражении инвазией 2/3 внутреннего органа его целиком утилизируют, тушу выпускают без ограничения.

В. Фасциолез. Пораженный орган утилизируют, тушу и другие органы выпускают без ограничения.

Г. Описторхоз. Органы проваривают, мясо по результатам баканализа.

**43. При осмотре массетеров крупного рогатого скота обнаружено пузырьковидное образование серовато-белого цвета, заполненное жидкостью, величиной с горошину. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Саркоцистоз. Пораженный участок зачищается, тушу и органы выпускают без ограничений.

Б. Цистицеркоз бовисный. Тушу направляют на обеззараживание заморозкой, внутренние органы на промпереработку.

В. Ценуроз. Голову в утиль, органы проваривают. Туши без ограничения.

Г. Эхинококкоз. Голову утилизируют, внутренние органы проваривают, тушу на промпереработку.

**44. При осмотре туши лошади были обнаружены патологические изменения в виде разрастания грануляционной ткани, рубцов и свищи в области холки. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.**

*Варианты ответов:*

А. Парафиляриоз. Туши и органы в утиль.

Б. Травма. Зачистить очаги поражения, мясо использовать в зависимости от результатов баканализа.

В. Онхоцеркоз. Зачистить ткани, тушу без ограничения. При осложненном течении с признаками гнойно-некротических процессов туша и внутренние органы на бак. исследование.

Г. Неизвестной этиологии. Направить измененные ткани на гистолоскопию, мясо на проварку,

**ИДК ПК-7.1**

**45. По каким показателям определяют качество живой рыбы?**

*Варианты ответов:*

А. изменению плотности мышечной ткани

Б. деформации

В. поведению в воде

Г. внешнему виду и запаху

**46. При организации процесса утилизации трупов животных наиболее приемлемым является:**

*Варианты ответов:*

А. технология вытопки при 400 °С

Б. технология влажной переработки

В. сжигание биоотходов в кремационном оборудовании при температуре не менее 700 °С

Г. технология порционной сухой варки

**47. Каким автотранспортом производится транспортировка биологических отходов?**

*Варианты ответов:*

А. автотранспортом специализированных организаций по термическому обезвреживанию биологических отходов, оборудованным в соответствии с требованиями федерального законодательства

Б. автотранспортом предприятий, организаций, учреждений, индивидуальных предпринимателей, в результате хозяйственной деятельности которых они образовались, оборудованным в соответствии с требованиями федерального законодательства

В. частным автотранспортом сотрудников организаций, учреждений, индивидуальных предпринимателей, в результате хозяйственной деятельности которых они образовались

Г. частным автотранспортом руководителей организаций, учреждений, индивидуальных предпринимателей, в результате хозяйственной деятельности которых они образовались

**48. Биологическими отходами являются:**

*Варианты ответов:*

А. Шерсть

Б. Ветеринарные конфискаты (мясо, рыба, другая продукция животного происхождения), выявленные после ветеринарно-санитарной экспертизы на убойных пунктах, хладобойнях, в мясо-, рыбоперерабатывающих организациях, рынках, организациях торговли и др. объектах

В. Пищевые отходы

Г. Трупы животных и птиц, в т.ч. лабораторных, их абортированные и мертворожденные плоды

**49. Методы посмертной диагностики саркоцистоза у промежуточных хозяев:**

А. компрессорный метод

Б. пунктатом из лимфоузлов

В. метод раздавленной капли

Г. визуальный осмотр мышечной ткани при ветеринарно-санитарной экспертизе

**50. К объектам Технического регулирования в соответствии с Техническим регламентом "О безопасности молока и молочной продукции" относят:**



- А. Мясо
- Б. Упаковку
- В. Продукты переработки молока
- Г. Молочное сырье

**51. Какие журналы ведут в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы:**

- 1. журнал исследований проб кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву
- 2. журнал бактериологических исследований
- 3. журнал вирусологических исследований
- 4. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения;

**52. Какие журналы ведут в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы:**

- 1. журнал исследований проб кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву
- 2. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
- 3. журнал вирусологических исследований
- 4. журнал бактериологических исследований

**53. Какая форма журнала учета есть на убойных пунктах:**

- 1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
- 2. журнал учета трихинеллоскопии свиных туш
- 3. журнал экспертизы мёда
- 4. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения

**54. На каких предприятиях есть все следующие журналы учета: журнал экспертизы молока и молочных продуктов, журнал экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца, журнал экспертизы мёда, журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения:**

- 1. в СББЖ
- 2. в управлении ветеринарии
- 3. в лабораториях ВСЭ на рынках

**55. По какой форме подаются сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения:**

- 1. по форме № 5-вет
- 2. по форме № 10-вет
- 3. по форме № 20-вет

**56. Как называется раздел 3 содержательной части сведений по форме № 5-вет:**

- 1. результаты осмотра животных
- 2. результаты предубойного осмотра животных
- 3. результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках

**57. Как называется раздел 2 содержательной части сведений по форме № 5-вет:**

- 1. результаты ветеринарного осмотра животных
- 2. результаты ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях, рыбы и гидробионтов на хладокомбинатах
- 3. результаты экспертизы биоматериала

**58. Как называется раздел 1 содержательной части сведений по форме № 5-вет:**

- 1. результаты ветеринарного осмотра животных
- 2. результаты ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы и гидробионтов в хозяйствах
- 3. результаты ветеринарно-санитарной экспертизы

**59. Как называется раздел 4 содержательной части сведений по форме № 5-вет:**

- 1. результаты осмотра животных
- 2. результаты экспертизы биоматериала
- 3. результаты ветеринарно-санитарной экспертизы других пищевых продуктов на рынках

**60. Сколько действительна Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков, выданная уполномоченным лицом органа или организации, входящего в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) на молокоперерабатывающие предприятия:**

- 1. в течение 3 дней
- 2. в течение 10 дней
- 3. в течение 30 дней

**ИДК ПК-7.2**

**61. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках**

- 1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.

2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.
3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.
4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.
- 62. Наиболее эффективным способом дезактивации мяса является:**
1. жарение;
  2. вяление;
  3. копчение;
  4. вываривание.
- 63. К какому виду загрязнения это можно отнести, если обсеменение мяса бактериями произошло при выполнении технологических операций разделки мясных туш загрязненными инструментами?**
1. экзогенное загрязнение
  2. эндогенное загрязнение
  3. внешнее загрязнение
  4. внутреннее загрязнение
- 64. Переработка мяса с целью снижения загрязнения радионуклидами включает?**
1. обвалка мяса, проварка, перетопка сала, засолка, замораживание, разбавление
  2. консервирование, сушка, измельчение на мясокостную муку, засолка
  3. сушка, засолка, проварка, разделка туши на более и менее загрязненные части
  4. мойка, удаление зараженных участков, выдерживание для снижения зараженности за счет естественного радиоактивного распада
- 65. В какой журнал учета в лаборатории ВСЭ на рынках вносят данные об экспертизе форели:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца
  3. журнал экспертизы мёда
  4. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 66. В какой журнал учета в лаборатории ВСЭ на рынках вносят данные об экспертизе овощей:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мёда
  3. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 67. В какой журнал учета в лаборатории ВСЭ на рынках вносят данные об экспертизе сметаны:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мёда
  3. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 68. В какой журнал учета в лаборатории ВСЭ на рынках вносят данные об экспертизе перепелиных яиц:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца
  3. журнал экспертизы мёда
  4. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 69. В какой журнал учета в лаборатории ВСЭ на рынках вносят данные об экспертизе говядины:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца
  3. журнал экспертизы мёда
  4. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 70. В какую форму журнала учета вносят данные об экспертизе фруктов и сухофруктов:**
1. журнал экспертизы молока и молочных продуктов
  2. журнал экспертизы мёда
  3. журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения
- 71. Какой ветеринарный сопроводительный документ оформляется для транспортировки биологических отходов:**
1. акт
  2. удостоверение
  3. ветеринарное свидетельство (справка)
- 72. Для исследования мяса на трихинеллез используют:**
- А. копрограмма
  - Б. лапароскоп
  - В. трихинеллоскоп
  - Г. биопсия
- 73. Для определения видовой принадлежности микроорганизмов и характера их роста используют:**
- А. рециркулятор
  - Б. ламинарный шкаф

В. термостат

Г. сушильный шкаф

**74. Для определения свежести яиц от домашних кур используют:**

А. овоскоп

Б. ультрафиолетовое излучение

В. стетоскоп

Г. лапароскоп

**75. Для диагностики скрытого мастита у сельскохозяйственных животных применяют:**

А. прибор Драмминского

Б. ультразвуковое исследование

В. анализатор Соматос

Г. рентгенологическое исследование

### **ИДК ПК-7.3**

**76. Определение качества молока после доения определяют при помощи:**

А. Клевер

Б. Соматос

В. Анализатор АКМ-99

Г. Лактан

**77. Какой из перечисленных методов позволяет наиболее точно идентифицировать видовое происхождение продуктов убоя:**

1. Метод полимеразной цепной реакции

2. Метод преципитации в геле

3. Определение коэффициента преломления в жире

4. Реакция на гликоген

**78. Какая из методик не является методом определения свежести мяса сельскохозяйственных животных (кроме птицы):**

1. Определения количества летучих жирных кислот

2. Определения продуктов первичного распада белка в бульоне в  $\text{CuSO}_4$

3. Микробиологическое исследование мазков-отпечатков

4. Реакция на пероксидазу

**79. Согласно какому ГОСТу определяется натуральность меда:**

1. ГОСТ 31766-2012 мёды монофлорные Технические условия

2. ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный Технические условия

3. ГОСТ 18322-2017 мед натуральный Технические условия

4. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

**80. Определить последовательность действий при исследовании мяса свиней на трихинеллёз с использованием компрессориума.**

1. Ножницами Купера нарезать мясо, взятое из ножек диафрагмы, на кусочки размером с овсяное зерно.

2. Накрывать стеклом и закрутить винты (сквозь расплющенное мясо должно быть видно печатный текст).

3. Разместить материал в 24 клетках компрессориума.

4. Исследуем под малым увеличением микроскопа или в трихинеллоскопе

**81. Выстройте алгоритм действия работы на аппарате «Гастрос»**

1. Переместить раствор в чашку Петри или часовое стекло.

2. Отстаивать раствор

3. Нажать кнопку «НАГРЕВ»

4. Пробы мяса поместить в стаканы с фильтрами и ввести в реакторы

**82. По данным исследования мяса вынужденного убоя животных вследствие отравления пробой варки мясо может быть признано:**

1. пригодным для пищевых целей без ограничений;

2. условно годным, подлежащим обеззараживанию одним из установленных методов и режимов;

3. пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах;

**83. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. безопасность пищевых продуктов

2. ветеринарно-санитарная экспертиза

3. ветеринарное клеймение мяса

А. соответствие продуктов ветеринарным и санитарным правилам, другим требованиям безопасности, регламентированным действующей нормативной документацией;

Б. комплекс исследований на показатели безопасности, проводимых ветеринарной службой в соответствии с действующими правилами и другими нормативными документами;

В. нанесение на мясо оттиска ветеринарного клейма или ветеринарного штампа специалистом Государственной ветеринарной службы после проведения ветсанэкспертизы

**84. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. изолятор
2. зачистка туши
3. загар мяса

А. безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся несвойственным (кислым) запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета;

Б. удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений;

В. изолированное помещение на скотобазе для размещения убойных животных, больных острозаразными болезнями;

**85. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. партия животных
2. пищевая продукция животного происхождения
3. партия животных

А. любое количество животных, поступивших в одном транспортном средстве и сопровождаемое ветеринарными документами установленной формы;

Б. количество мяса, тушек птицы, включенных в одно ветеринарное свидетельство;

В. мясо, мясные и другие продукты убоя всех видов сельскохозяйственных и промысловых животных, битой домашней птицы и пернатой дичи, рыба, молоко, яйца, мед и продукты их переработки;

**86. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. вынужденный убой
2. государственный ветеринарный надзор
3. ветеринарное свидетельство (ветеринарный сертификат)

А. документ, выдаваемый учреждениями Государственной ветеринарной службы на все виды подконтрольных Госветнадзору грузов, подтверждающий, что они подвергнуты ветеринарному осмотру (животные), ветеринарно-санитарной экспертизе (продукция животного происхождения) и соответствуют требованиям нормативных документов, выходят из местности, благополучной по особо опасным и карантинным болезням животных;

Б. убой животных в связи с тяжелой болезнью, или по другим причинам, угрожающим их жизни, под контролем ветеринарной службы;

В. деятельность органов управления, учреждений и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, направленная на профилактику болезней животных и обеспечение безопасности в ветеринарном отношении продукции животного происхождения;

**87. Утилизация непригодных для пищевых целей продуктов убоя это:**

1. переработка их на кормовые или технические цели;
2. сжигание;
3. захоронение на скотомогильнике.

**88. Дефинитивным хозяином цистицеркоза к.р.с. (финноза) является:**

1. собака, волк, шакал;
2. человек;
3. к.р.с.

**89. Обеззараживание условно-годных продуктов убоя при инфекционных болезнями осуществляется:**

1. путем проваривания по установленному режиму;
2. путем замораживания;
3. путем автоклавирования

**90. Соответствие между видами убойных животных и количеством точек ветсанэкспертизы:**

1. крупный рогатый скот
2. свиньи
3. мелкий рогатый скот

А. 3

Б. 4

В. 5

**ИДК ПК-9.1**

**91. Куда направляют мясо животных убитых электрическим током и молнией?**

1. для приготовления мясных консервов;
2. для приготовления вареных колбас;
3. после проварки в пищу людям;
4. после проварки в корм пушным зверям.

**92. Какие из болезней животных являются зооантропонозными?**

1. паратуберкулез, бешенство и сепс;
2. туляремия, бруцеллез и мелиоидоз;
3. туберкулез, астереллез и листериоз;
4. лептоспироз, лейкоз и сибирская язва.

**93. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?**

1. Salmonella, E. coli, Proteus;
2. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. Botulinum;
3. Streptococcus faecalis, Vibrio parahaemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter;
4. Salmonella, E. coli, Proteus, Bacillus anthracis, Cl. Botulinum.

**94. Как поступают с молоком, полученным от коров больных сибирской язвой?**

1. обеззараживают путем добавления хлорной извести 1 кг на 20 литров в течение 6 часов и уничтожают;
2. кипятят и используют на корм скоту;
3. кипятят 10 минут и уничтожают в течении 3 дней после введения сыворотки;
4. пастеризуют при 85°C 5 минут в течении 7 дней после введения сыворотки.

**95. При какой инфекционной болезни мясо можно перерабатывать на вареные колбасы?**

1. сальмонеллез;
2. туберкулез;
3. лептоспироз;
4. листериоз.

**96. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций?**

1. МПА, среда Левина, среда Киллиана;
2. МПА, трехсахарный агар, среда Мюллера;
3. МПА, среда Эндо, среда Петраньяни;
4. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева.

**97. Человек при употреблении в пищу говядины зараженной цистицеркозом заболевает:**

1. цистицеркозом;
2. тениозом;
3. тениаринхозом.

**98. В случае установления сибирской язвы при бактериологическом исследовании биоматериала:**

1. приступают к проведению комплекса мероприятий предусмотренных «Правилами ветсанэкспертизы»;
2. подозреваемую тушу изолируют и ожидают результатов бактериологического исследования;
3. подозреваемую тушу с органами и шкурой и обезличенные продукты убоя уничтожают.

**99. Соответствие между методами окраски и их определениями:**

1. метод окраски по Циль-Нильсону
  2. метод окраски по Златогорову
  3. метод окраски по Ольту
- А. окрашивают кислото-спирто-щелоче устойчивые бактерии  
Б. споры  
В. капсулы

**100. Соответствие между терминами и их определением:**

1. стерилизация
  2. тиндализация
  3. пастеризация
- А. процесс, вызывающий гибель патогенных и не патогенных микроорганизмов и их форм (вегетативных и споровых) в каком либо материале  
Б. стерилизация осуществляется в водяной бане при температуре 56-58°C – в течение 6-7 дней  
В. продукт нагревают до 80°C 30 мин., затем резко охлаждают (до 4-8°C)

**101. Соответствие между терминами и их определением:**

1. бактерии
  2. бацилы
  3. клостридии
- А. палочки, у которых диаметр споры превышает ширину вегетативной клетки  
Б. палочки, образующие споры  
В. неспоровые палочки

**102. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. конфискаты
  2. карантин убойных животных
  3. карантинный двор (карантинное помещение)
- А. выдерживание животных на скотобазе при неправильном оформлении ветеринарного свидетельства, а также при подозрении на инфекционное заболевание (падеж при транспортировании, повышение температуры у животных и др.) с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний;
- Б. изолированное помещение (двор) скотобазы для приемки и содержания животных, подозреваемых в заболевании инфекционными болезнями;
- В. туши, части туш и органы животных, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции;

**103. Соответствие между терминами и их определениями:**

1. мясо, подлежащее обезвреживанию (мясо условно-годное)
2. мясо птицы
3. мясо вынужденного убоя
- А. мясо, полученное от вынужденно убитых животных и подлежащее обезвреживанию и использованию под контролем ветеринарной службы;
- Б. мясо, использование которого для пищевых целей допускается после обезвреживания путем воздействия высоких или отрицательных температур под контролем ветеринарного врача;
- В. части тушки, предназначенные для употребления в пищу;

**104.Соответствие между терминами и их определениями:**

1. уничтожение мяса и мясных продуктов
2. удостоверение качества
3. убойные животные
- А. сельскохозяйственные животные (птица), предназначенные для убоя и переработки;
- Б. документ, в котором изготовитель (поставщик) пищевой продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности конкретных партий пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов;
- В. сжигание или захоронение в биотермических ямах;

**105.Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов».::**

1. пищевая ценность пищевого продукта
2. качество пищевых продуктов
3. безопасность пищевых продуктов
- А. качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
- Б. безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
- В. пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

**ИДК ПК-9.2**

**106.Какие морфологические свойства характерны для кишечных палочек?**

1. грамотрицательные, полиморфные короткие толстые палочки, подвижные, располагающиеся в мазке беспорядочно
2. грамотрицательные тонкие длинные палочки, подвижные, располагающиеся в мазке в виде длинных цепочек и нитей
3. грамотрицательные кокковидные мелкие палочки, обладающие способностью к биполярному окрашиванию в мазках из патматериала
4. грамположительные полиморфные палочки, часто расположенные в мазке, в виде римской цифры V

**107.Какие морфологические свойства характерны для листерий?**

1. грамотрицательные, полиморфные мелкие, короткие палочки, подвижные, располагающиеся в мазке беспорядочно
2. грамположительные длинные палочки, располагающиеся в мазке в виде длинных цепочек
3. грамположительные полиморфные палочки, часто расположенные в мазке "палисадом", в виде римской цифры V, попарно
4. грамотрицательные кокковидные палочки, обладающие способностью к биполярному окрашиванию

**108.При желтушном окрашивании не кормового происхождения всех тканей, не исчезающего в течение двух суток окрашивания тушу направляют в техническую утилизацию, а при исчезающем:**

1. тушу подвергают бактериологическому исследованию на сальмонеллы с последующим решением вопроса о порядке использования мяса;
2. тушу направляют на промпереработку;
3. тушу направляют на проварку.

**109.Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?**

1. Филин;
2. Стейк;
3. Клевер;
4. Гастрос

**110. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу:**

- 1.направляют в утилизацию;
- 2.направляют на баканализ с последующим решением вопроса о пригодности мяса;
- 3.направляют на проварку.

**111.Цистицеркоз среди поголовья к.р.с распространяется через:**

- 1.собак;

- 2.к.р.с.;
- 3.людей.

**112. При какой болезни туши лошадей можно использовать после обеззараживания?**

- 1. Мыт;
- 2. Сап;
- 3. Эпизоотический лимфангит;
- 4. Чума однокопытных.

**113. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию животных на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:**

- 1. 24 среза;
- 2. 48 срезов;
- 3. 72 среза;
- 4. 96 срезов.

**114. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом для исследования методом переваривания в искусственном желудочном соке на наличие личинок трихинелл от каждой пробы берут:**

- 1. 1,0 гр.;
- 2. 2,0 гр.;
- 3. 3,0 гр.;
- 4. 4,0 гр.

**115. В целях профилактики заражения эхинококкозом людей и животных необходимо:**

- 1. не допускать скармливания собакам органы и ткани пораженные эхинококковыми пузырями;
- 2. периодически исследовать собак на зараженность эхинококкозом и проводить их дегельминтизацию;
- 3. не допускать на пищевые цели людям органы и ткани, пораженные

**116. Продукты убоя исследуют на трихинеллез:**

- 1. при разрезе органов и тканей визуальное;
- 2. микропируют расплюснутые срезы мышечной ткани;
- 3. микропируют осадок после переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.

**117. Соответствие между терминами и их определениями:**

- 1. точечные кровоизлияния
- 2. тушка птицы
- 3. тушка полупотрошенная

А. точечные кровоизлияния – дефект туши, представляющий собой кровоизлияния в ткани вблизи капилляров в виде точек или пятнышек диаметром до 3 мм.;

Б. тушка полупотрошенная – тушка птицы после обескровливания, ощипывания с удаленными кишечником и клоакой;

В. тушка птицы – целое тело птицы после обескровливания, ощипывания и потрошения, при этом удаление легких, почек, ножек у заплосны, головы необязательно;

**118. Соответствие между терминами и их определениями:**

- 1. субпродукты
- 2. технические отходы при переработке птицы
- 3. скотобаза

А. обособленное на территории мясокомбината помещение (площадка) для размещения перед убоем, ветосмотра, сортировки и отдыха убойных животных;

Б. внутренние органы, головы, хвосты, ноги, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке скота;

В. трахея, зоб, пищевод, кишечник с клоакой, желчный пузырь, яйцевод;

**119. Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:**

- 1. столбняком;
- 2. некробактериозом;
- 3. листериозом.

**120. Мясо вынужденного убоя животного, при отравлениях может быть признано:**

- 1. пригодным для переработки на мясные хлеба, консервы;
- 2. пригодным для использования в общественном питании;
- 3. не пригодным для пищевых целей, подлежащим утилизации.

### **ИДК ПК-9.3**

**121. На поражение цистицерками к.р.с.и свиней осматривают:**

- 1. мышцы туши;
- 2. жевательные мышцы и мускулатуру сердца;
- 3. печень и другие паренхиматозные органы.

**122. Какие инфекционные болезни свиней необходимо исключить при перемещении животных на территории таможенного союза:**

- 1. рожа свиней

- 2.классическая чума свиней
- 3.дизентерия
- 4.болезнь Ауески

**123. Как называется организм, в котором находится личиночная форма возбудителя паразитарного заболевания?**

- 1. дефинитивный хозяин
- 2. промежуточный хозяин
- 3. факультативный
- 4. резервуарный

**124. Соответствие между терминами и их определениями:**

- 1. кровоизлияния на туше
- 2. кровоподтек на туше
- 3. кормовая мука животного происхождения
- А. продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, трупов убойных животных, допущенных ветсаннадзором для переработки на кормовую муку;
- Б. дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушений целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;
- В. дефект туши, представляющий собой пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;

**125. Соответствие между терминами и их определениями:**

- 1. предубойная выдержка
- 2. санитарная бойня
- 3. потроха после убоя птицы
- А. потроха после убоя птицы – печень без желчного пузыря, сердце с перикардом или без него, мышечный желудок без содержимого и кутикулы;
- Б. предубойная выдержка – содержание животных без корма перед убоем в течение определенного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;
- В. санитарная бойня – комплекс помещений, предназначенных для обособленного убоя животных (птицы), больных инфекционными, а также болезнями невыясненной этиологии;

**126. Права ветеринарных специалистов государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках**

- 1. Проверка качества пищевых продуктов, поступивших на рынок; оформление разрешения на продажу
- 2. Беспрепятственное посещение торговых павильонов, магазинов, холодильников, складов; проверка безопасности пищевых продуктов, отбор проб пищевых продуктов для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований; выдача разрешительных документов; запрещение продажи не исследованных и непригодных продуктов
- 3. Контроль правильности сопроводительных документов, ветсанэкспертиза продуктов, клеймение мяса
- 4. Сбор сведений о благополучии местности от куда поступает на рынок пищевая продукция; контроль ее качества и разрешение продажи

**127. При беломышечной болезни в случае наличия дистрофических изменений в мускулатуре:**

- 1. тушу и органы направляют в техническую утилизацию;
- 2. направляют на баканализ с последующим решением вопрос о пригодности мяса.

**128. Наименьшее количество радионуклидов в готовой продукции при переработке молока получается при:**

- 1. выработка сливочное масло
- 2. сепарировании
- 3. сушке
- 4. выработка топленого масло

**129. Установите соответствие между приборами и их функциями:**

- 1. Определение жирности молока
- 2. Определение количества соматических клеток в молоке
- А. Эксперт Соматос
- Б. Клевер-2
- В. Соматос МИНИ
- Г. Клевер Мини
- Д. Экомилк Скан

**130. Определение качества молока после доения определяют при помощи:**

- А. Клевер
- Б. Соматос
- В. Анализатор АКМ-99
- Г. Лактан

**131. Установите правильную последовательность при выполнении измерений показателей качества молока на ультразвуковом анализаторе молока «Клевер»:**



1. Контроль работоспособности прибора
2. Завершить измерения и слить пробу
3. Налить (20±3) см<sup>3</sup> продукта в пробоприемник анализатора
4. Промыть измерительную камеру приготовленной пробой

**132. Для определения фальсификации молока и молочных продуктов ветеринарно-санитарные эксперты используют:**

- А. инвертированный микроскоп
- Б. люминоскоп
- В. стереоскоп
- Г. бинокулярный микроскоп

**133. Какой анализатор молока способен определить в пробе количество лактозы и минеральных веществ**

- А. Клевер-2
- Б. Клевер-2М
- В. Клевер-23
- Г. Клевер-32

**134. С помощью чего осуществляется раздавливание в компрессионном трихинеллоскопе**

- А. Скобы
- Б. Скрепки
- В. Винты
- Г. Клипсы

**ИДК ПК-10.1**

**135. С помощью чего достигается абактериальная воздушной среды в ламинарном боксе**

- А. Антибактериальный аэрозоль
- Б. Высокое давление
- В. Высокая температура
- Г. Ультрафиолетовое облучение

**136. Каков диапазон определения количества соматических клеток в 1 см<sup>3</sup> молока в анализаторе молока Соматос-Мини**

- А. 10-30 тыс.
- Б. 30-50 тыс.
- В. 50-70 тыс.
- Г. 90-1500 тыс.

**137. Какие из перечисленных приборов используются для определения качественных показателей молока:**

1. Ионмер высокостабильный И160Б
2. Лактан серии 1-4 мини
3. Эксперт SCC
4. Стейк-Про

**138. Какие из перечисленных показателей не могут быть определены ультразвуковым анализатором молока Лактан исп. 600:**

1. Массовая доля жира
2. Массовая доля белка
3. Количество соматических клеток
4. Кислотность

**139. Какие из перечисленных показателей могут быть определены с помощью ГАСТРОС:**

1. выделение личинок трихинелл
2. выделение метацеркарий в мясе рыбы
3. определение личинок стронгилят в кале
4. определение микофилярий диофилярий

**140. В каких случаях при установлении заболевания в продуктах убоя они направляются на обезвреживание:**

1. листериоз
2. туберкулез
3. эмфизематозный карбункул
4. болезнь Ньюкасла

**141. В каких случаях при установлении заболевания в продуктах убоя они направляются на уничтожение:**

1. Африканская чума свиней
2. Скрепи овец
3. Классическая чума свиней
4. Кампилобактериоз

**142. При обнаружении признаков каких заболеваний на конвейерной линии переработки, кроме пораженной туши, уничтожаются соседние туши (тушки) и продукты убоя по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны).**

1. туберкулез кроликов
2. трихинеллез
3. сибирская язва
4. губкообразная энцефалопатия крупного скота

**143. Какова правильная последовательность действий при диагностике маститов у животных:**

1. Подготовка молочно-контрольных пластинок.
2. Оценка полученного результата.
3. Добавление раствора мастидина (димастина), перемешивание.
4. Сцеживание молока для дальнейшего исследования.

**144. Расположите в правильном порядке действия при исследовании молока аппаратом «СОМА-ТОС»:**

1. Включить прибор в сеть
2. Подготовить пробу молока: тщательно перемешать и профильтровать через двойной слой марли
3. Нажать кнопку «РАБОТА» и влить в колбу прибора 5 мл раствора препарата «Мастоприм»
4. Влить в колбу прибора 10 мл молока
5. Нажать кнопку «РАБОТА»
6. Считать с индикатора показатели
7. Промыть колбу прибор дистиллированной водой и промыть грушей

**145. Ветеринарно-санитарная оценка молока коровьего при заболеваниях**

- |  |   |
|--|---|
| А. Эмфизематозный карбункул  | 1. Уничтожают после кипячения в течение 30 минут  |
| Б. Мастит, при наличии органолептических пороков в молоке                  | 2. Уничтожают после кипячения в течение 10 минут  |
| В. Бруцеллез (полученное от животных положительно реагирующих по РА и РСК) | 3. После обеззараживания кипячением разрешается использовать на пищевые цели (поставка в детские и лечебно-профилактические учреждения не допускается), допускается переработка на топленое масло |
| Г. Лейкоз (от больных животных)  | 4. После обеззараживания кипячением может быть использовано для откорма животных только внутри хозяйства  |

**146. Определите последовательность работы рефрактометра ИРФ 454 Б2М для определения массовой доли меда**

1. Подготовить пробу меда (мед должен быть декристаллизован)
2. Проводят юстировку рефрактометра по дистиллированной воде нанеся воду на нижнюю призму и закрыв верхнюю и вращая нижний маховик ( $n=1,3333$ )
3. Тщательно протереть верхнюю и нижнюю призмы.
4. Нанести каплю меда на нижнюю призму и закрыть верхней.
5. Вращать нижний маховик и навести границу светотени точно на перекрестие линий в верхней части окуляра.
6. Считать по шкале коэффициент преломления ( $n=1,.....$ ) и с помощью таблицы найти соответствующий показатель массовой доли влаги.
7. Сделать пересчет, если температура исследуемого меда отличалась от 20°C.
8. Открыть призму, тщательно промыть дистиллированной водой нижнюю и верхнюю призмы, просушить

**147. Определите, каким показателям соответствуют нормативы при исследовании меда**

А. Массовая доля воды, %	1. 20
Б. Массовая доля сахарозы, в %, не более	2. 5
В. Диастазная активность, е. Готе, не менее	3. 8

**148. Определите, каковы наиболее приемлемые режимы обеззараживания при обнаружении следующих патологий**

А. Замораживание	1. Цистицеркозы КРС и свиней
Б. Изготовление колбас	2. Листерия
В. Изготовление консервов	3. Туберкулез

**149. Установите соответствие между приборами и их функциями:**

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. Овоскоп        | А. Определение партенид трематод в пресноводных моллюсках |
| 2. Трихенеллоскоп | Б. Определение паразитов в мышцах рыб                     |
|                   | В. Определение свежести яиц пищевых                       |
|                   | Г. Определение личинок трихинелл в мышцах животных        |

Д. Определение качества яиц пищевых

**150. В чем заключается работа овоскопа**

- А. Прохождении через яйца ультразвуковых волн
- Б. Определение прочности скорлупы
- В. Просвечивание яиц инфразвуковыми волнами
- Г. Просвечивание яиц световыми лучами

**ИДК ПК-10.2**

**151. Установите соответствие между радиоактивным веществом и местом депонирования в курином яйце?**

1. скорлупа	1. йод-131
2. желток	2. цезий-137
3. белок	3. стронций-90

**152. НЕЛЬЗЯ допускать к работе на санитарных бойнях, утильзаводах и изоляторах**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)

- 1) мужчин и женщин в возрасте старше 50-ти лет
- 2) кормящих матерей
- 3) беременных
- 4) людей, не имеющих специального ветеринарного образования

**153. При контроле степени пастеризации молока по реакции на пероксидазу, с йодистокалиевым крахмалом, содержимое пробирки окрасилось в ярко-синий цвет. Определите, для какого молока характерен этот показатель.**

- А. Сырое
- Б. Пастеризованное моментально при температуре 90°
- В. Пастеризованное в течение 30 секунд при температуре 85°
- Г. Пастеризованное в течение 10 мин при температуре 75°

**154. Укажите вид порчи мяса немикробного происхождения.**

- А. Ослизнение.
- Б. Загар.
- В. Плесневение.
- Г. Гниение.

**155. Определить видовую принадлежность органа. Почка правая имеет сердцевидную треугольную форму, левая бобовидная, недольчатая.**

- А. Крупного рогатого скота.
- Б. Лошади.
- В. Овцы.
- Г. Свиньи.
- Д. Козы.
- Е. Кролика.

**156. Дать ветсаноценку мяса. 1. Реакция на пероксидазу: положительная. 2. pH: 5,6-6,2. 3. Формольная реакция для мяса крупного рогатого скота: отрицательная.**

- А. Доброкачественное, в пищу пригодно.
- Б. Сомнительное.
- В. В пищу пригодно, на промпереработку.
- Г. В пищу непригодно.

**157. Признаки дифференциальной диагностики эхинококкоза и цистицеркоза теньюкольного, цистицеркоза бовисного и саркоцистоза.**

- А. По расположению цист.
- Б. По величине цист.
- В. По строению цист.
- Г. По характеристике оболочки цисты.

**158. Каково должно быть содержание массовой доли воды в меде, подлежащим реализации на рынке?**

- А. не более 15 %
- Б. не более 20 %
- В. не более 10 %
- Г. не более 17 %

**159. Как использовать мясо, если выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек только из внутренних органов?**

- А. Используется без ограничения.
- Б. Направляется на проварку.
- В. Утилизация.
- Г. Промпереработка.

**160. Какие лабораторные реакции могут быть использованы для выявления падевого меда или его примесей к цветочному?**

- А. спиртовая реакция
- Б. определение диастазного числа
- В. определение влажности меда
- Г. реакция с танином

**161. По каким признакам устанавливают упитанность скота?**

Варианты ответов:

- А. Масса тела, степени развития мышц, постановка конечностей.
- Б. Масса тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер, отложения подкожного жира.
- В. Форма тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер.
- Г. Форма тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и ребер, постановка конечностей, отложения подкожного жира.

**162. Живую массу всех видов скота и скидки на содержание желудочно-кишечного тракта устанавливают:**

Варианты ответов:

- А. Взвешиванием через 2-3 часа после последнего кормления и поения. Делают 3% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- Б. Взвешиванием через 1 час после последнего кормления и поения. Делают 5% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- В. Взвешиванием через 5 часов после последнего кормления и поения. Делают 5% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.
- Г. Взвешиванием через 8 часов после последнего кормления и поения. Делают 1% скидку на содержание желудочно-кишечного тракта.

**163. Как определяют толщину шпика у свиней?**

Варианты ответов:

- А. Осмотром области задних конечностей.
- Б. Прощупыванием над остистыми отростками 6-7х грудных позвонков.
- В. Осмотром области поясницы.
- Г. Прощупыванием над остистыми отростками 2-3х поясничных позвонков.

**164. Сколько должно, быть врачебных точек (рабочих мест) для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на линии переработки лошадей?**

Варианты ответов:

- А. 3-
- Б. 4
- В. 4 - 5
- Г. 2

**165. Какой из внутренних органов исследуется на цистицеркоз?**

Варианты ответов:

- А. Сердце
- Б. Печень
- В. Почки
- Г. Селезенка

**ИДК ПК-10.3**

**166. Сколько должно, быть врачебных точек (рабочих мест) для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на линии переработки и мелкого рогатого скота?**

Варианты ответов:

- А. 3
- Б. 4
- В. 4 - 5
- Г. 2

**167. Каковы особенности ветеринарно-санитарная экспертизы туш и органов лошадей и других однокопытных?**

- А. Осматривается носовая перегородка и трахея на сап.
- Б. Дополнительно осматриваются предлопаточный лимфатический узел.
- В. Осматривают органы и мышцы на меланоз.
- Г. Голова и сердце осматриваются на финноз.

**168. Как использовать мясо, если были выделены сальмонеллы из туши и органов?**

- А. Используется без ограничения.
- Б. Внутренние органы на утиль, тушу на проварку, мясные хлеба или мясные консервы.
- В. Утилизация.
- Г. Промпереработка.

**169. Как использовать мясо, если были выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек из глубоких слоев мускулатуры или лимфатических узлов при хорошей органолептике и отсутствии других патогенных микробов?**

А. Используется без ограничения.

Б. Направляется на проварку.

В. Утилизация.

Г. На варенные и варено-копченые колбасные изделия, при невозможности проварка.

**170. Как использовать мясо, если выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек только из внутренних органов?**

А. Используется без ограничения.

Б. Направляется на проварку.

В. Утилизация.

Г. Промпереработка.

**171. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилом разложении мяса и мясoproдуктов или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варкой?**

А. Используется без ограничения.

Б. Направляется на проварку.

В. Утилизация.

Г. Промпереработка.

**172. Как использовать мясо при истощении с наличием дегенеративных изменений в мускулатуре и отежности лимфатических узлов, но сальмонеллы не выделены?**

А. Используется без ограничения.

Б. Направляется на проварку.

В. Утилизация.

Г. Промпереработка.

**173. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?**

А. Обязательно исследовать принятую тушу.

Б. Не обязательно, мясо отправить на промпереработку.

В. Нужно, но только в сомнительных случаях на свежесть.

Г. Не обязательно, если мясо свежее, направить на проварку.

**174. Молоко синеватого цвета, со специфическим запахом, на вкус водянистое. Плотность – 1,024 содержание жира - 1,8 %, белка – 1,9 % кислотность – 14 °Т. Определите для какого молока характерны указанные признаки.**

А. Цельное

Б. Обезжиренное

В. Разбавленное обратом

Г. Разбавленное водой

**175. При определении плотности молока, температура его оказалась 14°С. Укажите, как это отразится на показателях плотности.**

А. Плотность уменьшится

Б. Плотность увеличится

В. Указанная температура не повлияет на показатели плотности

Г. Соответствует показателям шкалы ареометра

**176. Молоко белого цвета, со специфическим запахом, сладковатый вкус не ощущается, консистенция водянистая. Плотность – 1,034, содержание жира 2,8%, содержание общего белка – 3,9%, молочного сахара – 4,5%. Определите, для какого молока характерны указанные признаки.**

А. Цельное

Б. Обезжиренное

В. Цельное молоко, разбавленное обратом

Г. В обезжиренное молоко добавлена вода

**177. При исследовании молока в молочной лаборатории МТФ, у одной коровы были выявлены следующие показатели: содержание жира-4,6%, общего количества белка-4,9%, плотность-1,038, кислотность-35°Т. При органолептической оценке молока отмечено наличие желтоватого цвета и солоноватого на вкус. Определите для какого молока характерны указанные признаки.**

А. Не свежее

Б. Свежее цельное

В. Молозиво

Г. Молоко стародойное (перед запуском)

**178. При экспертизе молока проводилась органолептическая оценка. Укажите, какие показатели могли не учитываться при этом.**

А. Цвет молока

Б.Запах  
В.Консистенция  
Г.Прозрачность

**179. Какие документы являются основанием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда и других продуктов пчеловодства?**

А. ветсвидетельство форма № 1 или электронное ВСД и паспорт качества  
Б. ветсвидетельство форма № 2 или электронное ВСД и ветеринарно-санитарный паспорт пасеки  
В. ветсвидетельство форма № 3 или электронное ВСД и сертификат соответствия  
Г. ветсправка форма № 4 или электронное ВСД.

**180. Разрешается ли реализация на продовольственных рынках падевого меда?**

А.да, без ограничений  
Б. нет, не разрешена  
В. да, разрешена, но на емкости с медом должна быть наклеена этикетка желтого цвета с обозначением, что мед падевый  
Г.нет, мед подлежит технической утилизации.

### **3.5 Активные и интерактивные формы обучения используемые при преподавании дисциплины, способствующие реализации у обучающихся навыков командной работы и т.д.**

1. Работа в малых группах;
2. Просмотр и обсуждение учебных видеофильмов;
3. Коллоквиум;
4. Виртуальная консультация.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета/экзамена приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.