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

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент
_____А.В. Дмитриев
«___» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

«Производственная практика»
тип: ветеринарно-санитарная практика
(получение первичных навыков ветеринарно-санитарной работы)
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе практики

Направление подготовки
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2026

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

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

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

Согласовано:
Врио директора, к.б.н. Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся, при прохождении практики «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.2 Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера. **Уметь:** применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач. **Владеть:** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	**Знать:** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. **Уметь:** проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и

		кормах. **Владеть:** навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть
ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	**Знать:** -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

		- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методики определения свежести мяса и мясопродуктов - методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Уметь**: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе

		результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного

		производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой

		безопасности **Владеть навыками:** - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования	**Знать:** -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и

		молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь:** -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных

		пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками** проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых

		продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	**Знать:** - **п**орядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-

		санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Уметь:** производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками:** - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для

		проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований .

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-4.2 Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.	Не умеет работать со специализированным оборудованием и не знаком с его техническими возможностями не знает методов решения общепрофессиональных задач и не имеет опыта в проведении исследований или разработке новых технологий	Имеет базовые навыки работы со специализированным оборудованием, но может выполнять только простые задачи, знает некоторые технические возможности оборудования. Знания о методах решения общепрофессиональных задач также ограничены, что затрудняет выполнение более сложных исследований и разработок.	Способен решать стандартные задачи общепрофессионального характера и применять методы, необходимые для проведения исследований и разработки новых технологий. Специалист может выполнять задачи с минимальным контролем и вносить	Уверенно владеет навыками работы со специализированным оборудованием и полностью осведомлен о его технических возможностя, умеет эффективно решать сложные задачи общепрофессионального характера, применяя различные

				предложения по улучшению процессов.	методы и подходы, активно участвует в проведении исследований и разработке новых технологий, а также может обучать других и вносить инновации в рабочие процессы
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Не умеет применять современные технологии и методы исследований, не знаком с основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями, не может интерпретировать полученные результаты и не решает общепрофессиональные задачи	Имеет базовые навыки применения некоторых технологий и методов исследований, но его знания о естественных, биологических и профессиональных понятиях ограничены, может интерпретировать простые результаты, но не всегда правильно	Применяет современные технологии и методы исследований, знает основные естественные и биологические понятия, способен интерпретировать результаты и применять их для решения стандартных общепрофессио	Уверенно применяет современные технологии и методы исследований, глубоко понимает основные естественные, биологические и профессиональные понятия, способен интерпретировать сложные

			применяет их для решения общепрофессиональных задач	нальных задач, может самостоятельно проводить исследования и вносить предложения по улучшению процессов	результаты и эффективно решать общепрофессиональные задачи, предлагая инновационные подходы и решения, может обучать других и активно участвовать в научных исследованиях и разработках
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Не владеет навыками работы со специализированным оборудованием и не может выполнять поставленные задачи. У него отсутствует опыт в проведении исследований и разработке новых технологий.	Имеет базовые навыки работы со специализированным оборудованием, но может выполнять только простые задачи. Его знания о его использовании ограничены, что затрудняет проведение более сложных исследований и разработок.	Хорошо работает со специализированным оборудованием и способен реализовывать общепрофессиональные задачи, может проводить исследования и участвовать в разработке новых технологий,	Уверенно владеет навыками работы со специализированным оборудованием и эффективно реализует поставленные общепрофессиональные задачи, способен проводить

				применяя свои навыки для решения стандартных задач	сложные исследования и разрабатывать новые технологии, внося инновации и улучшения в процессы, может обучать других и делиться своим опытом в данной области
ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	**Знать:** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Не осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных и не знает о системе идентификации и трассировки. У него отсутствуют базовые знания о ветеринарных службах и их функциях.	Имеет общее представление о некоторых программах профилактики и контроля болезней животных, но его знания ограничены, знаком с основами системы идентификации животных, однако не может уверенно применять эти знания на практике.	Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии и знает основные аспекты системы идентификации и трассировки, способен применять свои знания для	Глубоко осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных, знает все аспекты системы идентификации и трассировки, а также может эффективно взаимодейство

				решения стандартных задач и взаимодействовать с ветеринарными службами.	вать с ветеринарным и службами, способен разрабатывать и внедрять новые подходы к профилактике и контролю болезней, а также обучать других в данной области.
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и не знает, как осуществлять контроль запрещенных веществ. У него отсутствует опыт и навыки в данной области.	Имеет базовые навыки в проведении оценки риска возникновения болезней животных, но его способности ограничены, знает основные принципы контроля запрещенных веществ, но не всегда может применять их на практике.	Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных,	Уверенно проводит оценку риска возникновения болезней животных и успешно контролирует запрещенные вещества, способен разрабатывать и внедрять эффективные стратегии контроля, а также обучать других в этой

				продуктах животного происхождения и кормах, применяя свои знания для решения стандартных задач.	области, обеспечивая высокие стандарты безопасности и здоровья животных.
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть	Не умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и не знает, как осуществлять контроль запрещенных веществ.	Имеет базовые навыки в проведении оценки риска возникновения болезней животных, но его способности ограничены. Он знает основные принципы контроля запрещенных веществ, но не всегда может применять их на практике	Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применяя свои знания для решения	Уверенно проводит оценку риска возникновения болезней животных и успешно контролирует запрещенные вещества, способен разрабатывать и внедрять эффективные стратегии контроля, а также обучать других в этой области, обеспечивая высокие стандарты безопасности и здоровья

				стандартных задач	животных
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	**Знать:** -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных -требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки -признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	Не имеет представления о видах мяса, его свойствах и санитарных требованиях. Не осведомлен о рисках, связанных с продуктами убоя.	Обладают общими сведениями о видах мяса и основных санитарных требованиях к продуктам убоя.	Понимает основные параметры качества мяса и мясной продукции, а также ветеринарно-санитарные нормы.	Имеет глубокие знания о технологии обработки мяса и мясной продукции, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.

	происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции -стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических,				

	радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных -методики определения свежести мяса и мясопродуктов -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации -требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об				

	обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении -порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				
	Уметь: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего,	Не способен идентифицировать мясные продукты и не может применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Может распознавать некоторые виды мясной продукции, но сталкивается с трудностями в их практическом применении.	Проводят экспертизу мяса и продуктов убоя с хорошей точностью, применяя знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.

	охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических				

	исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и				

	программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.				
	Владеть навыками: - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить предубойный осмотр, ветеринарно-санитарный анализ или лабораторные исследования. Не знает,	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью.	Выполняет большинство навыков, таких как предубойный осмотр, отбор проб и проведение	Уверенно владеет всеми перечисленным и навыками. Он проводит предубойный осмотр и

	санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	как отбирать пробы и организовывать клеймение.	Например, он может проводить предубойный осмотр, но не всегда точно оценивает состояние здоровья животных или не уверенно проводит ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя.	ветеринарно-санитарного анализа. Он способен проводить лабораторные исследования и организовывать клеймение мяса, но может испытывать трудности с более сложными ситуациями или нестандартными случаями.	ветеринарно-санитарный анализ с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также организует ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших экспертизу, и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных.

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.	**Знать:** -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-	Не имеет представления о молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и их характеристиках, не осведомлен о биологических и санитарных требованиях, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Обладает общими сведениями о видах молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и базовых ветеринарно-санитарных требованиях, выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Имеет представление о параметрах качества молока и молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы, а также о ветеринарно-санитарных нормах, выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Обладает глубокими знаниями молоке и молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы, выполняет тестовые задания верно и в полном объеме

	санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой				

	безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого	Не способен идентифицировать молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы и применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Распознает некоторые молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы. но сталкиваются с трудностями в их практическом применении, выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Проводит анализы и экспертизу с хорошей точностью, с незначительными неточностями применяя свои знания на практике,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.

	вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям	Навыки не развиты или отсутствуют, не способен проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов, не знает, как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проверять ветеринарные сопроводительные документы, но не всегда точно определяет	Выполняет большинство навыков, таких как проверка сопроводительных документов, ветеринарно-санитарный осмотр и отбор проб. Он способен проводить лабораторные исследования и осуществлять	Уверенно владеет всеми перечисленным и навыками. Он проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов и ветеринарно-санитарный осмотр с высокой точностью, уверенно

	безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.		соответствие продукции требованиям безопасности или не уверенно проводит отбор проб.	ветеринарно-санитарный анализ, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных, обеспечивая соответствие продукции требованиям безопасности.
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и	**Знать**: - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-				

безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие	Не имеет представления о видах гидробионтов и икры, их биологических характеристиках и санитарных требованиях.	Обладают базовыми знаниями о видах гидробионтов и икры, а также о некоторых санитарных требованиях.	Понимает основные параметры качества гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные нормы, касающиеся их обработки и хранения.	Обладают глубокими знаниями о технологии обработки гидробионтов и икры, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.

	требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Не может выполнить задание не способны проводить экспертизу гидробионтов и икры, не знают методов их оценки и анализа	Может распознавать некоторые виды гидробионтов, но испытывают трудности в применении знаний на практике.	Проводит экспертизу гидробионтов и икры с хорошей точностью, применяя свои знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры с высокой точностью, включая сложные

	- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				анализы и оценку рисков.

	Владеть навыками: - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, не знает, как отбирать пробы для лабораторных исследований, и не умеет проводить анализы.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить ветеринарно-санитарный осмотр, но не всегда точно оценивает доброкачественность гидробионтов и икры или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проведение ветеринарно-санитарного осмотра, отбор проб и проведение лабораторных исследований. Он способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность транспортировки и допуск к продаже, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленными и навыками. Он проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, оценивает возможность транспортировки и допускает к продаже и переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, предлагая рекомендации по улучшению процессов.

Описание шкалы оценивания

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

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

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

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

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

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

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

3.1 Типовые контрольные задания

ОПК – 4.2 Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

1. Какой прибор используется для измерения pH мяса?
   а) Рефрактометр
   б) pH-метр
   в) Спектрофотометр
   г) Ареометр
2. Какой метод применяется для определения жирности молока?
   а) Титриметрия
   б) Гравиметрия
   в) Рефрактометрия
   г) Все перечисленные
3. Какой инструмент используется для отбора проб кормов?
   а) Щуп
   б) Пробоотборник

в) Скальпель
г) Пипетка

4. Какой прибор позволяет определить содержание белка в кормах?
   а) Анализатор Кьельдаля
   б) Спектрофотометр
   в) Хроматограф
   г) Все перечисленные
5. Какой метод диагностики инфекционных болезней животных наиболее точен?
   а) ПЦР
   б) ИФА
   в) Бактериологический посев
   г) Все перечисленные
6. Какое вещество является основным источником энергии в кормах?
   а) Белки
   б) Жиры
   в) Углеводы
   г) Витамины
7. Какой микроэлемент необходим для профилактики анемии у животных?
   а) Железо
   б) Кальций
   в) Йод
   г) Цинк
8. Какой витамин синтезируется в коже животных под действием ультрафиолета?
   а) Витамин А
   б) Витамин D
   в) Витамин Е
   г) Витамин К
9. Какой процесс лежит в основе пищеварения у жвачных животных?
   а) Ферментация
   б) Осмос
   в) Диффузия
   г) Фильтрация
10. Какой гормон регулирует уровень глюкозы в крови?
    а) Инсулин
    б) Адреналин
    в) Тироксин
    г) Кортизол
11. Какой метод используется для пастеризации молока?
    а) Кипячение
    б) Ультрапастеризация
    в) Стерилизация
    г) Все перечисленные
12. Какой документ подтверждает безопасность кормов?
    а) Сертификат соответствия
    б) Ветеринарное свидетельство
    в) Декларация качества
    г) Все перечисленные
13. Какой метод применяется для дезинфекции помещений в животноводстве?
    а) Химический
    б) Физический
    в) Биологический
    г) Все перечисленные

14. Какой показатель оценивается при экспертизе яиц?
    а) Масса
    б) Цвет желтка
    в) Целостность скорлупы
    г) Все перечисленные
15. Какой метод используется для определения фальсификации меда?
    а) Рефрактометрия
    б) Хроматография
    в) Поляриметрия
    г) Все перечисленные
16. В какой системе оформляются ветеринарные сопроводительные документы?
    а) Меркурий
    б) Веста
    в) Аргус
    г) ЕГАИС
17. Какой реквизит обязателен в ветеринарном сертификате?
    а) Дата выдачи
    б) Подпись ветврача
    в) Номер документа
    г) Все перечисленные
18. Какая база данных используется для учета подконтрольных товаров?
    а) ВетИС
    б) Меркурий
    в) Цербер
    г) Веста
19. Какой документ оформляется при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса?
    а) Акт экспертизы
    б) Ветеринарное свидетельство
    в) Санитарный паспорт
    г) Журнал учета
20. Какой показатель оценивается при экспертизе молока?
    а) Жирность
    б) Кислотность
    в) Плотность
    г) Все перечисленные
21. Какой метод применяется для диагностики бруцеллеза?
    а) РА (реакция агглютинации)
    б) ПЦР
    в) ИФА
    г) Все перечисленные
22. Какой показатель определяет свежесть рыбы?
    а) Запах
    б) Консистенция
    в) Цвет жабр
    г) Все перечисленные
23. Какой документ подтверждает безопасность мясной продукции?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. Какие современные технологии применяются для контроля качества кормов?
25. Как приборно-инструментальная база помогает в диагностике болезней животных?
26. Какие естественнонаучные понятия лежат в основе ветеринарно-санитарной экспертизы?
27. Как методы молекулярной биологии применяются в ветеринарии?
28. Какие профессиональные задачи решаются с помощью системы "Меркурий"?
29. Как оценивается безопасность продукции животного происхождения?
30. Какие инновационные методы используются для дезинфекции в животноводстве?

ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

1. Какой документ является основным для идентификации сельскохозяйственных животных в РФ?
   а) Ветеринарный паспорт
   б) Чип или бирка
   в) Племенное свидетельство
   г) Транспортная накладная
2. Какая система используется для электронной идентификации животных в России?
   а) «Хорриот»
   б) «Меркурий»
   в) «Веста»
   г) «Аргус»
3. Какой метод профилактики наиболее эффективен против вирусных болезней животных?
   а) Антибиотикотерапия
   б) Вакцинация
   в) Дегельминтизация
   г) Карантин
4. Какой орган в РФ отвечает за контроль эпизоотической ситуации?
   а) Россельхознадзор
   б) Роспотребнадзор
   в) Минсельхоз
   г) Ветеринарная ассоциация
5. Как называется программа ликвидации лейкоза КРС в России?
   а) «Антилейкоз»
   б) «Чистое стадо»
   в) «Здоровый скот»
   г) «Ветконтроль»
6. Какой метод диагностики бешенства у животных является наиболее точным?
   а) ИФА
   б) ПЦР
   в) Микроскопия мозга
   г) Бактериологический посев
7. Какой срок карантина при выявлении ящура в хозяйстве?
   а) 14 дней
   б) 21 день
   в) 30 дней
   г) 60 дней
8. Какая болезнь животных требует обязательного убоя всего поголовья в очаге?
   а) Бруцеллез

б) Африканская чума свиней
в) Лейкоз КРС
г) Туберкулез

9. Какой документ оформляется при перемещении животных между регионами?
а) Ветеринарное свидетельство
б) Транспортная накладная
в) Санитарный паспорт
г) Сертификат качества
10. Какая база данных используется для учета вакцинаций животных?
а) «Веста»
б) «Меркурий»
в) «Цербер»
г) «Аргус»
11. Какой метод идентификации является обязательным для племенных животных?
а) Татуировка
б) Чипирование
в) Биркование
г) Все перечисленные
12. Какой показатель учитывается при оценке эпизоотического благополучия хозяйства?
а) Частота вакцинаций
б) Уровень заболеваемости
в) Количество диагностических исследований
г) Все перечисленные
13. Какой вид вакцины используется для профилактики сибирской язвы?
а) Живая
б) Инактивированная
в) Рекомбинантная
г) Аутогенная
14. Какой метод применяется для контроля эффективности дезинфекции?
а) Бактериологический посев смывов
б) Визуальный осмотр
в) Измерение pH
г) Все перечисленные
15. Какой документ подтверждает благополучие хозяйства по бруцеллезу?
а) Ветеринарное свидетельство
б) Заключение лаборатории
в) Санитарный паспорт
г) Сертификат соответствия
16. Какой метод диагностики туберкулеза у КРС является основным?
а) Аллергическая проба
б) ПЦР
в) ИФА
г) Бактериоскопия
17. Какая система отслеживает перемещение кормов животного происхождения?
а) «Веста»
б) «Меркурий»
в) «Аргус»
г) «Цербер»
18. Какой срок действия вакцины против бешенства у собак?
а) 6 месяцев
б) 1 год

в) 2 года
г) 3 года

19. Какой метод профилактики паразитарных болезней является основным?
    а) Вакцинация
    б) Дегельминтизация
    в) Дезинфекция
    г) Карантин
20. Какой документ оформляется при убое животных на мясокомбинате?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Акт экспертизы
    в) Накладная
    г) Все перечисленные
21. Какая программа направлена на борьбу с африканской чумой свиней?
    а) «АЧС-контроль»
    б) «Свиной щит»
    в) «Античума»
    г) «Ветзащита»
22. Какой метод идентификации используется для мелких домашних животных?
    а) Чипирование
    б) Ошейник с номером
    в) Татуировка
    г) Все перечисленные
23. Какой показатель учитывается при оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий?
    а) Снижение заболеваемости
    б) Увеличение привесов
    в) Улучшение качества продукции
    г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. Какие существуют методы идентификации сельскохозяйственных животных и их преимущества?
25. Как организована система профилактики особо опасных болезней животных в РФ?
26. Какие современные технологии используются для трассировки перемещения животных?
27. Как оценивается эффективность вакцинации в животноводческом хозяйстве?
28. Какие меры принимаются при выявлении очага африканской чумы свиней?
29. Как работает система электронной ветеринарной сертификации в России?
30. Какие международные программы по контролю болезней животных существуют и как они реализуются в РФ?

ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию

1. Какой метод используется для определения свежести мяса по органолептическим показателям?
    а) Хроматография
    б) Микроскопия

в) Дегустация
г) Бактериологический посев

2. Какой показатель НЕ является обязательным при оценке качества мяса?
   а) Цвет
   б) Запах
   в) Консистенция
   г) Размер мышечных волокон
3. Какой вид экспертизы проводится для выявления фальсификации мясной продукции?
   а) Гистологическая
   б) Физико-химическая
   в) Радиологическая
   г) Микробиологическая
4. Какой орган подлежит обязательному осмотру при послеубойной экспертизе туши?
   а) Печень
   б) Легкие
   в) Почки
   г) Все перечисленные
5. Какой метод используется для определения влагоудерживающей способности мяса?
   а) Рефрактометрия
   б) Пресс-проба
   в) Титрование
   г) Поляриметрия
6. Какой показатель свидетельствует о начале порчи мяса?
   а) Упругая консистенция
   б) Кислый запах
   в) Ярко-красный цвет
   г) Отсутствие слизи
7. Какой вид микроорганизмов наиболее опасен в мясной продукции?
   а) Плесневые грибы
   б) Кишечная палочка
   в) Сальмонеллы
   г) Дрожжи
8. Какой метод применяется для выявления остаточных антибиотиков в мясе?
   а) ПЦР
   б) ИФА
   в) Реакция преципитации
   г) Все перечисленные
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественного мяса?
   а) Акт бракеража
   б) Ветеринарный сертификат
   в) Товарная накладная
   г) Санитарный паспорт
10. Какой показатель определяет pH мяса для оценки его свежести?
    а) Кислотность
    б) Щелочность
    в) Концентрация солей
    г) Содержание белка
11. Какой метод используется для выявления фальсификации мяса (добавления сои, крахмала)?
    а) Рефрактометрия
    б) Микроскопия

в) Бромистый метод
г) Все перечисленные

12. Какой орган НЕ подвергается обязательной экспертизе при осмотре туши?
    а) Селезенка
    б) Сердце
    в) Головной мозг
    г) Желчный пузырь
13. Какой вид порчи мяса сопровождается образованием зеленоватых пятен?
    а) Гниение
    б) Окисление жира
    в) Плесневение
    г) Загар
14. Какой метод применяется для определения содержания нитритов в мясной продукции?
    а) Колориметрия
    б) Рефрактометрия
    в) Титрование
    г) Хроматография
15. Какой показатель свидетельствует о хорошем обескровливании туши?
    а) Темно-красный цвет мяса
    б) Розово-красный цвет мяса
    в) Серый оттенок
    г) Наличие кровоподтеков
16. Какой вид экспертизы позволяет выявить паразитарные заболевания в мясе?
    а) Бактериологическая
    б) Гистологическая
    в) Трихинеллоскопия
    г) Физико-химическая
17. Какой метод используется для определения содержания белка в мясе?
    а) Кьельдаля
    б) Рефрактометрия
    в) Поляриметрия
    г) Титрование
18. Какой показатель НЕ является признаком PSE-мяса?
    а) Бледный цвет
    б) Рыхлая консистенция
    в) Высокая влажность
    г) Темно-красный цвет
19. Какой вид экспертизы проводится для выявления радиоактивного загрязнения мяса?
    а) Радиологическая
    б) Микробиологическая
    в) Гистологическая
    г) Физико-химическая
20. Какой документ подтверждает безопасность мясной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные
21. Какой метод применяется для определения степени разморозки мяса?
    а) Органолептический
    б) Гистологический

в) Рефрактометрия
г) Все перечисленные

22. Какой показатель свидетельствует о DFD-мясе?
    а) Темный цвет
    б) Сухая поверхность
    в) Высокая липкость
    г) Все перечисленные
23. Какой вид экспертизы позволяет выявить антибиотики в мясе?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. Опишите последовательность проведения органолептической оценки качества мяса. Какие показатели при этом учитываются и какие инструменты используются?
25. Каковы основные этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных? Какие патологические изменения требуют обязательной браковки продукции?
26. Объясните принцип метода определения влагоудерживающей способности мяса с помощью пресс-пробы. Какое оборудование для этого необходимо и как интерпретируются результаты?
27. Опишите методику проведения трихинеллоскопии. Какие участки мышц подлежат обязательному исследованию и какие инструменты используются при этом анализе?
28. Каковы современные методы выявления фальсификации мясной продукции (добавление сои, крахмала, фосфатов)? Опишите принцип работы каждого метода и необходимое оборудование.
29. Объясните различия между PSE и DFD мясом по органолептическим и физико-химическим показателям. Каковы причины возникновения этих дефектов?
30. Опишите систему лабораторного контроля безопасности мясной продукции. Какие виды анализов проводятся для выявления микробиологических, химических и радиологических загрязнений?

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какой показатель определяет натуральность меда?
    а) Содержание сахарозы
    б) Диастазное число
    в) Кислотность
    г) Все перечисленные
2. Какой метод используется для выявления фальсификации молока водой?
    а) Определение плотности
    б) Рефрактометрия
    в) Титрование
    г) Хроматография
3. Какой показатель НЕ является обязательным при оценке качества яиц?
    а) Цвет скорлупы
    б) Воздушная камера
    в) Состояние желтка
    г) Вес

4. Какой вид экспертизы проводится для выявления антибиотиков в молоке?
   а) Микробиологическая
   б) Физико-химическая
   в) Радиологическая
   г) Органолептическая
5. Какой метод применяется для определения кислотности молока?
   а) Титрование
   б) Рефрактометрия
   в) Поляриметрия
   г) Колориметрия
6. Какой показатель свидетельствует о порче растительных масел?
   а) Повышенная кислотность
   б) Прозрачность
   в) Отсутствие запаха
   г) Низкая плотность
7. Какой микроорганизм наиболее опасен в молочных продуктах?
   а) Кишечная палочка
   б) Сальмонелла
   в) Стафилококк
   г) Все перечисленные
8. Какой метод используется для выявления крахмала в меде?
   а) Реакция с йодом
   б) Титрование
   в) Хроматография
   г) Рефрактометрия
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественных яиц?
   а) Акт бракеража
   б) Ветеринарный сертификат
   в) Товарная накладная
   г) Санитарный паспорт
10. Какой показатель определяет свежесть яиц при овоскопии?
    а) Размер воздушной камеры
    б) Цвет желтка
    в) Толщина скорлупы
    г) Все перечисленные
11. Какой метод применяется для выявления растительных жиров в молочных продуктах?
    а) Рефрактометрия
    б) Хроматография
    в) Реакция Фильде
    г) Все перечисленные
12. Какой показатель НЕ является признаком фальсификации растительного масла?
    а) Повышенная кислотность
    б) Наличие осадка
    в) Прозрачность
    г) Посторонний запах
13. Какой вид порчи молока сопровождается появлением горького вкуса?
    а) Прокисание
    б) Прогоркание
    в) Плесневение
    г) Осаливание
14. Какой метод применяется для определения пероксидазы в молоке?
    а) С использованием бензидина

б) Титрование
в) Рефрактометрия
г) Хроматография

15. Какой показатель свидетельствует о разбавлении молока водой?
    а) Пониженная плотность
    б) Повышенная кислотность
    в) Наличие осадка
    г) Все перечисленные
16. Какой вид экспертизы позволяет выявить пестициды в растительных продуктах?
    а) Хроматография
    б) Микробиологическая
    в) Органолептическая
    г) Физико-химическая
17. Какой метод используется для определения белка в молоке?
    а) Метод Кьельдаля
    б) Рефрактометрия
    в) Титрование
    г) Поляриметрия
18. Какой показатель НЕ является признаком недоброкачественного меда?
    а) Наличие пузырьков газа
    б) Кристаллизация
    в) Посторонний запах
    г) Высокая водность
19. Какой вид экспертизы проводится для выявления радионуклидов в растительных продуктах?
    а) Радиологическая
    б) Микробиологическая
    в) Гистологическая
    г) Физико-химическая
20. Какой документ подтверждает безопасность молочной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные
21. Какой метод применяется для определения свежести яиц?
    а) Овоскопия
    б) Титрование
    в) Рефрактометрия
    г) Хроматография
22. Какой показатель свидетельствует о фальсификации растительного масла?
    а) Наличие осадка
    б) Посторонний запах
    в) Повышенная кислотность
    г) Все перечисленные
23. Какой вид экспертизы позволяет выявить бактерии группы кишечной палочки в молоке?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. Опишите методику определения диастазного числа в меде. Какое оборудование и реактивы необходимы для проведения анализа? Как интерпретируются полученные результаты?
25. Объясните принцип проведения титрования для определения кислотности молочных продуктов. Какие показатели при этом учитываются и как рассчитывается конечный результат?
26. Опишите последовательность проведения микробиологического анализа молока на наличие бактерий группы кишечной палочки. Какие питательные среды используются и как оцениваются результаты?
27. Объясните методику выявления растительных жиров в молочных продуктах с помощью реакции Фильде. Какие реактивы используются и как интерпретируется результат?
28. Опишите технологию проведения овоскопии яиц. Какие параметры оцениваются при этом исследовании и какие дефекты можно выявить данным методом?
29. Объясните принцип работы рефрактометра при определении сухих веществ в меде. Как проводится калибровка прибора и интерпретация результатов?
30. Опишите методику проведения хроматографического анализа для выявления пестицидов в растительных продуктах. Какое оборудование используется и как готовятся пробы для исследования?

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какой основной метод используется для определения свежести рыбы по органолептическим показателям?
   а) Хроматография
   б) Дегустация
   в) Микроскопия
   г) Бактериологический посев
2. Какой показатель НЕ является признаком свежей рыбы?
   а) Прозрачные глаза
   б) Ярко-красные жабры
   в) Запах аммиака
   г) Упругая консистенция
3. Какой вид экспертизы проводится для выявления паразитов в рыбе?
   а) Гистологическая
   б) Трихинеллоскопия
   в) Физико-химическая
   г) Органолептическая
4. Какой метод применяется для определения содержания гистамина в рыбе?
   а) Титрование
   б) ИФА (иммуноферментный анализ)
   в) Рефрактометрия
   г) Поляриметрия
5. Какой орган у рыбы наиболее важен при оценке ее свежести?
   а) Печень
   б) Жабры
   в) Кишечник
   г) Плавники

6. Какой показатель свидетельствует о порче икры?
   а) Однородная консистенция
   б) Кислый запах
   в) Яркий цвет
   г) Отсутствие рассола
7. Какой микроорганизм наиболее опасен в соленой рыбе?
   а) Кишечная палочка
   б) Ботулинический токсин
   в) Сальмонелла
   г) Стафилококк
8. Какой метод используется для выявления личинок гельминтов в рыбе?
   а) Компрессорный
   б) Рефрактометрия
   в) Хроматография
   г) Титрование
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественной рыбы?
   а) Акт бракеража
   б) Ветеринарный сертификат
   в) Товарная накладная
   г) Санитарный паспорт
10. Какой показатель определяет свежесть рыбы при химическом анализе?
    а) pH
    б) Содержание жира
    в) Количество белка
    г) Влажность
11. Какой метод применяется для выявления фальсификации икры?
    а) Микроскопия
    б) Реакция с йодом
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные
12. Какой вид порчи рыбы сопровождается появлением "ржавых" пятен?
    а) Окисление жира
    б) Гниение
    в) Плесневение
    г) Загар
13. Какой метод используется для определения солености рыбы?
    а) Титрование
    б) Рефрактометрия
    в) Поляриметрия
    г) Колориметрия
14. Какой показатель свидетельствует о нарушении условий хранения мороженой рыбы?
    а) Наличие льда на поверхности
    б) Темно-коричневые жабры
    в) Потеря упругости
    г) Все перечисленные
15. Какой вид экспертизы позволяет выявить тяжелые металлы в рыбе?
    а) Радиологическая
    б) Атомно-абсорбционная спектроскопия
    в) Микробиологическая
    г) Органолептическая
16. Какой метод применяется для определения свежести раков?
    а) Оценка подвижности

б) Определение pH мяса
в) Микроскопия панциря
г) Все перечисленные

17. Какой показатель НЕ является признаком качественной икры?
    а) Однородный цвет
    б) Отсутствие пленок
    в) Резкий кислый запах
    г) Умеренная соленость
18. Какой вид экспертизы проводится для выявления радиоактивного загрязнения рыбы?
    а) Радиологическая
    б) Физико-химическая
    в) Микробиологическая
    г) Гистологическая
19. Какой документ подтверждает безопасность рыбной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные
20. Какой метод используется для определения степени разморозки рыбы?
    а) Органолептический
    б) Гистологический
    в) Рефрактометрия
    г) Все перечисленные
21. Какой показатель свидетельствует о DFD-мясе рыбы?
    а) Темный цвет
    б) Сухая поверхность
    в) Высокая липкость
    г) Все перечисленные
22. Какой вид экспертизы позволяет выявить антибиотики в рыбе?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные
23. Какой нормативный документ регламентирует проведение экспертизы рыбы и морепродуктов?
    а) ТР ТС 021/2011
    б) ТР ТС 034/2013
    в) СанПиН 2.3.4.050-96
    г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. Опишите методику проведения органолептической оценки свежести рыбы. Какие показатели учитываются и в какой последовательности проводится анализ? Какие инструменты используются при этом исследовании?
25. Объясните методику проведения компрессорного метода исследования рыбы на наличие гельминтов. Какие участки мышечной ткани подлежат обязательному исследованию? Как правильно подготовить препарат для микроскопии?
26. Опишите технологию определения гистамина в рыбной продукции методом ИФА. Какое оборудование и реактивы необходимы для проведения анализа? Как интерпретируются полученные результаты?

27. Объясните методику оценки качества мороженой рыбы. Какие показатели свидетельствуют о нарушении режима хранения? Как правильно проводить дефростацию образцов для исследования?
28. Опишите последовательность проведения экспертизы соленой рыбной продукции. Какие физико-химические показатели подлежат обязательному контролю? Как определяется степень солености?
29. Объясните методику выявления фальсификации икры. Какие микроскопические признаки свидетельствуют о подделке продукта? Какие химические реакции применяются для подтверждения фальсификации?
30. Опишите систему лабораторного контроля безопасности рыбной продукции. Какие виды анализов проводятся для выявления микробиологических, паразитологических и химических загрязнений? Какие нормативные документы регламентируют эти исследования?

3.2 Типовые вопросы

ОПК – 4.2 Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

1. Какие современные технологии используются в ветеринарной диагностике?
2. Как приборно-инструментальная база помогает в оценке качества кормов?
3. Какие естественнонаучные принципы лежат в основе ветеринарно-санитарной экспертизы?
4. Какие методы молекулярной биологии применяются в ветеринарии?
5. Как система "Меркурий" упрощает документооборот в ветеринарии?
6. Какие показатели оцениваются при экспертизе мяса на безопасность?
7. Какие инновационные методы дезинфекции применяются в животноводстве?
8. Как определяется свежесть молочной продукции в лабораторных условиях?
9. Какие приборы используются для измерения pH мяса и рыбы?
10. Как проводится контроль остаточных антибиотиков в продуктах животного происхождения?
11. Какие технологии применяются для пастеризации и стерилизации молока?
12. Как оценивается качество кормов по содержанию питательных веществ?
13. Какие методы используются для диагностики инфекционных болезней у животных?
14. Как работает ПЦР-диагностика в ветеринарной практике?
15. Какие биохимические показатели крови учитываются при обследовании животных?
16. Как проводится экспертиза меда на натуральность и качество?
17. Какие современные методы применяются для дезинфекции помещений в животноводстве?
18. Как оценивается безопасность яиц при ветеринарно-санитарной экспертизе?
19. Какие технологии используются для контроля радиационной безопасности продуктов?
20. Как проводится трассировка подконтрольных товаров в системе "Меркурий"?

ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб

1. Какие существуют методы идентификации сельскохозяйственных животных?
2. Как организована система профилактики особо опасных болезней в РФ?
3. Какие технологии используются для электронного учета перемещения животных?
4. Как оценивается эффективность вакцинации в животноводческом хозяйстве?

5. Какие меры принимаются при выявлении очага африканской чумы свиней?
6. Как работает система электронной ветеринарной сертификации в России?
7. Какие международные программы по контролю болезней животных реализуются в РФ?
8. Какие документы требуются для перевозки животных между регионами?
9. Как проводится диагностика бешенства у животных?
10. Какие сроки карантина устанавливаются при выявлении ящура?
11. Какие болезни животных требуют обязательного убоя поголовья?
12. Как контролируется эпизоотическая ситуация в хозяйствах?
13. Какие вакцины используются для профилактики сибирской язвы?
14. Как проверяется эффективность дезинфекции в животноводческих помещениях?
15. Какие методы применяются для диагностики туберкулеза у КРС?
16. Как учитываются вакцинации животных в государственных системах?
17. Какие меры профилактики паразитарных болезней наиболее эффективны?
18. Как оформляется документация при убое животных на мясокомбинате?
19. Какие программы направлены на борьбу с лейкозом КРС?
20. Как оценивается эпизоотическое благополучие региона?

ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию

1. Какие органолептические показатели оцениваются при экспертизе свежести мяса?
2. Какие методы лабораторного анализа применяются для определения качества мяса?
3. Какие изменения в мясе свидетельствуют о начале порчи?
4. Какие паразитарные заболевания можно выявить при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса?
5. Какие физико-химические методы используются для определения влагоудерживающей способности мяса?
6. Какие патологические изменения в туше требуют обязательного бракеража?
7. Какие микробиологические показатели контролируются в мясной продукции?
8. Какие методы применяются для выявления остатков антибиотиков в мясе?
9. Какие документы оформляются при проведении экспертизы мяса?
10. Какие виды порчи мяса различают и как их диагностируют?
11. Какие показатели pH характерны для PSE- и DFD-мяса?
12. Какие методы используются для выявления фальсификации мясной продукции?
13. Какие органы и ткани подлежат обязательному осмотру при послеубойной экспертизе?
14. Какие признаки указывают на нарушение технологии хранения мяса?
15. Какие радиологические методы применяются для проверки мяса на безопасность?
16. Какие нормативные документы регламентируют проведение экспертизы мяса?
17. Какие виды микроорганизмов представляют наибольшую опасность в мясных продуктах?
18. Какие способы консервирования мяса влияют на его ветеринарно-санитарную оценку?
19. Какие методы используются для определения степени разморозки мяса?
20. Какие критерии определяют категорию мясной продукции по качеству?

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какие органолептические показатели оцениваются при экспертизе меда?

2. Какие физико-химические методы применяются для определения натуральности меда?
3. Какие признаки указывают на фальсификацию молока?
4. Какие микробиологические показатели контролируются в молочных продуктах?
5. Какие методы используются для выявления антибиотиков в молоке?
6. Какие изменения в молоке свидетельствуют о его порче?
7. Какие показатели определяют свежесть яиц?
8. Какие методы применяются для оценки качества растительных масел?
9. Какие патогенные микроорганизмы могут содержаться в молочных продуктах?
10. Какие документы оформляются при экспертизе молочной продукции?
11. Какие виды порчи меда встречаются и как их диагностируют?
12. Какие методы используются для выявления разбавления молока водой?
13. Какие показатели кислотности характерны для свежего молока?
14. Какие способы консервирования молока влияют на его экспертизу?
15. Какие радиологические методы применяются для проверки меда и молока?
16. Какие способы консервирования влияют на экспертизу растительных продуктов?
17. Какие методы используются для выявления нитратов в овощах?
18. Какие критерии определяют категорию муки по качеству?
19. Какие изменения в крупах свидетельствуют о их недоброкачественности?
20. Какие патогенные микроорганизмы могут содержаться в растительных продуктах?

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какие органолептические показатели используются для оценки свежести рыбы?
2. Как изменяется цвет жабр у рыбы в процессе порчи?
3. Какие химические процессы происходят в рыбе при ее хранении?
4. Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу рыбы?
5. Как определить наличие паразитов в рыбе без специального оборудования?
6. Какие методы лабораторного анализа применяются для оценки качества рыбы?
7. Как влияет температура хранения на скорость порчи рыбы?
8. Какие признаки указывают на нарушение условий замораживания рыбы?
9. Как определить фальсификацию икры в домашних условиях?
10. Какие опасные вещества могут накапливаться в рыбе из окружающей среды?
11. Как изменяется консистенция рыбы при длительном хранении?
12. Какие виды порчи рыбы можно определить визуально?
13. Как правильно отбирать пробы рыбы для лабораторного анализа?
14. Какие нормативные документы регулируют качество рыбной продукции?
15. Как определить свежесть рыбы по запаху?
16. Какие изменения происходят с глазами рыбы при ее порче?
17. Как влияет способ разделки рыбы на ее срок хранения?
18. Какие физико-химические показатели характеризуют качество рыбы?
19. Как определить наличие гистамина в рыбе без лабораторных анализов?
20. Какие существуют методы определения степени размораживания рыбы?

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

Для оформления результатов производственной практики рекомендуется следующий порядок размещения материала для сдачи на кафедру:

1. Отзыв-характеристика с подписью руководителя и печатью принимающей

организации.

2. Дневник студента по производственной практике. Дневник составляется студентом в соответствии с указаниями программы, индивидуальным заданием и дополнительными указаниями руководителя. Дневник производственной практики является основным документом, по которому студент отчитывается за выполнение программы практики и индивидуального задания. В нем по дням указываются виды работ, выполнявшиеся студентом в организации в период выполнения ветеринарно-санитарной практики.

3. Отчет студента по ветеринарно-санитарной практике.

Отчет о производственной практике (ветеринарно-санитарная) излагается на основании анализа фактического материала, написанного в дневнике, а так же данных, собранных из отчетов о состоянии ветеринарного обслуживания. Отчеты оформляются в соответствии с программой производственной практики и индивидуальными заданиями.

Приступая к составлению отчета о практике, студент предварительно готовит таблицы, рисунки, фотоснимки, карты эпизоотического обследования, протоколы вскрытия, акты обработок и другие иллюстративные материалы.

Отчет составляется в следующей последовательности: введение, работа ветеринарно-санитарного врача и заключение.

Во введение описывается краткая характеристика места практики в географическом, почвенно-климатическом, производственно- экономическом отношениях. К отчету прилагаются путевки на прочитанные лекции и информация о выполнении индивидуальных заданий.

В разделе «работа ветеринарно-санитарного врача» излагается весь материал, собранный в процессе выполнения заданий по программе каждой дисциплины в той последовательности, в какой они изложены в настоящих методических указаниях. В начале даётся характеристика работы ветеринарно- санитарного врача государственной и ведомственной ветеринарно-санитарных служб хозяйства или предприятия, численность специалистов, их квалификация, производственная нагрузка, наличие материально-технической базы ветеринарной и ветеринарно- санитарной служб (ветеринарных, ветеринарно- санитарных объектов, их размещение и использование, наличие оборудования, инструментов, медикаментов, биопрепаратов), организация работы ветеринарных учреждений, распорядок дня, статистические данные о заболеваемости, вынужденном убое, падеже животных по различным группам болезней. Затем дается развёрнутый анализ выполненных заданий. В конце этого раздела приводится сводка о работе, выполненной в период практики.

В заключении обобщаются итоги практики, делаются выводы о положительных результатах выполнения программы, излагаются недостатки по отдельным разделам практики, недостатки в лечении и профилактике болезней, критические замечания и предложения по улучшению организации производственной практики. Отчет должен носить аналитический характер, а не просто констатировать производственные показатели предприятия.

Дневник и отчет, оформленный с учетом всех требований, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками, в сброшюрованном виде представляется руководителю практики – главному ветеринарному врачу района или главному ветеринарному врачу предприятия. Руководитель практики от предприятия проверяет дневник и отчет и визирует их подписью с указанием должности, фамилии, даты проверки. Подпись руководителя удостоверяется печатью ветеринарного учреждения или предприятия.

К дневнику и отчету прилагаются следующие документы, подтверждающие прохождение студентом практики:

- командировочное удостоверение с отметкой даты прибытия и убытия с места

практики заверенное печатью предприятия.

- календарный план-график прохождения практики, подписанный руководителем практики от хозяйства и академии.

Критерии оценки для уровня освоения материалов практики

- документы должны быть оформлены и подписаны руководителем производственной практики;

- отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, материал изложен в сжатой форме, соблюдены все требования к отчетам.

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной, технической документации, паспортов, инструкций, методических указаний и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется к доработке, если имеются существенные отклонения от требований.

Критерии оценивания зачета

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по производственной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 90% вопросов, заданных членами комиссии вопросов и показал полностью освоение теоретического и практического материала, высокий уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» по программе практики и высокий уровень сформированности компетенций. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по производственной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 80% вопросов, заданных членами комиссии вопрос в и показал полностью освоение теоретического и практического материала, хороший уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и хороший уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по производственной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в целом с непринципиальными нарушениями, в процессе защиты ответил на 70% вопросов, заданных членами комиссии показал удовлетворительное освоение теоретического и практического материала, достаточный уровень обученности:
«знать», «уметь», «владеть» и удовлетворительный уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не выполнил программу практики, не представил дневник и отчет по преддипломной практике, а также, если представил отчет, оформленный с большими нарушениями, который не содержит некоторых разделов и в процессе защиты не смог ответить на 70% вопросов, заданных членами комиссии показал неудовлетворительное освоение теоретического и практического материала, неудовлетворительный уровень облученности: «знать», «уметь», «владеть и неудовлетворительный уровень сформированности компетенций» по программе практики.