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 имени 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 ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная/ заоная

Казань – 2026

Составитель: д.б.н., профессор Юсупова Г.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена 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:
профессор, д.б.н. 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 №21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (практике) Ветеринарно-санитарная экспертиза:

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-3. ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	**Знать:** Профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса **Уметь:** Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса. **Владеть:** Методами контроля согласно нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса
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:** Опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии **Уметь**: Идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии **Владеть:** Методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ПК-1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК1.1. 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	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

	безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	**Знать** 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 **Знать** внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных **Знать** 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 **Знать** методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Знать** 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 **Знать** методики определения свежести мяса и мясопродуктов **Знать** методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации

		Знать 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 **Знать** 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 **Знать** 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 **Уметь** 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого

		сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра **Уметь** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** 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 **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

		Владеть навыками 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 **Владеть навыками** 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 и 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 **Знать** требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции **Знать** 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 **Знать** 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

		Знать методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Знать** 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 **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** 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 **Уметь** производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям

		безопасности **Уметь** 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 **Уметь** пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** 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 **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб меда, молока и молочных продуктов,

		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции **Владеть навыками** 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 пресноводной рыбы и раков, морской рыбы 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 **Знать** требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры **Знать** требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и

		сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методика отбора проб гидробионтов и икры **Знать** 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 **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** 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 **Уметь** 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

		Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы **Уметь** пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры **Уметь** 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 **Владеть навыками** отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности **Владеть навыками** 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			
		Неудовлетворитель-но	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-3.1. Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	**Знать:** Профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий	Уровень знаний соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	Продемонстрированы умения использовать информацион-ные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике в полном объеме все задания

	Владеть: Методами контроля согласно нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования информационно-поисковых систем, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования информационно-поисковых систем	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем без ошибок и недочетов
ОПК-6.1. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	**Знать:** существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.				
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	Выполняет практические задания верно
ПК-1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** порядок проведения	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки

	ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки **Знать** 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 **Знать** внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных **Знать** 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 **Знать** методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				

	Знать 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 **Знать** методики определения свежести мяса и мясопродуктов **Знать** методики проведения специальных исследований при идентификации видовой				

	принадлежности мяса и продуктов убоя **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** 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 **Знать** 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 **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии				
	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра **Уметь** производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми	Продемонстрированы умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных **Уметь** 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			ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	

	для определения сохранности в процессе хранения **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** 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 **Уметь** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** 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 **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

	лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности **Владеть навыками** 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 **Владеть навыками** организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.				
ПК-2.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	**Знать:** требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ниже минимальных требований, имели	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствую-щий программе	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствующий программе

домашней птицы	Российской Федерации в области ветеринарии **Знать** требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции **Знать** 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	грубые ошибки		подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	подготовки

	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** 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 **Знать** методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Знать** 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 **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным				

	оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** 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,	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	яиц домашней птицы **Уметь** производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности **Уметь** 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			задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	

	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** 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 **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

	исследований **Владеть навыками** отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции **Владеть навыками** 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-3.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	**Знать п**орядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки **Знать** требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствующий программе подготовки

	недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры **Знать** требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской				

	Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методика отбора проб гидробионтов и икры **Знать** 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 **Знать** правила				

	работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** 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	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-	Продемонстри-рованы умения применять методы	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований

	гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности **Уметь** 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	ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры	санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	доброкачественности **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы **Уметь** пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры **Уметь** 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 **Владеть навыками** отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

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

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-3.1. Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

1) Какие виды деятельности в области ветеринарии подлежат лицензированию?

1. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы;

2. фармацевтическая деятельность в сфере обращения лекарственных средств для ветеринарного применения;

3. ветеринарная деятельность.

Ответ:2

2) Какие органы выдают лицензию на фармацевтическую деятельность в сфере обращения лекарственных средств для ветеринарного применения?

1. Министерство сельского хозяйства РФ;

2. Правительство РФ;

3. Россельхознадзор;
4. Роспотребнадзор.
Ответ: 3

3) Кто осуществляет лицензирование производства лекарственных средств, для ветеринарного применения?
1. Министерство сельского хозяйства РФ;
2. Управление ветеринарии субъекта;
3. Центральный аппарат Россельхознадзора;
4. Территориальные органы Россельхознадзора.
Ответ: 4
4) Кто осуществляет лицензирование розничной торговли лекарственными средствами, предназначенными для животных?
1. Министерство сельского хозяйства РФ;
2. Территориальные органы Россельхознадзора;
3. Управление ветеринарии субъекта;
4. Центральный аппарат Россельхознадзора.
Ответ:2

5) Кто осуществляет лицензирование реализации лекарственных средств в ветеринарных аптечных организациях, осуществляющих свою деятельность на территории нескольких субъектов РФ?
1. Министерство сельского хозяйства РФ;
2. Управление ветеринарии субъекта;
3. Центральный аппарат Россельхознадзора;
4. Территориальные органы Россельхознадзора.
Ответ: 4

6) Кто осуществляет лицензирование оптовой торговли лекарственными средствами, предназначенными для животных?
1. Министерство сельского хозяйства РФ;
2. Управление ветеринарии субъекта;
3. Территориальные органы Россельхознадзора;
4. Центральный аппарат Россельхознадзора
Ответ: 4
.
7) Кто разрабатывает и утверждает Ветеринарные правила (правила в области ветеринарии)?
1. федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в ветеринарии и другой закрепленной сфере деятельности;
2. федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии;
3. органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.
Ответ:2

8) Кто утверждает Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету?
1. Федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии;
2. Федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора;
3. Правительство РФ.
Ответ: 2

9) Какая статья Закона «О ветеринарии» содержит понятие Ветеринарные правила содержания животных?
1. статья 2.4;
2. статья 4.1;
3. статья 3.1;
4. статья 2.1.
Ответ:1

10)Какая статья Закона «О ветеринарии» содержит понятие Ветеринарные правила осуществления идентификации и учета животных?
1. статья 2.5;
2. статья 4.1;
3. статья 2.1;
4. статья 3.1.
Ответ:1

11)Что является биологическими отходами?
1. трупы животных, абортируемые плоды;
2. органы, ткани животных или их фрагментов, образовавшиеся в ходе ветеринарных манипуляций;
3. ветеринарные конфискаты;
4 все ответы верны.
Ответ: 4

12)В течение какого времени может осуществляться хранение биологических отходов в емкостях для биологических отходов с момента их образования?
1. 12 часов;
2. 2 суток;
3. 3 суток;
4. 7 суток.
Ответ:1

13)Сколько может осуществляться хранение биологических отходов при температуре от 4 до 0°С? 1. до 3 суток;
2. до 2 суток;
3. до 7 суток;
4. 12 часов.
Ответ:2

14)Что обязаны сделать владельцы при обнаружении трупа животного?

1. утилизировать труп животного;
2. сообщить ветспециалисту госветслужбы;
3. сообщить в районную администрацию;
4. сообщить в районную ветеринарную лабораторию.

Ответ: 2

15)К какому виду биологических отходов относятся ткани животных или их фрагменты, образовавшихся в ходе ветеринарных манипуляций?

1. неопасные биоотходы;
2. умеренно опасные биоотходы;
3. особо опасные биоотходы;
4. опасные биоотходы.

Ответ:4

16) Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.

Какой специалист проводит ветеринарно-санитарную экспертизу_____

17) Установить последовательность отбора проб незакристаллизованного мёда

1	2	3	4	5

1. пробоотборник извлечь
2. пробы мёда отобрать трубчатым пробоотборником диаметром 10-12 мм, погружая его вертикально на всю высоту
3. слить в специально подготовленную чистую и сухую упаковку
4. незакристаллизованный мёд в упаковке вместимостью более 1 дм 3 перемешать
5. дать стечь меду с его наружной поверхности

18. Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.

Что такое «ветеринарный заключительный акт»? _____

19. Какие меры принимаются, если во время ветеринарно-санитарной экспертизы обнаруживается заболевание животного, угрожающее общественному здоровью?_____

20. Какой документ необходимо оформить после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукта? _____

ОПК-6.1. Проводит анализ, идентифицирование и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

1.Укажите, какой прибор используют для отбора проб молока на молочном заводе:

а) щуп;

б) трубка-пробоотборник;

в) черпак.

2. Укажите, какой инструмент используют для перемешивания молока перед отбором молока:

а) мутовка;

б) черпак;

в) щуп.

3. Длительность перемешивания молока в железнодорожной цистерне:

а) 15-20 мин;

б) 3-4 мин;

в) 1-2 мин.

4. Длительность перемешивания молока во флягах:

а) 3-4 мин;

б) 1-2 мин;

в) 8-10 раз.

5. Длительность перемешивания молока в автомобильной цистерне механическим методом:

а) 15-20 мин;

б) 3-4 мин;

в) 1-2 мин.

6. Какое количество молока отбирается для оценки его качества при сдаче на переработку на молочный завод:

а) 1000 мл;

б) 250 мл;

в) 500 мл.

7. Какое количество молока отбирается для анализа на молочном заводе при повторном взятии проб (если при первичном исследовании получены результаты, не совпадающие с данными товарно-транспортной накладной на данную партию молока):

а) 1000 мл;

б) 250 мл;

в) 500 мл.

8. Укажите объем пробы молока для проведения общего анализа в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке:

а) 50 мл;

б) 250 мл;

в) 500 мл.

9. Укажите, какое количество молока необходимо для оценки продуктивности животного:

а) 50 мл;

б) 250 мл;

в) 500 мл.

10. Укажите, как производится отбор проб молока для оценки продуктивности животных:

а) однократно, из утреннего удоя;

б) в течение суток, из утренних и вечерних удоев;

в) в течение двух суток, из утренних и вечерних удоев.

11. Укажите, кем отбирается объединенная проба:

а) лаборантом-анализатором;

б) комиссионно;
в) владельцем.

12. Укажите, кем и где отбирается контрольная проба молока, если возникли разногласия в оценке его качества при приемке:
а) лаборантом-анализатором;
б) учетчиком в хозяйстве;
в) комиссионно в хозяйстве.

13. Укажите срок, в течение которого необходимо произвести лабораторное исследование молока:
а) 1 час;
б) 2 часа;
в) 30 мин.

14. Укажите, как нужно подготовить пробы молока к анализу:
а) перемешать и охладить до 10±2°С;
б) перемешать и довести до 20±2°С;
в) не требует особой подготовки.

15. Укажите, какие препараты используются для консервации проб молока:
а) перекись водорода, формалин, двухромовокислый калий;
б) карболовая к-та, хромовокислый калий, стрептоцид;
в) пенициллин, аспирин, сорбиновая к-та.

16. Установить последовательность определения степени чистоты молока:

1	2	3	4

1. молоко тщательно перемешивать
2. молоко подогреть до температуры 35±5 0С
3. молоко пропустить через фильтр
4. установить ватные или фланелевые фильтры диаметром 27-30 мм в прибор «Рекорд»

17. Группы чистоты молока:

1.Первая	1.имеет отдельные частицы (до 13)
2.Вторая	2.заметный остаток мелких и крупных частиц
3.Третья	3. не имеет механических примесей (для сырого молока допускается наличие на фильтре не более двух частиц)

18. Установить последовательность определения плотности

1	2	3	4	5

1. молоко перемешать
2. измерить температуру молока

3. в пробу медленно опустить ареометр
4. налить по стенке в цилиндр
5. через 3 минуты произвести отсчеты по шкалам термометра и ареометра.

19. Установить последовательность определения кислотности молока с применением индикатора фенолфталеина:

1	2	3	4

1. прибавить 20 мл дистиллированной воды и 3 капли 1%-ного спиртового раствора фенолфталеина
2. титровать 0,1Н раствором гидроокиси натрия (калия) до появления слабо-розового цвета, соответствующего контрольному эталону окраски (приготовленному из раствора сернокислого кобальта), не исчезающего в течение 1 минуты.
3. в коническую колбу емкостью 150 - 200 мл с помощью пипетки отмерить 10 мл молока
4. смесь тщательно перемешать

20. Установить последовательность определения бактериальной обсемененности молока по редуктазной пробе с метиленовым голубым:

1	2	3	4

1. в пробирки налить по 1 мл рабочего раствора метиленовой сини и по 20 мл исследуемого молока
2. смешать составляющие
3. закрыть пробирки пробками
4. пробирки поставить в редуктазник с температурой воды 37 0С или в водяную баню

ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:
1. пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
2. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
3. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
Ответ: 1

2. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1. испорченное
2. свежее

3. сомнительной свежести
4. несвежее
Ответ: 3

3. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:
1. определения внешнего вида и цвета
2. определения запаха
3. определения прозрачности и аромата бульона 4. определения состояния жира и консистенции
Ответ: 1

4. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:
1. Курятины
2. баранины и козлятины
3. говядины
4. свинины
Ответ: 3

5.На основании результатов каких исследований можно определить состояние животного в момент убоя.

а) патологоанатомических, органолептических, биохимических и бактериоскопических;

б) органолептических и биохимических;

в) бактериоскопических и органолептических.

6. Какие признаки необходимо учитывать при патологоанатомическом и органолептическом исследовании мяса:

а) цвет, запах, консистенция, внешний вид, состояние жира и костного мозга.

б) качество разделки туши, состояние места разреза, степень обескровливания, наличие гипостазов, изменение в лимфатических узлах;

в) цвет, запах.

7. Для мяса полученного от здоровых животных характерны следующие органолептические показатели:

а) неровное место зареза, отличное обескровливание, серо-жёлтый цвет лимфатических узлов;

б) ровное место зареза, хорошее или удовлетворительное обескровливание, в отдельных участках туши – гипостазы.

в) ровное место зареза, отличное обескровливание, наличие гипостазов.

8. Что направляют в лабораторию для бактериоскопического исследования:

а) часть мышцы, лимфатические узлы, долю лёгкого, часть селезёнки, печени, почки и трубчатую кость;

б) часть мышцы, лимфатические узлы и трубчатую кость.

в) часть мышечной ткани.

9. В каких случаях пробы от туш животных с подозрением на вынужденный убой направляются на бактериоскопическое исследование:

а) во всех случаях вынужденного убоя;

б) при высокой бактериоскопической обсемененности;

в) при подозрении на инфекционную болезнь.

10. Какие физикохимические исследования мяса проводят для установления состояния животных в момент убоя?

а) pH, реакция на пероксидазу, формольная проба;

б) pH, реакция на пероксидазу, реакция с CuSO;

в) реакция на пероксидазу.

11. Какие показатели pH характерны для мяса, полученного от здоровых животных, больных и убитых в агональном состоянии:

а) 5,6 – 5,8; 5,9 – 6,2; 6,3 и выше.

б) 5,8 – 6,2; 6,3 – 6,5; 6,6 и выше;

в) 6,0 – 6,5; 6,5 – 6,7; 6,8 и выше.

12. От чего зависит величина pH мясного экстракта:

а) содержание гликогена;

б) активности внутримышечных ферментов;

в) а + б.

13. Какие индикаторы применяют при колориметрическом методе определения pH?

а) пара – и мета – нитрофенол;

б) альфа – гамма - динитрофенол;

в) универсальный.

14. Какие нарушения обменных процессов в организме животных выявляет формольная проба?

а) нарушение белкового обмена;

б) нарушение жирового обмена;

в) углеводного обмена.

15.На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов

а. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;

б. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;

в. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;

г. проведения органолептических и лабораторных исследований.

16.

21.Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:

1. приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

2. внесения в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

3. внесения в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса

4. добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

Ответ: 1

17. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

1. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса 2. определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани

3. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы

4. определение степени распада мышечной ткани

Ответ:

18.Установите соответствие между методами и показателями:

1	Редуктазная проба	1	Метод титрования
2	Кислотность	2	Микробиологический метод
3	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
4	Механическая чистота 4	4	Метод фильтрования

19.Установите соответствие между понятием и его характеристикой

1	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
2	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3	Послеубойное окоченение	3	Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса

20.Расположите в логической последовательности этапы проведения исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:

1. внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
2. оценить цвет смеси
3. приготовления вытяжки из мяса
4. добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Ответ: 3; 1; 4; 2

ПК-2.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

1. При употреблении мяса, заражённого цистицерками в кишечнике человека развиваются.
   а) личинки;
   б) саркоцисты;
   в) имагинальная форма паразита.
2. Для диагностики цистицеркоза у животных исследуют:
   а) жировую ткань;
   б) внутренние органы;
   в) мышечную ткань.
3. Где локализуются цистицерки?
   а) внутри мышечного волокна;
   б) в соединительнотканных пространствах;
   в) в подкожной клетчатке.

4. При обнаружении включений в мясе для уточнения диагноза какие проводят исследования:
   а) ИФА;
   б) РНГА;
   в) микроскопическое.
5. От каких инвазионных заболеваний следует дифференцировать цистицеркоз:
   а) токсоплазмоз;
   б) трихинеллёз;
   в) финноз.
6. Какими методами производят обеззараживание слабопоражённого цистицерками мяса?
   а) техническая утилизация;
   б) замораживание;
   в) не обезвреживают.
7. По каким критериям судят о степени поражённости мяса крупного рогатого скота, свиней:
   а) более 7 цистицерков на разрезе площадью 40 $см^2$
   б) более 3 цистицерков на разрезе площадью 40 $см^2$
   в) более 5 цистицерков на разрезе площадью 40 $см^{2.}$
8. По какому критерию судят о поражённости мяса овец и оленей:
   а) более 10 цистицерков на разрезе площадью 40 см
   б) более 5 цистицерков на разрезе площадью 40 см
   в) более 3 цистицерков на разрезе площадью 40 см
9. С какой целью проводится экспертиза животных жиров:
   а) для установления сорта;
   б) определения доброкачественности;
   в) установления натуральности.
10. С помощью чего отбирают пробы жира для исследования:
   а) щупа;
   б) трубчатых или цилиндрических пробоотборников;
   в) а+б.
11. Масса общей пробы жира для исследования при выпуске с предприятия должна быть не менее:
   а) 500 г;
   б) 600 г;
   в) 700 г.

12. Масса пробы жира для исследований в условиях рынка состоит:
    а) 200 г;
    б) 250 г;
    в) 300 г.
13. Какие исследования жира необходимо провести в производственной лаборатории мясокомбината для определения сорта жира:
    а) органолептическое, содержание влаги, кислотное число;
    б) органолептическое, содержание влаги, перекисное число.
    в) органолептическое исследование.
14. На какие сорта делится жир в зависимости от результатов исследований:
    а) I и II;
    б) высший и I;
    в) высший, I и II.
15. На основании каких показателей проводится органолептическая оценка жира:
    а) цвет, вкус, запах, консистенция;
    б) цвет, вкус, запах, консистенция, прозрачность.
    в) цвет, запах и вкус.
16. Содержания влаги в жире I сорта, независимо от вида не должно превышать:
    а) 0,2%;
    б) 0,3%;
    в) 0,25%.

17. Система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза?
    1. Автоматизированная система Меркурий
    2. система Аргус
    3. система Цербер
    4. система Веста

18. Установить последовательность отбора проб незакристаллизованного мёда

1	2	3	4	5

6. пробоотборник извлечь
7. пробы мёда отобрать трубчатым пробоотборником диаметром 10-12 мм, погружая его вертикально на всю высоту
8. слить в специально подготовленную чистую и сухую упаковку
9. незакристаллизованный мёд в упаковке вместимостью более 1 дм 3 перемешать
10. дать стечь меду с его наружной поверхности

19. Установить последовательность отбора проб закристаллизованного мёда

1	2	3

1. Затем пробы объединить и перемешать
2. Закристаллизованный мед из упаковки вместимостью более 1 дм 3 отобрать коническим щупом длиной не менее 500 мм с прорезью по всей длине, погружая его под углом от края поверхности меда вглубь
3. Чистым, сухим шпателем отобрать пробы из верхней и нижней частей содержимого щупа

20. Установить последовательность создания средней пробы

1	2	3	4	5	6	7

1. Одну банку, в которой не менее 200 г меда, передать в лабораторию для проведения испытаний, другую хранят как контрольную
2. Тщательно перемешать
3. Объединенную пробу составить из точечных проб
4. Поместить в две чистые, сухие стеклянные или полимерные банки
5. Выделить среднюю пробу массой не менее 500 г
6. Среднюю пробу разделить на две части
7. Плотно укупорить и промаркировать
8. **НЕ ХВАТАЕТ ЕЩЕ 10 ЗАДАНИЙ!!!**

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

1. С какой целью проводится экспертиза животных жиров:

а) для установления сорта;
б) определения доброкачественности;
в) установления натуральности.

. 2. С помощью чего отбирают пробы жира для исследования:
а) щупа;
б) трубчатых или цилиндрических пробоотборников;
в) а+б.

3. Масса общей пробы жира для исследования при выпуске с предприятия должна быть не менее:
а) 500 г;
б) 600 г;
в) 700 г.

4. Масса пробы жира для исследований в условиях рынка состоит:
а) 200 г;
б) 250 г;
в) 300 г.

5. Какие исследования жира необходимо провести в производственной лаборатории мясокомбината для определения сорта жира:
а) органолептическое, содержание влаги, кислотное число;
б) органолептическое, содержание влаги, перекисное число.
в) органолептическое исследование.

6. На какие сорта делится жир в зависимости от результатов исследований:
а) I и II;
б) высший и I;
в) высший, I и II.

7. На основании каких показателей проводится органолептическая оценка жира:
а) цвет, вкус, запах, консистенция;
б) цвет, вкус, запах, консистенция, прозрачность.
в) цвет, запах и вкус.

8. Содержания влаги в жире I сорта, независимо от вида не должно превышать:
а) 0,2%;

б) 0,3%;
в) 0,25%.

9. К паразитарным заболеваниям рыб относятся:
1. септицемия
2. дифиллоботриоз
3. болезнь Штаффа
4. фурункулез лососевых.
Ответ: 2

10. К инфекционным болезням живой рыбы относят:
1. краснуху, септицемию, описторхоз
2. септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз
3. краснуху, фурункулез, септицемию
4. сапролегниоз, фурункулез, скребни
Ответ:3

11. Треска, пикша, камбала, морской окунь, некоторые виды сельдей относятся:
А. к полупроходным рыбам.
Б. к строго пресноводным.
В. к строго морским рыбам.
Ответ: В

12.Карп, сазан и другие карповые, а также речной окунь, щука, форель относятся:
А. к строго пресноводным рыбам.
Б. к проходным рыбам.
В. к полупроходным рыбам.
Ответ: А

13. Осетры, севрюги, некоторые виды лососевых и часть сельдевых относятся:
А. к проходным рыбам.
Б. к полупроходным рыбам.
В. к строго пресноводным рыбам.
Ответ: А

14. Пороки соленой рыбы «затяжка» это.
А. кристаллизация соли на поверхности рыбы.
Б. начальная стадия разложения связана с развитием пигментообразующих микроорганизмов.
В. доброкачественная рыба.
Ответ: Б

15. Доброкачественны раки сваренные живыми должны иметь:
А. панцирь равномерно-красного цвета, брюшко свернуто, запах специфический, ароматный.
Б. брюшко и клешни выпрямлены.
В. гладкий панцирь темно-коричневого или зеленоватого цвета, клешни согнуты в суставах, брюшко (шейка) подтянуто.
Ответ: А

16.Дать заключение о качестве тушки рыбы по состоянию мышц и чешуи
Рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается_____
Правильный ответ: доброкачественная

17 Дать заключение о степени свежести тушки охлажденной рыбы по цвету жабр и состоянию брюшка
Цвет жабр от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто
Правильный ответ: свежая

18. Дайте заключение о качестве мяса при проведении послеубойного осмотра туши
Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые_____
Правильный ответ: мясо от здоровых животных

19. Дать заключение о качестве мяса по результатам ветеринарно-санитарного осмотра туши_____
Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам.
Правильный ответ: сомнительной свежести

20. Дайте заключение о соответствии рыбных консервов санитарно-гигиеническим требованиям
При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми донышками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами_____
Правильный ответ: не соответствуют

3.2 Типовые вопросы

ОПК-3.1. Изучает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях».
2. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
3. Технология и убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
6. 0слизнение, плесневение и загар мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих процессах.
7. Технология обработки, способы консервирования и Ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.

8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.

10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.

11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели

12. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.

13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.

14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.

15. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов.

16. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.

17. Методика предубойного исследования животных и птицы.

18. Содержание и объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

19. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.

20. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.

ОПК-6.1. Проводит анализ, идентифицированние и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её достижения и задачи на современном этапе.

2.История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы

3. Убойные животные.

4.Виды транспортировки убойных животных

5.Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах и убойных пунктах

6.Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных

7.Морфология и химия мяса животных.

8.Основы товароведения и стандартизации.

9.Клеймение мяса.

10.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты

11.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

12.Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

13.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях

14.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией

16.Изменения в мясе при хранении.
17.Виды порчи мяса
18.Методы консервирования мяса и мясных продуктов
19.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов
20.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий

ПК-1.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

1.В каких случаях выписывают ветеринарное свидетельство формы 3-вет?
2. В каких случаях выписывают ветеринарное свидетельство формы 1-вет?
3. Виды убойных животных.
4.. Категории упитанности животных.
5. Предубойное содержание животных.
6. Порядок предубойного осмотра животных.
7. Транспортировка животных к месту убоя.
8. Порядок клеймения тушек и органов животных и птиц.
9. Методика осмотра туш и органов животных.
10. Особенности послеубойного осмотра тушек и органов и птиц.
11.Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
12. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
13.Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
14.Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
15.Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.
16.Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
17.Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
18.Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
19.Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
20.История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
21.Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
22.Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
23.Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
27.Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
28.Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
29.Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.

30.Методы исследования мяса животных на свежесть.

31.Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

ПК-2.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

1.Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

2.Определение органолептических показателей молока. Требования ГОСТ к органолептическим показателям молока.

3. Методы установления фальсификации молока водой. Методы определение фальсификации молока содой и крахмалом.

4. Определение кислотности молока.

5. Методы определения плотности молока.

6. Методы определение фальсификации молока формальдегидом и перекисью водорода.

7. Кольцевая проба на бруцеллез с молоком: постановка, результаты.

8. Определение ингибирующих веществ в молоке с индикатором резазурином.

9. Определение бактериологической обсемененности молока. Редуктазная проба с метиленовым синим.

10. Пороки молока и их предупреждение.

11. Изменение качества молока при хранении.

12. Санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).

13. Санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных.

14. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

15. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение.

16. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла.

17. Основные пороки сыров и их предупреждение. 18. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка сыров.

18.Товароведческая классификация яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц в условиях производства

21. Экспертиза пищевых яиц домашней птицы в условиях ветеринарно – санитарной лаборатории рынка. Требования ветеринарных правил к данному виду продукции.

22. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца. Причины возникновения, пути реализации

23. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. Технический брак. Причины возникновения, пути реализации.

24. Техника проведения овоскопии яиц.

25. Проведение органолептической оценки содержимого яиц. Характеристика органолептических показателей содержимого доброкачественных яиц.

26. Люминесцентный анализ яиц. Учет результата.

27.Определение и классификация меда. Ветеринарно-санитарные показатели при продаже меда.

28. Порядок отбора проб меда для исследований в условиях ЛВСЭ рынка.

29. Органолептические и лабораторные исследования меда и их интерпретация.

30. Определение фальсификаций меда и их ветсаноценка.

31. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (воск).

32. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (прополис).

33. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (пыльца).

34. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (перга).

35. Общие положения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на рынках.

36. Определение натуральности меда в условиях лаборатории.

37. Определение падевого меда

38. Классификация меда. Способы получения. Свойства меда,

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

1 Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
2. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность.
3. Способы консервирования рыбы.
4. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при различных термических состояниях.
6. Ветеринарно-санитарный контроль рыбной продукции на производстве.
7. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях.
8. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.
9. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
10.Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
11. Какими нормативными документами подтверждается пищевая пригодность гидробионтов?
12. Какие документы, регламентируют реализацию рыбной продукции?

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

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

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

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

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности и индикаторов достижений: «знать», «уметь», «владеть».

Критерии оценки знаний обучающихся по устному опросу и индивидуального практического задания

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами и правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся: не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся: почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий

Промежуточным контролем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является зачет и экзамен. Проводится в устной (письменной) форме

Критерии оценивания зачета

Студент демонстрирует хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; понимает и успешно раскрывает смысл поставленного вопроса; владеет основными терминами и понятиями курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза», способен применить теоретические знания к изучению конкретных ситуаций и практических вопросов. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы	Зачтено
Допускаются серьезные упущения в изложении учебного материала; отсутствуют знания основных терминов по дисциплине; допускается большое количество ошибок при интерпретации основных определений; отсутствуют ответы на основные и дополнительные вопросы	Не зачтено

Критерии оценивания экзамена

Требования к результатам освоения дисциплины	Оценка
Студент усвоил литературу, рекомендованную программой; демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, владеет основными терминами и понятиями курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза», умение свободно выполнять практические задания. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы. Оценка «отлично» не ставится в случаях систематических пропусков студентом практических и лекционных занятий по неуважительным причинам, отсутствия	*Отлично*

активной работы на практических занятиях.	
Студент усвоил литературу, демонстрирует знание программного материала, умение выполнять практические задания; правильно, но не всегда точно и аргументированно излагает материал. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в целом сформированы. Оценка «хорошо» не ставится в случаях систематических пропусков студентом практических и лекционных занятий по неуважительным причинам.	*Хорошо*
Студент усвоил основной программный материал в объёме, необходимом для дальнейшей предстоящей работы по профессии; в целом справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой; знаком литературой, рекомендованной программой; испытывает затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции формируются.	*Удовлетворительно*
Наблюдаются существенные пробелы в знаниях основного программного материала; допускаются принципиальные ошибки при изложении материала и выполнении предусмотренных программой заданий.	*Неудовлетворительно*