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 физиологии, фармакологии и токсикологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ) Б1.О.22 «Токсикология» (Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная/заочная

Казань – 2026.

Составитель: Профессор кафедры, д.б.н., профессор — Медетханов Ф.А.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры физиологии, фармакологии и токсикологии «10» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
д.б.н., профессор — Ежкова А.М.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанской академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» «22» ____04_____ 2025 года (протокол № 1)

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

Согласовано:
Врио директора — Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанской академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» № _21_ от «18» ____04____ 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 «Токсикология»:

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-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК – 6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществляет контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	**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 использованы для снижения уровня риска
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 **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных **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 **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** формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

		Знать правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Знать** правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать** требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей. **Уметь** определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных **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 патологоанатомических 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 патологоанатомических 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 патологоанатомических 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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей **Уметь** пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **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 подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеть** навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами **Владеть** навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
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 **Знать** форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении **Знать** форму и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

		Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать** требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей **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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и

		молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей **Уметь** пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **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 **Владеть навыками** оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
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 **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 **Знать форма** и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции **Знать формы** и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать порядок** обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать состав**, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Знать правила** работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать правила** работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать правила** работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать Требования** охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей **Уметь** производить ветеринарно-санитарный

		осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического 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, патологоанатомического 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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанности **Уметь** пользоваться специализированными

		базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **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 **Владеть навыками** оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

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-6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществляет контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	**Знать:** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему 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 происхождения, осуществлять контрользапрещенныхвеществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно
	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 незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения,	**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** формы описи убойных животных, журнала	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме

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	учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных **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 **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	ошибок		замечаниями	

	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** формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в				

	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Знать** правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать** требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.				
	Уметь определять допустимость убоя животных	Не может	Выполняет	Выполняет	Выполняет

	на мясо на основе результатов предубойного осмотра **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных **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 патологоанатомических 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 патологоанатомических 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	выполнить задание	практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	практические задания с незначительными неточностями	практические задания верно

	патологоанатомических 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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** пользоваться программным обеспечением,				

	в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей **Уметь** пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
	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	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	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 подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеть** навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами **Владеть** навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.				
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	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

	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 **Знать** форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и				

	разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении **Знать** форму и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Знать** правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				

	Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей				
	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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей **Уметь** пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней				

	птицы **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
	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,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований **Владеть навыками** оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными				
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования	**Знать** порядок 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	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

	Знать методику 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 **Знать** форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции **Знать** формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в				

	области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Знать** правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать** требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей				
	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	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	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 **Уметь** оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении **Уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры **Уметь** пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в				

	профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанности **Уметь** пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры **Уметь** вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
	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 **Владеть навыками** оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно

	подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными				

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

Задания закрытого типа:

1. Токсикология – наука, изучающая

1. закономерности развития и течения патологического процесса (отравления), вызванного воздействием на организм человека или животного ядовитых веществ
2. законы взаимодействия живого организма и яда
3. действие различных ядов на организм человека и животных
4. яд и его свойства, условия отравления, реакцию организма на яд и превращение самого яда в организме, профилактическое и лечебное действие лекарств, а также защиту организма.

2. Наука, изучающая свойства ядовитых веществ, их действие на организм животных (сельскохозяйственных, диких промысловых животных, в том числе птиц, рыб, пчел), пути превращения яда в организме, его накопление в органах и тканях, выделение с молоком и яйцами – это ?

1. ветеринарная фармакология.
2. ветеринарная токсикология.
3. анатомия животных.
4. патологическая физиология.

3. Основными разделами токсикологии являются все перечисленные, кроме

1. экспериментальной токсикологии
2. промышленной токсикологии

3. клинической токсикологии
4. наркологической токсикологии
5. экологической токсикологии
6. профессиональная

4. Предметом изучения токсикологии является:
1. токсичное химическое вещество
2. взаимодействие организма с чужеродным химическим веществом
3. синдром эндогенной интоксикации
4. токсичность органических соединений
5. токсичность неорганических соединений

5. **Под отравлением принято понимать:**
1. процесс резорбции, проникновения яда в организм
2. процесс взаимодействия яда и организма
3. эндогенную интоксикацию метаболитами
4. процесс распределения и метаболизм яда в организме

6. Одной из основных задач токсикологии является:
1. изучение условий экзогенной интоксикации
2. определение степени токсичности чужеродных химических веществ (токсикометрия)
3. изучение видовой специфичности ядов
г) определение минимально действующей (пороговой) дозы яда.

7. Что такое яд с юридической точки зрения?
1. химическое сильнодействующее вещество, внесенное в законодательный список «А», способное в повышенных дозах вызвать заболевание или смерть, а поэтому подлежит особенному хранению, учету, применению.
2. практически любое химическое соединение, попавшее в организм в количестве, способном вызвать нарушение жизненно важных функций и создать опасность для жизни.
3. это всякое химическое вещество, которое при соприкосновении с живым организмом в определенных условиях среды обитания и в определенном количестве способно оказывать повреждающее влияние на живые организмы, вплоть до их гибели.

8. Расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина и приводящая к нарушению её функции и структур называется :
1. отравлением.
2. интоксикацией.
3. патологическим процессом.
4. патологическим состоянием.

9. **Расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина и приводящая к нарушению её функции и структур называется:**
1. аллобиотическим состоянием.
2. токсическим процессом.
3. патологической реакцией.
4. транзиторной токсической реакцией.

10. Первая клиническая стадия острых отравлений называется:
1. токсикогенной.
2. соматогенной.
3. мутагенной.
4. канцерогенной.

11. Количество вещества, попавшее во внутренние среды организма и вызвавшее токсический эффект, называется :
1. токсической дозой.
2. терапевтической дозой.
3. минимальной пороговой дозой.
4. максимально переносимой дозой.

12. Максимально переносимая доза токсиканта, выраженная в мг/кг, при однократном оральном, подкожном или внутрибрюшинном введении вызывающая токсический эффект без летального исхода в течение двух недель обозначается как:
1. LD_{50}
2. LD_{16}
3. LD_{0}
4. LD_{100}

13. **Абсолютно смертельная доза токсиканта в мг/кг, вызывающая гибель всех животных при однократном оральном, внутрибрюшинном или подкожном введении при наблюдении в течение двух недель обозначается как:**
1. LD_{50}
2. LD_{16}
3. LD_{0}
4. LD_{100}

14. Токсическая концентрация веществ в воздухе, выраженная в мг/м^3, вызывающая гибель соответственно 50% подопытных животных при температуре +20^{0}С и экспозиции 2 часа при ингаляционном воздействии обозначается как:
1. CL_{100}
2. LD_{100}
3. CL_{50}
4. LD_{0}

15. Время, в течение которого ксенобиотик распадается во внешней среде или в организме животного до ПДК или МДУ называют:
1. сроком ожидания.
2. латентным периодом.
3. периодом клинических проявлений.
4. продромальным периодом.

Задания открытого типа:

1. При остром отравлении фосфорорганическими соединениями системного действия признаки отравления появляются через 2 – 6 часов
2. При остром отравлении фосфорорганическими соединениями активность холинэстеразы снижается в пределах 35 – 90 %.
3. К диоксинам - полихлорированным дибензодиоксинам (ПХДД) относится большая группа ароматических трициклических соединений, содержащих от 1 до 8 атомов хлора
4. Убой животных при агональном состоянии _____.
5. При обнаружении метафоса, хлорофоса, циодрина, ДДВФ туши _____.

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Задания закрытого типа

1. Предельно допустимая концентрация токсиканта в воздухе не вызывающая токсических явлений у подопытных животных выражается в единицах:
1. мг/м^3.
2. мг/л.
3. мг/кг.
4. м/сек.

2. Какой путь поступления яда в организм не относятся к энтеральному?
1. через рот.
2. через прямую кишку.
3. через кожу.
4. интравагинально.

3. К акарицидам относят пестициды для уничтожения:
1. кустарников.
2. водорослей.
3. грызунов.
4. клещей.

4. Для уничтожения тли используют пестициды:
1. ратициды.
2. дефолианты.
3. афициды.
4. гербициды.

5. Для ликвидации кустарников используют пестициды:
1. арборициды.
2. . афициды.
3. альгициды.
4. лимациды.

6. Пестициды для уничтожения позвоночных грызунов называют:
1. зооцидами.
2. лимацидами.
3. овоцидами.
4. ларвицидами.

7. Пестициды для уничтожения сорных видов рыб называют:
1. альгицидами.
2. ретардантами.
3. нематоцидами.
4. ихтиоцидами.

8. Пестициды для уничтожения токсикогенных грибов называют:
1. ретрадантами.
2. Фунгицидами.
3. репеллентами.
4. ларвицидами.

9. По степени токсичности при введении в желудок к высокотоксичным пестицидам относятся при $ЛД_{50}$:
1. LD_{50}менее 50 мг/кг.
2. LD_{50}от 50 до 200 мг/кг.
3. LD_{50}от 200 до 1000 мг/кг.
4. LD_{50}более 1000 мг/кг.

10. **По степени токсичности для рыб к высокотоксичным пестицидам относятся при показателях:**

1. до 1 мг/л.
2. 1-10 мг/л.
3. 1-10 мг/л.
4. 100-1000 мг/л.
5. более 1000 мг/л.

11. К высокотоксичным токсикантам для пчел относятся пестициды по величине LD_{50} на пчелу, при нанесении его на средне спинку насекомого в виде ацетонового раствора
1. до 1 мкг/особь.
2. 1-10 мкг/особь.
3. 1-10 мкг/особь.
4. больше 100 мкг/особь.

12. По кожно-резорбтивной токсичности к пестицидам с резко выраженной токсичностью относятся при:
1. LD_{50}500-2000 мг/кг.
2. LD_{50}менее 500 мг/кг.
3. LD_{50}более 2000 мг/кг.

13. **Для характеристики токсикокинетики ядов в организме используются следующие основные критерии**
1. путь поступления.
2. скорость поступления.
3. абсорбция (поглощение).
4. распределение.
5 взаимодействие с транспортными системами и макромолекулами в плазме и крови.
6. элиминация.
1. все ответы правильные.
2. все ответы правильные, кроме 1 и 2.
3. все ответы правильные, кроме 2 и 3.
4. все ответы правильные, кроме 5.
5. все ответы правильные, кроме 6.

14. **«Летальный синтез» отмечается при отравлении всеми перечисленными веществами, за исключением**
1. синильной кислоты.
2. метилового спирта.
3. карбофоса.
4. этиленгликоля.

15. **Кумуляция диоксина в организме происходит в основном**
1. в жировой ткани.
2. в костной ткани.
3. в мышечной ткани.
4. в желудочно-кишечном тракте.
5. в печени.
6. не кумулируется.

Задания открытого типа.

1. При обнаружении метафоса, хлорофоса, циодрина, ДДВФ туши _____.
2. При отравлении лактирующих животных Севином пестицид выделяется с молоком течении ___ суток.
3. Мишенями для тяжелых металлов являются _____.
8. Фитотоксикология - наука, изучающая ядовитые вещества _____происхождения

4. Такие растения как: клевер ползучий при определенных условиях, паслен черный, воробейники вызывают нарушения _____ у животных.
5. Средства для уничтожения грызунов называются _____

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Задания закрытого типа

1. Очень стойкие пестициды имеют период полураспада от:
1. 1-2 года.
2. от 6 месяцев до 1 года
3. от 1 до 6 месяцев.
4. до 1 месяца.

2. Как называется поступление пестицидов в организм вредителя через органы дыхания?
1. контактный.
2. кишечный.
+3. фумигантный.
4. системный.

3. Раздел токсикологии о путях поступления, механизмах всасывания, распределения, накопления, биотрансформации в организме и выделения токсикантов называется:
1. токсикодинамикой.
2. фармакодинамикой.
3. токсикокинетикой.
4. фармакокинетикой.

4. Длительность острого отравления составляет в среднем:
1. 1-3 часа.
2. 12-24 часа.
3. 2-6 дней.

5. Как называется накопление лекарственного вещества в организме при повторных его введениях?

1. идиосинкразия.

2. сенсибилизация.

3. материальная кумуляция.

4. функциональная кумуляция.

6. Каким термином обозначается действие лекарств во время беременности, которое приводит к врожденным уродствам?

1. мутагенное.

2. канцерогенное.

3. тератогенное.

4.эмбриотоксическое.

7. **Инсектициды, действующие на личинок, гусениц:**
1. насекциды
2. ларвоциды
3. зооциды
4. овоциды

8. В каких единицах измерения производят определение максимально допустимого уровня пестицидов (МДУ) в продуктах питания?

1. мг/кг.
2. мг/м^3.
3. г/кг.
4. мг/г.

9. Как поступают с тушей при обнаружении в мясе гептахлора, полихлоркамфена, полихлортерпена?

1. мясо может быть использовано для подсортировки при изготовлении мясных консервов.
2. используют без ограничений.
3. тушу утилизируют.

10. Эффект при отравлении пестицидами сопровождающиеся миозом (сужением зрачков), бронхоспазмом, вплоть до удушья, отёком легких, булькинием, слюнотечением, повышенным потоотделением (у людей кожа мокрая, холодная, липкая) и усилением перистальтики характерен для следующего вида холиномиметического действия:

1. никотиноподобного.
2. мускариноподобного.
3. курареподобного.

11. В сельском хозяйстве и в ветеринарии препараты ртути используют:

1. с осторожностью.
2. запрещены.
3. только для растений.
4. только для животных.

12. Допустимые концентрации ртути в молоке не должны превышать (мг/кг):

1. 0,3.
2. 0,02.
3. 0,1.
4. 0,005.

13. Допустимые концентрации свинца в мясе и полуфабрикатах не должны превышать (мг/кг):

1. 0,5.
2. 0,6.
3. 0,1.
4. 1,0.

14. Допустимые концентрации кадмия рыбе составляют в мг/кг:

1. 0,2
2. 0,01
3. 0,03
4. 0,2

15. Допустимые концентрации мышьяка в продовольственном зерне, овощах, фруктах, ягодах и грибах составляют в мг/кг:

+1. 0,2.
2. 0,05.

3. 0,1.
4. 1,0.

Задания открытого типа.

1. Как называются химические препараты для борьбы с птицами, выклёвывающими посевы на полях и создающими помехи на аэродромах? _____

2. Препараты синильной кислоты, фтористые и бариевые производные, фосфид цинка относятся к _____ соединениям

3. Метгемоглобин, образующийся при взаимодействии нитритов с гемоглобином крови не способен транспортировать _____

4. Убой животных на мясо после перенесенного отравления нитратами и нитритами допускается не ранее, чем через _____ часа.

5. Заболевания животных при которых патогенный гриб активно паразитирует в живом организме называются _____.

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры

Задания закрытого типа

1. **К Растениям с преимущественным действием на центральную нервную систему относятся:**
1. дурман, белена, полынь, вех, плевелом опьяняющий, пикульник.
2. тысячелистник, клевер, донник, золототысячник зонтичный.
3. горицвет весенний, ландыш, наперстянка, лопух.
4. цикорий, молочай, зверобой, бедренец камнеломка.

2. К растениям вызывающие заболевания с явлениями витаминной недостаточности относятся:
1. хвощи, папоротник орляк.
2. ластовень ласточки, лютики.
3. Донник, щавель.
4. гелиотропы, крестовники, гречиха.

3. Укажите растение, понижающее свертываемость крови
1. Бобовник
2. Клевер луговой
3. Донники
4. Вех ядовитый

4. Оптимальная влажность корма для развития микроскопических грибов составляет:
1. 25-35%.
2. 40-60 %
3. 60 – 80 %.
4. 18-20 %

5.Укажите растение, содержащие тиогликозиды:
1. Гулявник струйчатый
2. Вика посевная
3. Качим метельчатый
4. Рапс

6. Укажите растение, содержащее гликоалкалоиды:
1. Ширицы (амарант)
2. Калужница болотная
3. Картофель
4. Череда трёхраздельная

7. Укажите растение, накапливающее цианогликозиды.
1. Молочаи
2. Льнянка обыкновенн
3. Куколь (полевая гвоздика)
4. Лен обыкновенный

8. Что означает термин МДУ?
1. Минимально допустимый уровень пестицидов в крови
2. Максимально допустимый уровень пестицидов в продуктах питания
3. Максимально допустимый уровень пестицидов в воздухе
4. Максимально допустимый уровень пестицидов в воде

9. Основной группой ОВ смертельного действия считаются:
1. нервно-паралитические (ФОВ)
2. кожно-резорбтивные ОВ
3. общеядовитые ОВ
4. удушающие ОВ

10. «Летальный синтез» отмечается при отравлении всеми перечисленными веществами, за исключением
1. синильной кислоты
2. метилового спирта
3. карбофоса
4. этиленгликоля

11. При отравлении солями тяжелых металлов показано введение следующих антидотов
1. унитиола
2. этанола
3. хромосмона
4. дипироксима

12. К ядам нервно-паралитического действия относятся все перечисленные соединения, кроме
1. карбофоса
2. зарина
3. атропина
4. хлорофоса

13. Зарин имеет специфический запах:
1. горчицы
2. фруктовый
3. герани
4. прелого сена

14. Какие вещества являются лучшими дегазаторами для зарина?
1. растворы щелочей
2. перекись водорода
3. перманганат калия
4. хлорсодержащие окислители
5. поверхностно-активные вещества

15. Гидролиз зарина и зомана ускоряется в:
1. кислой среде
2. щелочной среде
3. присутствии веществ окислительно-хлорирующего действия
4. нейтральной среде

Задания открытого типа.

1. Микотоксикозы, развивающиеся при скармливании животным кормов, загрязненных микотоксинами, продуцируемыми грибами из рода Fusarium относятся к _____

2. Убой животных подозреваемых на отравление микотоксикозами должен производится на _____

3. Эфироподобные органические соединения, которые при разложении в присутствии воды, специфических ферментов при соответствующих условиях в самих растениях, в желудочно-кишечном тракте (ЖКТ) животных или тканях организма после всасывания легко гидролизуются с образованием гликона и агликона называются _____

4. Липкие органические вещества различного химического состава называют _____ веществами.

5. При отравлении ФОСами большое значение имеет определение в крови фермента _____

Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:

Контрольные задания

1. Краткая история развития токсикологии. Цель и задачи ветеринарной пищевой токсикологии. Классификации пестицидов и ядохимикатов.
2. Отбор проб патоматериала. Методы отбора проб кормов, воды.
3. Понятие о яде, ядовитом веществе, отравлении. Единицы измерения токсичности.
4. Токсиметрия. Показатели токсичности.
5. Основные требования и документация при работе и использовании пестицидов.
6. Мероприятия, направленные по недопущению всасывания ядов в организм.
7. Особенности и основные признаки отравлений.
8. Основное содержание сопроводительного письма на патологический материал, отправляемого в лабораторию на химико-токсикологическое исследование, (его составные части и содержание).
9. Схема оказания первой помощи при острых отравлениях.
10. Отдаленные последствия действия ядовитых веществ на организм.
11. Методы обнаружения ядовитых веществ.
12. Классификация пестицидов по токсичности.
13. Методика отбора и отправки патологического материала для исследования при отравлениях.
14. Мероприятия, направленные на ускоренное выведение ядов из организма.
15. Общие принципы оказания помощи животным при отравлении.
16. Принципы антидототерапии при отравлениях животных. Классификация антидотов, механизм действия и применение.
17. Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлениях.
18. Отравление животных хлорорганическими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

19. Отравление животных фосфорорганическими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

20. Отравление животных карбаматными пестицидами. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

21. Отравление животных производными хлорфеноксиуксусной кислоты. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

22. Отравление животных производными мочевины. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

23. Отравление животных гетероциклическими соединениями.

24. Отравление животных зооцидами. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

25. Отравление медьсодержащими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

26. Отравление животных препаратами селена. Ветеринарно -санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

27. Отравление животных ртутьсодержащими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

28. Отравление животных свинец содержащими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

29. Отравление животных фторсодержащими соединениями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

30. Кормовые токсикозы. Отравления натрия хлоридом. Требования к ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.

31. Фитотоксикозы. Классификация. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

32. Условно и хозяйственно-вредные растения (назвать растения, механизм действия, меры борьбы с ними).

33. Ядовитые вещества растений (классификация, их краткая характеристика, мероприятия по нейтрализации их токсичности).

34. Мероприятия, направленные на уничтожение ядовитых и сорных растений.

35. Отравление животных алкалоид содержащими растениями.

36. Отравление гликозид содержащими растениями.

37. Микотоксикозы и их виды. Краткая характеристика. Требования к ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя при отравлениях животных микотоксинами.

38. Мероприятия, направленные на нейтрализацию микотоксинов в кормах.

39. Фузариотоксикозы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

40. Аспергиллотоксикозы. Ветеринарно-санитарнаяэкспертиза продуктов убоя животных.

41. Стахиботриотоксикоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

42. Токсикология боевых отравляющих веществ. Классификация. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

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

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общепрофессиональной компетенции магистранта, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

Тестовые задания: из предложенный заданий в тестовой форме студентом даны правильные ответы:

- 70 % и менее заданий – оценка «2»
- 71 – 80 % - оценка – «3»
- 81 – 90 % - оценка – «4»
- 91 – 100 % - оценка – «5»

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 в магистратуре не менее 51 %.

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

Промежуточным контролем дисциплины «Ветеринарная фармакология» является (зачет). 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 дисциплины «Ветеринарная фармакология», способен применить теоретические знания к изучению конкретных вопросов и практических ситуаций. Требуемые при обучении общепрофессиональные (ОПК) сформированы.	Зачтено
Допускаются серьезные упущения в изложении учебного материала; отсутствуют знания основных терминов по дисциплине; допускается большое количество ошибок при интерпретации основных определений, принятых в дисциплине; отсутствуют ответы на основные и дополнительные вопросы от преподавателя.	Не зачтено