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

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
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: ассистент Галеева Э.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «8» апреля 2026 года (протокол №11)

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

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

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

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

Протокол Ученого совета института № 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 «Б1.В.02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
ПК-1.1	Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	**Знать:** Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила

		работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, 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, 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, производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения, производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи, производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для

		определения пригодности к дальнейшему использованию, производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию, выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции, определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. **Владеть** навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения

		показателей их качества и безопасности; 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
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу 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 ; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-

		санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. **Уметь:** пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. **Владеть:** навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

		навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; 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. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу 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:** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности,

		предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; 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. **<u>Уметь</u>:** производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **<u>Владеть</u>:** навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; 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			
		Неудовлетвори-тельно	Удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
ПК 1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	**Знать:** Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и требования к их состоянию, не может объяснить порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, не различает признаки патологических изменений в мясе и продуктах убоя, не знает требования к	Знает основные этапы предубойного осмотра животных, но допускает неточности, в общих чертах описывает порядок ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может детализировать, различает основные патологические изменения, но не все. Знает базовые	Четко знает порядок предубойного осмотра и требования к животным. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования. Определяет большинство патологических изменений в мясе и продуктах убоя.	Владеет полной информацией о предубойном осмотре и требованиях к животным. Детально описывает все этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая лабораторные исследования и оценку. Точно определяет все виды патологических изменений и

	происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к	лабораторным исследованиям и методики отбора проб, не понимает правила работы в лаборатории и требования ветеринарно-санитарной безопасности, не ориентируется в законодательных нормах РФ и Таможенного союза по ветеринарии и безопасности пищевой продукции не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.	требования к лабораторным исследованиям, но не все методики. Понимает основные правила работы в лаборатории, но не всегда может их применить. Ориентируется в ключевых законодательных нормах, но с пробелами. Знает основы ветеринарного клеймения, но не все нюансы.	Знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб. Уверенно работает с лабораторным оборудованием, соблюдая инструкции. Хорошо ориентируется в законодательстве РФ и ТС по ветеринарии и пищевой безопасности. Понимает правила ветеринарного клеймения и может их объяснить.	дефектов продукции. Свободно ориентируется в методиках отбора проб и лабораторных исследованиях. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории и требования безопасности. Полностью знает законодательные нормы РФ и ТС в области ветеринарии и пищевой безопасности. Четко понимает и может применять на практике правила ветеринарного клеймения.

	мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, 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, 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, производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием	Не может определить допустимость убоя животного на основе предубойного осмотра. Не различает патологические изменения при послеубойном осмотре туш, голов и внутренних органов. Не владеет органолептическими методами оценки мяса и продуктов убоя. Не может выявить	Определяет допустимость убоя, но допускает ошибки в сложных случаях. Проводит послеубойный осмотр, но не всегда выявляет слабовыраженные патологии. Применяет органолептические методы, но с неточностями. Выявляет явные дефекты, но может пропускать неочевидные.	Точно определяет допустимость убоя на основе осмотра. Проводит послеубойный осмотр, выявляя большинство патологий. Грамотно использует органолептические методы. Обнаруживает дефекты хранения и производства. Правильно назначает лабораторные исследования. Уверенно работает с	Безупречно оценивает допустимость убоя, включая сложные случаи. Проводит полный послеубойный осмотр, выявляя даже скрытые патологии. Точно диагностирует все виды дефектов. Оптимально назначает лабораторные исследования. Владеет

	органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения, производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи, производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию, производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических	дефекты, возникшие при хранении или производстве. Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием.Не может обосновать решение о пригодности мяса и мясопродуктов.	Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с лабораторным оборудованием, но не всегда соблюдает методики. Принимает решение о пригодности, но не всегда аргументирует его.	лабораторным оборудованием. Обоснованно определяет пригодность мяса и мясопродуктов.	лабораторным оборудованием Четко аргументирует решение о пригодности, ссылаясь на нормативы.

	методов для определения пригодности к дальнейшему использованию, выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции, определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям				

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.				
	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; 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	Не проводит предубойный осмотр животных или делает это с грубыми ошибками. Не может правильно оценить состояние мяса и мясопродуктов, пропускает явные патологии. Не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований. Не владеет методами лабораторного анализа или выполняет его с критическими нарушениями. Не способен сделать вывод о безопасности продукции на основе осмотра и лабораторных данных. Не соблюдает	Проводит предубойный осмотр, но допускает неточности в оценке состояния животных. Выявляет основные патологии при осмотре мяса, но может пропускать слабовыраженные изменения. Отбирает пробы, но не всегда соблюдает стерильность и репрезентативность. Проводит лабораторные исследования, но возможны ошибки в интерпретации результатов. Делает выводы о пригодности	Грамотно проводит предубойный осмотр, правильно оценивая состояние животных. Точно выявляет патологии при осмотре мяса и мясопродуктов. Правильно отбирает пробы, соблюдая все требования. Проводит лабораторные исследования с высокой точностью. Обоснованно принимает решение о допуске продукции, опираясь на данные осмотра и анализов. Соблюдает все нормативные и технические	Проводит предубойный осмотр безупречно, выявляя даже скрытые отклонения. Максимально точно диагностирует все виды патологий и дефектов продукции. Профессионально отбирает пробы, гарантируя их репрезентативность. Владеет лабораторными методами, получая точные и достоверные результаты. Принимает взвешенные решения о пригодности

		нормативные требования и техники безопасности.	продукции, но не всегда обосновывает их данными исследований. Соблюдает базовые требования безопасности, но не всегда следует протоколам.	требования.	продукции, строго следуя законодательным нормам. Демонстрирует безупречное соблюдение всех регламентов и требований безопасности.
ПК-2.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	**Знать:** требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к	Не знает виды и формы ветеринарных сопроводительных документов. Не может назвать основные требования к упаковке пищевой продукции. Не понимает порядок проведения экспертизы продуктов животного происхожденияНе знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не осведомлен о	Знает основные виды ветеринарных документов, но допускает ошибки в их применении. Называет общие требования к упаковке, но не все специфические. Описывает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Знает принципы отбора проб, но не все методики. В общих чертах представляет лабораторные	Четко различает формы ветеринарных сопроводительных документов. Знает специфические требования к упаковке разных видов продукции. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы. Владеет методиками отбора проб для разных продуктов. Знает стандартные методы лабораторных исследований.	Свободно ориентируется в системе ветеринарной документации. Может обосновать требования к упаковке для каждого вида продукции. Детально знает все этапы экспертизы и критерии оценки. В совершенстве владеет методиками отбора проб. Знает все стандартные и

	проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством	правилах работы в ветеринарной лаборатории. Не знает нормативные документы, регулирующие безопасность пищевой продукции. Не может назвать основные показатели безопасности для разных видов продуктов	исследования. Называет основные нормативные документы. Знает ключевые показатели безопасности, но не все предельные нормы	Соблюдает правила работы в лаборатории. Ориентируется в нормативной базе. Знает предельные нормы показателей безопасности.	специальные методы исследований. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории. Свободно оперирует положениями нормативных документов. Знает все показатели безопасности и предельные нормы для каждого продукта.

	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.				
	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	Не владеет органолептическими методами оценки (цвет, запах, консистенция, вкус) или допускает грубые ошибки. Не может определить соответствие упаковки требованиям безопасности. Не способен обосновать необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (спектрофотометры, pH-метры и др.). Не может сделать вывод о допуске продукции в реализацию.	Применяет органолептические методы, но допускает неточности в оценке. Определяет явные нарушения в упаковке, но может пропускать неочевидные дефекты. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с оборудованием, но с ошибками в методике. Делает вывод о пригодности продукции, но не всегда аргументирует его.	Грамотно использует органолептические методы, выявляя отклонения. Точно оценивает соответствие упаковки требованиям. Правильно определяет программу лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно принимает решение о допуске продукции в реализацию.	Виртуозно владеет органолептическими методами, выявляя малейшие отклонения. Безупречно оценивает упаковку на соответствие нормативам. Оптимально назначает лабораторные исследования. Использует лабораторное оборудование. Четко аргументирует решение о пригодности продукции, ссылаясь на нормативы.

	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; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по	Не может проверить комплектность и правильность оформления ветеринарных документов. Не способен выявить несоответствия между продукцией и сопроводительной документацией. Допускает грубые ошибки при отборе проб для исследований. Не владеет базовыми методами лабораторного анализа. Не умеет интерпретировать результаты исследований для принятия	Проверяет документы, но может пропускать отдельные неточности. Выявляет явные несоответствия продукции документам. Отбирает пробы с соблюдением основных требований. Проводит стандартные лабораторные анализы под руководством. Делает предварительные выводы о качестве продукции	Тчательно проверяет все аспекты сопроводительной документации. Обнаруживает даже незначительные несоответствия. Грамотно отбирает пробы с соблюдением всех правил. Самостоятельно проводит комплекс лабораторных исследований. Анализирует и сопоставляет все полученные данные. Полностью ориентируется в нормативной базе.	Безупречно проверяет документы, выявляя любые нарушения. Проводит экспертный анализ соответствия продукции. Совершенно владеет всеми методами отбора проб.Проводит сложные лабораторные исследования. Дает комплексную оценку по всем параметрам безопасности. Свободно оперирует

	назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	решения. Не знает нормативные требования к безопасности продукции. Не может обосновать свое решение о допуске продукции	Знает основные нормативные требования. Принимает решения с неполной аргументацией	Принимает обоснованные решения о допуске продукции.	всеми нормативными требованиями. Принимает аргументированные решения с учетом всех факторов.
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры.	**Знать:** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области	Не знает порядок проведения экспертизы гидробионтов и икры. Не различает признаки доброкачественности и недоброкачественности продукции. Не может назвать требования к разным видам обработки рыбы (охлажденной, соленой и др.). Не знаком с методиками отбора проб и	Знает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Различает явные признаки недоброкачественности. Называет основные требования к обработке рыбы. Проводит отбор проб с небольшими отклонениями от методики. Выполняет простые лабораторные	Четко знает порядок проведения экспертизы. Точно определяет доброкачественность и признаки порчи. Владеет требованиями ко всем видам обработки рыбы. Грамотно отбирает пробы по стандартным методикам. Самостоятельно проводит лабораторные исследования. Соблюдает все	В совершенстве знает все этапы экспертизы. Мгновенно выявляет малейшие признаки недоброкачественности. Экспертно оценивает продукцию по всем видам обработки. Виртуозно владеет всеми методами отбора проб. Проводит сложные

	ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; 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.	лабораторных исследований. Не соблюдает правила работы в лаборатории. Не может провести органолептическую оценку или патолого-анатомическое вскрытие. Не знает нормативные требования безопасности.	исследования под контролем. Соблюдает базовые правила работы в лаборатории. Проводит органолептическую оценку, но может пропускать слабовыраженные дефекты. Знает основные нормативные требования.	правила работы в лаборатории. Качественно проводит органолептическую оценку и патолого-анатомическое вскрытие. Хорошо ориентируется в нормативной базе.	лабораторные исследования с высокой точностью. Безупречно соблюдает все лабораторные протоколы. Проводит комплексную оценку с использованием всех методов (органолептики, вскрытия, пробы варкой). Свободно оперирует всеми нормативными требованиями.
	Уметь: производить ветеринарно-	Не может	Проводит		Проводит

	санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	провести базовый органолептический осмотр (не определяет цвет жабр, прозрачность глаз, консистенцию мяса). Не выполняет правильно патолого-анатомическое вскрытие (не находит внутренние органы, не выявляет патологии). Не соблюдает методику пробы варкой (не оценивает качество бульона, запах после варки). Не различает виды обработки рыбы (охлажденная, соленая, копченая и др.). Не определяет необходимость лабораторных	органолептический осмотр, но допускает ошибки в оценке второстепенных признаков. Выполняет патолого-анатомическое вскрытие по стандартной схеме, но может пропускать незначительные патологии. Проводит пробу варкой, но оценка результатов может быть неточной. Различает основные виды обработки рыбы, но с затруднениями в определении качества обработки. Назначает лабораторные исследования только при	Грамотно проводит органолептический осмотр, выявляя малозаметные дефекты. Профессионально выполняет патолого-анатомическое вскрытие, определяя локализацию паразитов. Точно интерпретирует результаты пробы варкой, включая оценку бульона и запаха. Четко различает все виды обработки рыбы и их особенности. Грамотно определяет необходимость и объем лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием.	экспертную органолептическую оценку, определяя сортность и происхождение Выполняет комплексное патолого-анатомическое исследование, диагностируя сложные патологии. Дает точную интерпретацию пробе варкой, выявляя начальные стадии порчи. Экспертно оценивает продукцию всех видов обработки, определяя качество технологических процессов. Оптимально планирует программу лабораторных

		исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (pH-метрами, микроскопами и др.). Не может обосновать решение о допуске продукции к реализации	явных показаниях. Работает с основным лабораторным оборудованием, но нуждается в контроле. Принимает решение о допуске, но аргументация недостаточно полная	Принимает обоснованные решения о допуске продукции, ссылаясь на нормативные документы	исследований, включая специальные анализы. Виртуозно владеет всем лабораторным оборудованием, включая сложные измерительные системы. Принимает взвешенные решения в сложных случаях с полным нормативным обоснованием.
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; навыками осуществления	Не способен провести базовый органолептический осмотр, не определяет явные признаки порчи и недоброкачественности, не может обосновать необходимость лабораторных исследований	Проводит осмотр по стандартной схеме,выявляет явные признаки недоброкачественности, обосновывает необходимость стандартных анализов. Соблюдает основные	Точно оценивает все органолептические показатели, выявляет начальные стадии порчи и скрытые дефекты. Грамотно планирует программу исследований	Проводит экспертную оценку качества. Диагностирует сложные и сочетанные патологии. Разрабатывает индивидуальные программы исследований

	ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Нарушает правила асептики и стерильности. Неправильно выбирает точки и объем отбора проб. Допускает критические ошибки при работе с оборудованием. Не может интерпретировать полученные результаты, не соотносит данные осмотра с результатами анализов, не может обосновать решение о допуске продукции. Не знает нормативные требования безопасности.	правила отбора, правильно выбирает точки отбора в типовых случаях. Оформляет документацию с незначительным и ошибками Владеет основными методиками анализов. Работает с оборудованием под контролем. Интерпретирует простые результаты исследований.	облюдает все требования к отбору проб. Оптимально выбирает точки отбора. Безупречно оформляет сопроводительные документы ладеет расширенным набором методик. Самостоятельно работает с оборудованием. Анализирует комплексные результаты.	Владеет специализированными методиками. Оптимизирует процесс проведения анализов. Дает развернутую интерпретацию данных.

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

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

1. Комплекс каких методов исследований необходимо провести, чтобы определить степень свежести мяса?

а) органолептических и биохимических;

б) органолептических, бактериоскопических, биохимических;

в) бактериоскопические и органолептические.

2. Органолептическое исследование мяса включает определение:

а) цвета, запаха, консистенции, внешнего вида и качество бульона при варке;
б) состояние поверхностного жира, костного мозга, сухожилий и суставов;
в) а + б.

3. По каким показателям оценивают бульон при постановке пробы варкой?
а) аромат и прозрачность;
б) состояние жира на поверхности бульона;
в) а + б.

4. Сколько проб отбирают от туши для исследования мяса на свежесть:
а) две;
б) три;
в) одну.

5. Масса каждой пробы должна быть:
а) до 200 г;
б) до 250 г;
в) до 500 г.

6. На чём основан микроскопический анализ свежести мяса:
а) определении количества микроорганизмов;
б) степени распада мышечной ткани;
в) а+б.

7. Установите правильную последовательность действий при окраске мазков по Грамму.

1. Фильтровальную бумагу снимают, краску смывают
   и не промывая обрабатывают его раствором Люголя – 2 мин.
2. фильтровальной бумагой.
3. Мазок окрашивают через фильтровальную бумагу раствором карболового генцианвиолета – 2 мин.
4. Мазок обесцвечивают 96% спиртом 20-30 секунд, промывают тщательно водой.
   Окрашивают фуксином Пфейфера– 2 минуты, промывают водой и просушивают

8. Какое количество микрорганизмов насчитывается в мазках, приготовленных из свежего мяса;
а) до 10;
б) до 15;
в) до 5.

9. Какие биохимические исследования необходимо провести для определения свежести мяса?
а) pH, реакция на пероксидазу, содержание ААА, с $CuSO_4$;
б) pH, реакция на пероксидазу, содержание ААА, формольная проба.
в) pH, с $CuSO_4$.

10. Какими способами определяют pH мясной вытяжки?

а) потенциометрический;

б) колориметрический;

в) а + б.

11. Свежее охлаждённое мясо имеет pH:

а) 5,6 – 6,0;

б) 5,8 – 6,2;

в) 6,0 – 6,4.

12. Свежее мороженое мясо имеет pH:

а) 6,5 – 6,7;

б) 6,8 и выше;

в) 6,0 – 6,4.

13. Какие показатели ААА характерны для свежего мяса?

а) до 1,26 мг;

б) до 1,68 мг;

в) до 1,72 мг.

14. Какие показатели характерны для реакции с $CuSO_4$ в бульоне с несвежим мясом?

а) образуются хлопья;

б) выпадает желеобразный сгусток;

в) никаких изменений не происходит.

15. Как используют несвежее мясо:

а) обезвреживают проваркой;

б) отправляют на промышленную переработку;

в) утилизируют.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. От чего зависит величина pH мясного экстракта:

а) содержание гликогена;

б) активности внутримышечных ферментов;

в) а + б.

24. Какие индикаторы применяют при колориметрическом методе определения pH?

а) пара – и мета – нитрофенол;

б) альфа – гамма - динитрофенол;

в) универсальный.

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

26. Повышение сине–зелёного цвета, постепенно переходящего в тёмно – коричневый, при постановке бензидиновой пробы характерно для экстракта из мяса _____

27. Положительная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что мясо_____

28. С какой целью проводиться ВСЭ Животных жиров?

_____

29. Мясо каких животных подлежит обязательному исследованию на трихинеллез?

_____

30. Что делают с мясом утонувших или убитых молнией животных? _____

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

1. Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят-бройлеров
а)не более 2 суток;
б)не более 5 суток;
в)не более 3 суток;
г)не более 10 суток.

2. Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18°С
а) 10 месяцев;
б) 6 месяцев;
в) 12 месяцев;
г) 14 месяцев.

3. С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть
а)реактив Эрлиха;
б)этиловый эфир;
в)реактивНесслера;
г)перекись водорода.

4. Что является меланжем
а)мороженый белок;
б)сухой желток;
в)смесь белка и желтка;
г)мороженый желток.

5. Продажа каких яиц домашней птицы запрещена на продовольственных рынках
а)куриные;
б)гусиные;
в)индюшиные;
г)перепелиные.

6. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие сальмонелл
а)в 1 грамме;
б)в 0,1 грамме;
в)в 0,01 грамме;
г)в 25 граммах.

7. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур
а)не более 48 часов;
б)не более 24 часов;
в)не более 72 часа;
г)не более 5 суток.

8. Что не является видом порчи мяса птицы
а)гидролиз жиров мяса птицы;
б)посмертное окоченение;
в)ослизнение мяса;
г)плесневение мяса птицы.

9. Что такое потрошеные тушки птицы
а)тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод;
б)тушки, у которых удален кишечник с клоакой;
в)тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав;
г)тушки, у которых удален кишечник с клоакой, зоб, яйцевод, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав.

10. Тушки каких видов птицы по упитанности и качеству обработки подразделяют на 2 категории
а)индейка;
б)цыплята-бройлеры;
в)цыплята;
г)гуси.

11. С мясом какого вида птицы выполняют реакцию на пероксидазу при исследовании мяса птицы на свежесть
а)мясо утки;
б)мясо индейки;
в)мясо цыплят;
г)мясо гуся.

12. Укажите порядок клеймения тушек домашней птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке
а)наносят одно овальное клеймо на область бедра или шеи;
б)наносят два овальных клейма на область бедра и шеи;
в)наносят овальные клейма в области грудки;
г)клеймение тушек домашней птицы не производят.

13. Укажите пороки яиц, которые относятся к непищевым порокам
а) «присушка»;
б) «запашистые»;
в) «миражные»;
г) «большое пятно»;
д) «бой»;
е) «кровяное кольцо».

14. Укажите характерные признаки мяса индейки сомнительной свежести
а)мышцы на разрезе красного цвета, слегка влажные;
б)мышцы на разрезе бледно-розового цвета, влажные, слегка липкие;
в)затхлый запах в грудобрюшной полости;
г)поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

15. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира
а) 1,0 - 2,0 мг КОН;
б)до 1,0 мг КОН;
в) 3,0 мг КОН;
г) 1,0 - 1,6 мг КОН.

16. Каковы сроки хранения мороженого меланжа при температуре не выше минус 18°С
а)не более 15 месяцев;
б)не более 6 месяцев;
в) 2 года;
г) 3 года.

17. Укажите цвет доброкачественного меланжа
а)от белого до желтоватого;
б)от светло-желтого до светло-зеленого;
в)от желтого до оранжевого;
г)белый.

18. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию яичных продуктов
а)определение массовой доли жира;
б)определение массовой доли свободных жирных кислот;
в)определение концентрации водородных ионов (pH);
г)определение кислотности.

19. Что относится к первичной обработке птицы при технологическом процессе производства мяса
а)извлечение внутренних органов;
б)отделение головы;
в)обескровливание птицы;
г)шпарка, удаление перьевого покрова.

20. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса птицы
а)определениепероксидазы;
б)формольная проба;
в)определение количества летучих жирных кислот;
г)определение кислотного числа жира.

21. Выберите основные пороки консервов из мяса птицы
а) «хлопуши»;
б)ложный бомбаж;
в) «тумак»;
г)подтеки;
д)слипы;
е)неправильно оформленный закаточный шов банок.

22. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса утки

а)определениепероксидазы;
б)формольная проба;
в)определение аммиака и солей аммония;
г)определение кислотного числа жира.

23. Какие требования предъявляются к тушкам сухопутной и водоплавающей птицы
а)тушки хорошо обескровлены, чистые, без остатка пуха и пера, пеньков, без царапин и разрывов;
б)без видимых кровяных сгустков, кровоподтеков;
в)допускаются холодильные ожоги и пятна от разлитой желчи;
г)допускаются остатки кишечника, клоаки, трахеи, пищевода и репродуктивных органов.

24. Укажите значение pH свежего мяса утки:_____

25. Какую температуру в толще мышц имеет замороженное мясо кур?_____

26. Укажите значение pH свежего мяса индейки_____

27. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо индейки?_____

28. Что является видом порчи мяса птицы?_____

29. Какие особенности осмотра тушек пернатой дичи?_____

30. Значение высоты воздушной камеры для куриных диетических яиц _____

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

1. Общая, или абсолютная, длина рыбы – это:
а)от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника
б)от вершины рыла до конца лучей хвостового плавника
в)от жаберных крышек до конца лучей хвостового плавника

2. Проходные рыбы – это рыбы, которые:
а)обитают в море, а для нереста переходят в реки, или наоборот
б)обитают и в морской, и в пресной воде
обитают в опресненных участках морей, перед устьями рек и в в)солоноватых водоемах, иногда для нереста заходят недалеко в реки

3. К жирным сортам рыбы относятся:
а)треска, судак, щука;
б)сельдь, осетр, лосось;
в)камбала, сом, сиг.

4. К двустворчатым моллюскам относятся:
а)мидии, гребешки, устрицы;

б)кальмары, трепанги, креветки;
в)лобстеры, омары, лангустины.

5. Какое значение pH соответствует свежей рыбе?
а)6,8-7,0
б)5,2-6,3
в)5,7-6,2

6. Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если мышечная ткань дряблая, мягкая, расползается концы ребер легко отделяют с; от мяса или выступают, ощущается сильный затхлый, гнилостный запах?
а)свежая
б)сомнительной свежести
в)несвежая

7. При ветеринарно-санитарной экспертизе больной инфекционными болезнями рыбы санитарную оценку дают в соответствии:
а)с товарным видом
б)степенью свежести
в)опасностью заражения человека при употреблении в пищу необеззараженной рыбы

8. Разжиженная консистенция мышечной ткани рыб может указывать на поражение:
а)паразитическими простейшими
б)личинками нематод
в)паразитическими ракообразными

9. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека
а)дифиллоботриоз, описторхоз, триенофороз, метагонимоз
б)дифиллоботриоз, описторхоз, диплостомоз, метагонимоз
в)дифиллоботриоз, описторхоз, метагонимоз, клонорхоз

10. В биологическом цикле развития анизакид человек является:
а)основным хозяином;
б)промежуточным хозяйкином;
в)не участвует.

11. В целях обезвреживания условно-годную рыбу следует проваривать:
а)не менее 20 мин;
б)не менее 30 мин;
в)не менее 60 мин.

12. При обнаружении в рыбе метацеркариев ее допускается обезвреживать посолом с конечным содержанием соли в рыбе:
а)не менее 7 %;
б)не менее 8%;
в)не менее 14%.

13. Какой цвет присущ несвежему мясу кальмара после размораживания?
а)от белого до розового
б)от серого до серо-зеленоватого

в)от светло-розового до красного

14. При подготовке проб креветок к анализу для проведения органолептических и лабораторных исследований отбирают:
а) мясо ходильных конечностей
б)мясо брюшка
в)мясо брюшка и ходильных конечностей

15. При каком способе охлаждения получают рыбу наилучшего качества:
а)воздушное охлаждение;
б)охлаждение льдом;
в)охлаждение льдосолевой смесью.

16. Какое количество мелкодробленого льда требуется для охлаждения рыбы в теплое время года?
а)40%
б)60%
в)75%

17. Какой % от массы глазированной рыбы должна составлять ледяная корочка?
а)11
б)5
в)8

18. Какие методы используют для паразитологического исследования мышечной ткани рыб?
а)параллельных разрезов, компрессорный
б)параллельных разрезов, просмотр мышечной ткани на просвет, в)компрессорный
г)компрессорный, просмотр мышечной ткани на просвет

19. Разрешено ли для заготовки и транспортирования живой товарной рыбы использование водопроводной воды?
а)нет
б)да
в)да, с содержанием активного хлора 0,2-0,3 мг/л

20. Какая температура должна быть в толще мяса охлажденной рыбы у позвоночника при ее перевозке?
а)-1 – +5°с
б)-1 – +3°с
в)-1 – +1°с

21. При каком способе замораживания выходит рыба наивысшего качества?
а)естественным холодом
б)рассольное
в)воздушное

22. При каком способе посола получают рыбу крепкосоленую, сильно обезвоженную, грубой консистенции:
а)мокрый;
б)мокрый контактный;

в)сухой

23. Холодное копчение рыбы производится при температуре:
а)до 40°с
б)40-60°с
в)60-80°с

24. Тузлук – это:_____

25. Какого цвета должен юыть доброкачественный тузлук?:_____

26. Порок соленой рыбы, характеризующийся потемнением или покраснением тканей вокруг позвоночника в результате разложения крови в спинной артерии называется:_____

27. Какие сорта рыбы горячего копчения регламентируются нормативными документами?_____

28. Предварительная термическая обработка рыбы при производстве консервов включает в себя:_____

29. Вздутие донышек банки, которые при надавливании не оседают называется:_____

30. Пресервы это:_____

3.2 Типовые вопросы

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

1. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на пищевых предприятиях.
2. Функции лаборатории производственного ветеринарно-санитарного производственного контроля на пищевых предприятиях.
3. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия продовольственной торговли, общественного питания и пищевой промышленности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
5. Контроль качества полуфабрикатов на пищевых предприятиях.
6. Контроль качества и безопасности готовой продукции на пищевых предприятиях.
7. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции.
8. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
9. Контроль состояния производственной и окружающей среды.
10. Контроль личной гигиены и обучение персонала.
11. Оценка эффективности производственного контроля.
12. Методы контроля качества сырья на пищевых предприятиях.

13. Классификация и характеристика субпродуктов.
14. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов.
15. Технологическая обработка субпродуктов.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.
17. Номенклатура и характеристика кишечного сырья.
18. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишок-сырца и кишечных фабрикатов.
20. Классификация мясных полуфабрикатов.

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

1. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении полуфабрикатов.
2. Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию колбасного производства.
4. Ветеринарно-санитарная характеристика основного сырья для колбасных изделий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам для колбас.
6. Пищевые добавки в колбасном производстве.
7. Ветеринарно-санитарные требования к колбасным оболочкам .
8. Упаковочные и вязочные материалы для колбас.
9. Коптильные материалы для колбас.
10. Входной контроль основного сырья для колбас.
11. Входной контроль пищевых ингредиентов, пряностей, добавок для колбас.
12. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве колбас.
13. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.
14. Требования к упаковыванию и маркировке колбасных изделий.
15. Требования к транспортировке колбасных изделий.
16. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий.
17. Состав и свойства крови.
18. Ветеринарно-санитарные требования при сборе крови.
19. Сохранение нативных свойств крови.
20. Ветеринарно-санитарные требования при переработке крови животных.

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

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза кровяных колбас.
2. Эндокринное сырье убойных животных.
3. Ферментное сырье убойных животных.
4. Специальное сырье убойных животных.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья.
6. Особенности сбора сырья от больных животных.
7. Ветеринарно-санитарный контроль консервирования и хранения эндокринного, ферментного и специального сырья.
8. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.
9. Классификация консервов.

10. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных стерилизованных консервов.
11. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных пастеризованных консервов.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении консервов для детского питания.
13. Ветеринарно-санитарный контроль производства и хранения консервов.
14. Виды брака консервов.
15. Правила снятия и сбора кожевенного и пушно-мехового сырья.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке и консервировании шкур.
17. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур.
18. Ветеринарно-санитарный контроль мехового и пушно-мехового сырья.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур при болезнях.
20. Ветеринарно-санитарные требования при дезинфекции шкур.

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.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критерии оценки в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине.

Оценка	Харектиристика ответа студента
Отлично	86-100% правильных ответов
Хорошо	71-85%
Удовлетворительно	51-70%
Неудовлетворительно	Менее 51%

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).