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

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»
(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 – 2025

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

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «15» апреля 2025 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:
д.вет.н., профессор Волков А.Х.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии института (факультета) института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

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

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 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 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК -5.1 применяет информационные технологии при документообороте	**Знать:** современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов **Уметь:** применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. **Владеть**: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
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	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
	исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		свежести мяса и мясопродуктов **Знать** методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Уметь о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра **Уметь** производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		использованию **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию **Уметь** выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции **Уметь** осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра **Уметь** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		мясного сырья, мясной продукции **Уметь** определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками** проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности **Владеть навыками** осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований **Владеть навыками** организации

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу специальными штампами и клеймами
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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		домашней птицы **Знать** стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности **Уметь** определять необходимость и программу

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции **Уметь** пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками** проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции **Владеть навыками** осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы 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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		рыбы **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методика отбора проб гидробионтов и икры **Знать** стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы **Уметь** пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры **Уметь** определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
		исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности **Владеть навыками** осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		Неудовлетворитель-но	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-5.1 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	**Знать:** современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий	Уровень знаний соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализирован-ными информацион-ными базами данных.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	Продемонстрированы умения использовать информацион-ные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике в полном объеме все задания

	Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования информационно-поисковых систем, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования информационно-поисковых систем	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем без ошибок и недочетов
ПК-1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя,	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки

	пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки **Знать** признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции **Знать** внешние показатели состояния				

	туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Знать** стандартные методики проведения				

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** методики определения свежести мяса и мясопродуктов **Знать** методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса				

	и продуктов убоя **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** формы и правила оформления заключений по				

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии				
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра **Уметь** производить послеубойный ветеринарно-	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с	Продемонстрирова-ны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием			негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	

	органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и				

	жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему				

	использованию **Уметь** выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции **Уметь** осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или				

	браконьерстве **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра **Уметь** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				

	Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

	для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности **Владеть навыками** осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и				

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований **Владеть навыками** организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами				
ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	**Знать** требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Знать** требования к	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствующий программе подготовки

	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			негрубых ошибок	

	исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Знать** стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой				

	безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии				

	с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда,	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрирова-ны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции **Уметь** пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Уметь** определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных				

	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения **Владеть навыками** проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации,	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

	требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции **Владеть навыками** осуществления ветеринарно-санитарного анализа и				

	оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований				
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	.**Знать п**орядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки **Знать** требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствующий программе подготовки

	гидробионтов и икры **Знать** требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методика отбора проб гидробионтов и икры				

	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования				

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности **Уметь** производить ветеринарно-санитарный осмотр	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрирова-ны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме

	охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности **Уметь** определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы **Уметь** пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении				

	лабораторных исследований гидробионтов и икры **Уметь** определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований **Владеть навыками** отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов

	исследований **Владеть навыками** 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				

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-5.1 Применяет информационные технологии при документообороте

1.По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:
1.администрации рынка;
2.администрации рынка и районной СББЖ;
3.районной СББЖ или Государственной ветеринарное объединение;
4.лаборатория независима.
Ответ:3

2.Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?
1.Животного происхождения домашнего производства
2.Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства
3.Животного и растительного происхождения домашнего производства
4.Животного происхождения промышленного производства
Ответ:2

3.Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?
1.плодовые вина
2.соленый шпиг
3.квашеная капуста
4.колбаса домашняя
Ответ:4

4.Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
1.овального ветеринарного клейма;
2ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
3.клейма предварительного осмотра;
4.клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.
Ответ:4

5.Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?
1.хранят до проведения экспертизы;
2.ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3.утилизируют после проведения экспертизы;
4.при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
Ответ:2

6.Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:
1.свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
2.свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
3.свиней, кабанов, медведей, нутрий;
4.свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.
Ответ:3

7.Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
1.зелень;
2.бананы;
3.огурцы и зелень;
4.огурцы, томаты.
Ответ:2

8.Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
1.партию бракуют и утилизируют.
2.реализуют без ограничений.
3.направляют на переработку.
4.реализуют после сортировки.
Ответ:1

9.В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
1.свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
2.сушеные пластинчатые целиковые;
3.сушеные трубчатые целиковые;
4.сушеные трубчатые продольными половинками
Ответ:4

10.На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?
1.Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
2.Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
4.проведения органолептических и лабораторных исследований.
Ответ:3

11. Каким клеймом клеймят в лаборатории ВСЭ рынка мясо крс, мрс, свиней, нутрий, кроликов, годное для реализации без ограничения
1.клеймо восьмиугольной формы
2.клеймо прямоугольной формы
3.клеймо треугольной формы
4.клеймо овальной формы
Ответ:4

12. По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:
a. администрации рынка;
b. администрации рынка и районной СББЖ;
c. районной СББЖ;
d. лаборатория независима.
Ответ: d

13. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?
e. Животного происхождения домашнего производства.
f. Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства.
g. Животного и растительного происхождения домашнего производства.
h. Животного происхождения промышленного производства.
Ответ: f

14.На продукты после осмотра и ВСЭ ставят:
1.замок.
2.клеймо.
3.доступ.
4.ограничение.
Ответ:2

15. Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
a. овального ветеринарного клейма;
b. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
c. клейма предварительного осмотра;
d. клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.
Ответ: b

16. Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.
Какой специалист проводит ветеринарно-санитарную экспертизу_____

17. Установить последовательность отбора проб незакристаллизованного мёда

1	2	3	4	5

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

18. Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.
Что такое «ветеринарный заключительный акт»? _____

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

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

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

1.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл
1.пригодны в пищу без ограничения
2.условно годны
3.подлежат технической утилизации
4.пригодны в пищу после удаления пораженных участков
Ответ:4

2.Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?
1.абсцесс
2.цистицеркоз
3.эхинококкоз
4.лимфаденит
Ответ:2

3.Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:
1.туберкулеза
2.сапа
3. бешенства
4. цистицеркоз

Ответ:2

4.В продуктах убоя каких видов животных, доставленных на рынок, необходимо оставлять шкурку в области скакательного сустава
1.крупный рогатый скот
2.кролики
3.лошади
4. верблюды
Ответ:2

5. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
1.направляют на повторную переработку.
2.уничтожают.
3.утилизируют.
4.реализуют без ограничений.
Ответ:2

6. Мясо каких животных даст положительную реакцию на гликоген?
1.коровы, лошади, кошки, собаки;
2.свиньи, лошади, кошки, собаки;
3.овцы, лошади, кошки, собаки;
4.теленка, лошади, кошки, собаки.
Ответ:4

7. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:
1.массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
2.массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
3.массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
4.массеторы, язык, сердце, печень.
Ответ:1

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

a. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
b. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
c. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
d. проведения органолептических и лабораторных исследований.

Ответ: a

9.Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?

e. направляют на повторную переработку.
f. уничтожают.
g. утилизируют.
h. реализуют без ограничений.

Ответ: f

10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл

a пригодны в пищу без ограничения
b подлежат технической утилизации
c пригодны в пищу после удаления пораженных участков
d подлежат обезвреживанию

Ответ: b

11. Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

a абсцесс
b цистицеркоз
c эхинококкоз
d лимфаденит

Ответ: b

12. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:

a туберкулеза
b сапа
c бешенства

Ответ: b

13.Укажите инвазионную болезнь, передающуюся человеку через мясо

a фасциолез
b эхинококкоз
c саркоцистоз
d тениарнихоз
e дикроцелиоз

Ответ: b

14.Укажите способы обезвреживания продуктов убоя от животных, больных инфекционными болезнями

b посол
c замораживание
d изготовление сырокопченых колбас
e проварка мяса
f изготовление свинокопченностей

Ответ: e

15.Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикоинфекци

a стафилококки
b стрептококки
c возбудитель ботулизма
d сальмонеллы
e возбудитель столбняка

Ответ: c

16.Дополнить пропущенное слово в именительном падеже.

Каковы последствия обнаружения некачественного продукта во время ветеринарно-санитарной экспертизы _____

17. Что является основной задачей ветеринарно-санитарной экспертизы? _____

18. В каких случаях проводится экстренная ветеринарно-санитарная экспертиза?_____

19. Какие из следующих элементов являются критическими при оценке мяса на предмет его пригодности? _____

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

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

1.Диетическое яйцо это:
1.Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
2.Яйцо, полученное от определенных пород кур;
3.Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
4.Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;
Ответ:3

2.Красюк это:
1.Увеличение пуги более чем на 9 мм;
2.Присыхание желтка к скорлупе;
3.Частичное смешивание желтка с белком;
4.Полное смешивание желтка с белком.
Ответ:4

3.Голубоватый оттенок молока указывает на:
1.разбавление водой;
2.туберкулез легких;
3.перекорме полынью;
4.хранении молока в оцинкованной таре.
Ответ:1

4.Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют;
1.бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
2.метиленовый синий и розоловую кислоту;
3.метиленовый синий и резазурин;
4.бромтимоловый синий и резорцин.
Ответ:1

5.Цельное молоко – это:
1.сырое молоко;
2.питьевое молоко;
3.питьевое нормализованное молоко;
4.питьевое ненормализованное молоко.
Ответ:1

6.Каким методом определяют жирность молока

1. титрометрическим
2. сернокислотным
3. Колометрическим
4. Органолептическим
Ответ:2

7.Плотность молока должна быть не ниже, кг/м^3:
1.1027.
2.1027,9.
3.1026,9.
4.1028.
Ответ:1

8.К съедобным грибам относятся:
1.подберезовики, опята, ложные опята;
2.лисички, опята, подосиновики;
3.лисички, белые грибы, мухоморы;
4.белые грибы, сатанинские грибы, моховики.
Ответ:2

9.Каким методом определяется кислотность молока и молокопродуктов
1.потенциометрическим
2.колометрическим
3.титрометрическим
4.органолептическим
Ответ:3

10.При обнаружении мастита вымя:
1.Направляется на техническую утилизацию или уничтожают.
2.Выпускают без ограничений.
3.Отправляют на глубокую заморозку.
4.Подвергают проварке.
Ответ:1

14. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
1.зелень;
2.бананы;
Зогурцы и зелень;
4.огурцы, томаты.
Ответ: 2

15. В соответствии с ГОСТ к сортовым показателям молока относят:
a. цвет, консистенцию, вкус и запах;
b. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, содержание жира;
c. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, температуру замерзания;

d. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, общее микробное число, количество соматических клеток;
Ответ: d

16.К болезням картофеля относится;
1. рак;
2. саркома;
3. диплостома;
4. флегмона.
Ответ:1

17. Установить последовательность создания средней пробы

1	2	3	4	5	6	7

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

18. Установить последовательность отбора проб закристаллизованного мёда

1	2	3

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

19. Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании _____

20.
Установите соответствие между методами и показателями: 1 1 Метод титрования 2 Микробиологический метод 3 Массовая доля влаги 3 Гравиметрический метод 4 Механическая чистота 4 Метод фильтрования

1	Редуктазная проба	1	Метод титрования
2	Кислотность	2	Микробиологический метод
3	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод

4	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

ПК-3.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры

1.К показателям свежей рыбы относят следующее:
1.тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета.
2.блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
3.блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
4.блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
Ответ:3

2.Каким методов в рыбе выявляют личинки описторхисов?
1.Методом патологоанатомического вскрытия
2.Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
3.Методом параллельных разрезов.
4.Компрессорным методом.
Ответ:4

3.Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
1.дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
2.саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
3.дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиниколез, метагонимоз;
4.дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракотилез.
Ответ: 1

5.Каким методов в рыбе выявляют личинки описторхисов?
1.Методом патологоанатомического вскрытия
2.Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
3.Методом параллельных разрезов.
4.Компрессорным методом.
Ответ: 2

6. К строго морским рыбам относятся:
А) треска, пикша, камбала, морской окунь, некоторые виды сельдей.
Б) карп, сазан и другие карповые.
В) речной окунь, щука, форель.
Ответ: А

7. Какие рыбы живут в морской воде, но на время нереста заходят в реки:
А) Морские
Б) Проходные
В) Полупроходные.
Ответ: Б

8. В чем преобладают ненасыщенные жирные кислоты.:
А) рыбий жир.

Б) белки мяса рыбы
В) минеральные вещества.
Ответ: А

9. Порча рыбы в летний период наступает через:
А) 12-24 часа.
Б) сутки.
В) не портится.
Ответ: А

10.Куда направляют истощенную рыбу:
А) в промышленную переработку.
Б) на утилизацию.
В) на реализацию в магазин.
Ответ: Б

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

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

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

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

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

Тип заданий: установить соответствие

16. Установите соответствие между признаками и состоянием рыбы:

Признаки
Состояние рыбы

1. Тусклая чешуя
a) Свежая рыба
2. Мутные глаза
b) Недоброкачественная рыба

3. Приятный запах
c) Замороженная рыба

4. Твердая консистенция
d) Размороженная рыба

Правильный ответ:
1 – b, 2 – b, 3 – a, 4 – a.

17. Установите соответствие между заболеваниями и их возбудителями:

Заболевания

Возбудители

1. Описторхоз
a) Ленточные черви

2. Дифиллоботриоз
b) Нематоды

3. Анизакидоз
c) Трематоды

4. Ботулизм
d) Бактерии

Правильный ответ:
1 – c, 2 – a, 3 – b, 4 – d.

18. Установите соответствие между методами и их назначением:

Методы
Назначение

1. Органолептический
a) Выявление паразитов

2. Микроскопия
b) Определение свежести

3. Химический анализ
c) Оценка состава продукта

4. Бактериологический посев
d) Выявление микроорганизмов

Правильный ответ:
1 – b, 2 – a, 3 – c, 4 – d.

19. Установите соответствие между гидробионтами и их характеристиками:

Гидробионты
Характеристики

1. Рыба
a) Имеет раковину

2. Моллюски
b) Покрыта чешуей

3. Ракообразные
c) Имеет панцирь

4. Водоросли
d) Фотосинтезирующий организм

Правильный ответ:
1 – b, 2 – a, 3 – c, 4 – d.

20. Установите соответствие между мерами профилактики и их назначением:

Меры профилактики
Назначение

1. Замораживание
a) Уничтожение паразитов

2. Термическая обработка
b) Уничтожение бактерий

3. Соление
c) Продление срока хранения

4. Копчение
d) Придание вкуса

Правильный ответ:
1 – a, 2 – b, 3 – c, 4 – d.

3.2 Типовые вопросы

ОПК -5.1 применяет информационные технологии при документообороте

1. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
2. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
4. Особенности ВСЭ пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
5. Ветеринарное клеймение мяса.
6. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
7. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
8. Организация рабочего места ветеринарно-санитарного врача в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.
9. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лаборатория ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
10. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
11. Методика предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.
12. Значение лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов убойных животных.
13. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
14. Определения видовой принадлежности мяса.
15. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши крупного рогатого скота и свиней.

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. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов птицы.
2. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов.
3. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
4. Методы исследования мяса убойных животных на свежесть.
5. Методы исследования мяса птицы на свежесть.
6. Методы исследования мяса кроликов на свежесть.

7. Санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Правила добычи.
9. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
10. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
11. Цистицеркоз. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
12. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе. Режимы обезвреживания мяса при цистицеркозе.
13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров.
15. Требования к молоку сырью согласно действующих нормативных документов.

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-санитарная экспертиза молока на продовольственных рынках.
2. Органолептические пороки молока.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.
4. Выявление фальсификации молока водой, содой, формалином, перекисью водорода, хромпиком.
5. Выявление молока от животных больных маститом.
6. Характеристика молочных продуктов домашнего производства.
7. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
8. Характеристика и классификация пищевых куриных яиц. Требования к качеству.
9. Маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц промышленного и домашнего производства на продовольственных рынках.
11. Требования к качеству и характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.
12. Исследование рыбы на свежесть.
13. Методы паразитологического исследования рыбы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях.

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

1. Требования к качеству и особенности ВСЭ морских гидробионтов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка колбасных и ветчинно-штучных изделий на продовольственных рынках.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов на продовольственных рынках
4. Санитарный контроль свежих овощей, фруктов, ягод, зелени на продовольственных рынках.
5. Санитарный контроль солений и маринадов на продовольственных рынках.
6. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
7. Санитарный контроль сухих растительных продуктов (зерно, крупа, мука) на продовольственных рынках.
8. Санитарный контроль растительных масел на продовольственных рынках
9. Санитарный контроль орехов и сухофруктов на продовольственных рынках
10. Санитарный контроль плодовых и плодово-ягодных вин на продовольственных рынках
11. Органолептические методы ВСЭ меда.
12. Лабораторные исследования меда.
13. Исследование падевого меда.
14. Выявление фальсификации меда.
15. Определение сахарного, подогретого, ядовитого меда.

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 зачета. 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.

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

Оценка	Характеристики ответа студентов
отлично,(зачтено)	86-100% правильных ответов
хорощо, (зачтено)	71-85%

удовлетворительно, (зачтено)	51-70%
неудовлетворительно (не зачтено)	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, зачтено);

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, зачтено);

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, зачтено);

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, не зачтено).