

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Волхонов Михаил Станиславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.05.2025 11:10:35
Уникальный программный ключ:
40a6db1879d6a9ee29cc8e0fb2195e4614a09998

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Утверждаю:
Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Н.П. Горбунова/
14 мая 2025 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (профиль)	<u>«Болезни мелких домашних и экзотических животных», «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет, 5,7 лет</u>

Фонд оценочных средств предназначен для оценивания сформированности компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Болезни мелких домашних и экзотических животных», «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» очной и заочной форм обучения

Разработчик _____ /Якубовская М.Ю./

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры эпизоотологии, паразитологии и микробиологии протокол № 8 «15»апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой _____ /Королева С.Н./

Согласовано:

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины и зоотехнии

_____ / Сморчкова А.С. /

протокол №3 от 07 мая 2025 года.

Паспорт фонда оценочных средств
 специальность 36.05.01 Ветеринария
 направленность (профиль) «Болезни мелких домашних и экзотических животных»
 «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»
 Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Таблица 1

№ п/п	Модуль дисциплины	Формируемые компетенции или их части	Оценочные материалы и средства	Количество
1	МОДУЛЬ I. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методики послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Индивидуальное домашнее задание Собеседование Реферат	15 30 2
2	МОДУЛЬ II. Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Защита лабораторной работы в форме тестирования Контрольная работа Реферат	30 1
3	МОДУЛЬ III. Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Защита лабораторной работы в форме тестирования	
4	МОДУЛЬ IV. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Защита лабораторной работы в форме опроса Реферат	30 1

5	МОДУЛЬ V. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных		
6	МОДУЛЬ VI. Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Опрос Защита лабораторной работы в форме тестирования Реферат	10 1
7	МОДУЛЬ VII Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Собеседование	15
8	МОДУЛЬ VIII. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Защита лабораторной работы в форме тестирования Реферат	1
9	МОДУЛЬ IX Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Реферат	1

10	МОДУЛЬ X Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Защита лабораторной работы в форме опроса Реферат	15 1
11	МОДУЛЬ XI Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных		
12	МОДУЛЬ XII Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Реферат	1
13		ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Курсовая работа	17

**1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Таблица 2 – Формируемые компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Оценочные материалы и средства
ПКос-3 Управление системой мероприятий по	МОДУЛЬ I	
	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать:	Индивидуальное домашнее зада-

предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	-методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с	ние Собеседование Реферат
---	--	--

	планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
МОДУЛЬ II		
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в	Защита лабораторной работы в форме тестирования Контрольная Работа Реферат

	том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ III	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных,	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики	Защита лабораторной работы в форме тестирования

инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;	
--	--	--

	-общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ IV	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных,	Защита лабораторной работы в форме опроса Реферат

	ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ V	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения	

устойчивого здоровья животных	профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом	
--------------------------------------	--	--

	профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ VI	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках	Опрос Защита лабораторной работы в форме тестирования Реферат

	реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ VII	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;	Собеседование

	-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополу-	
--	---	--

	чия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ VIII	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья	Защита лабораторной работы в форме тестирования Реферат

	в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ XI	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с	Реферат

	методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилак-	
--	---	--

	тики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ X	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть:	Защита лабораторной работы в форме опроса Реферат

	-навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
	МОДУЛЬ XI	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незараз-	

	ных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью	
--	---	--

	их совершенствования.	
	МОДУЛЬ XII	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом	Реферат

	профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
--	--	--

Оценочные материалы и средства для проверки
сформированности компетенций

Модуль I

Тема 1. «Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Как поступают с партией здоровых животных, которых доставили на МПП без ветеринарного свидетельства

- +помещают на карантин
- помещают в изолятор
- отправляют в хозяйство
- направляют немедленно на убой

Сколько точек ветеринарного контроля организуют на линии переработки крупного рогатого скота в условиях МПП

- две
- три
- +четыре
- пять

Сколько точек ветеринарного контроля организуют на линии переработки мелкого рогатого скота в условиях МПП

- две
- +три
- четыре
- пять

Сколько точек ветеринарного контроля организуют на линии переработки свиней в условиях МПП

- две
- три
- четыре
- +пять

Сколько точек ветеринарного контроля организуют на линии переработки лошадей в условиях МПП

- две
- три
- +четыре
- пять

Какие животные не относятся к категории убойных

- верблюды
- свиньи
- +лоси
- овцы

При какой болезни не допускается убой птицы на мясо

- +грипп
- оспа
- сальмонеллез
- пастереллез

В каком случае животное подлежит убою только на санитарной бойне

- при подозрении на ботулизм
- +при тяжело протекающем заболевании желудочно-кишечного тракта
- при сильном загрязнении кожи
- при злокачественном отеке

Какой ветеринарный документ необходимо оформить при транспортировке одной коровы из ОАО «Каравачево» Костромской области в ЗАО «Воскресенское» Ярославской области

- ветеринарную справку формы № 4
- +ветеринарное свидетельство формы № 1
- ветеринарное свидетельство формы № 2
- ветеринарное свидетельство формы № 3

Разрешается ли вывоз здоровых животных с территории МПП

- да
- +нет
- разрешается, после 48 часовой выдержки
- разрешается после 3 часовой выдержки

Как поступать с животными, если на скотобазе в день убоя у них выявлена повышенная температура тела

- немедленно провести убой на санитарной бойне
- немедленно провести убой на МПП
- животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам
- +животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам

Что понимают под «партией» скота

- Группа убойных животных, направляемых на убой
- +группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом
- группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом

группа животных, собранных одним сдатчиком

Реализация, прием, переработка говядины разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии

сертификата качества

прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»

+ветеринарного клейма овальной формы 40 x 60 мм

овального клейма размером 25 x 40 мм

Сколько категорий упитанности в соответствии с требованиями ГОСТ выделяют у взрослого крупного рогатого скота

одна

+две

три

четыре

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу с кожи задней части головы и начала шеи, с губ и щек, с жевательных мускулов, с нижней челюсти, наружного уха и ушных мышц шеи, воспринимает лимфу из всех лимфоузлов головы у крупного рогатого скота

заглоточный медиальный

+заглоточный латеральный

околоушной

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу с кожи шеи, плеча, холки, всей грудной конечности, грудной стенки до 10-12 ребра, с мускулатуры шеи, мускулов, костей и суставов всей передней конечности у крупного рогатого скота

+поверхностный шейный

дорсальные поверхностные шейные

глубокие шейные

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу с дорсальной мускулатуры грудной клетки, с межреберных мускулов, с ребер, грудных позвонков, с дорсальной половины реберной плевры у крупного рогатого скота

средостенные дорсальные

подкрыльцовый

+межреберные

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу с грудной кости, костей вентральной половины грудной клетки, части брюшных мускулов, диафрагмы, сердечной сорочки и печени у крупного рогатого скота

средостенные вентральные

+грудные

каудальные средостенные

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу с грудной части трахеи, пищевода, легких, сердца? Узел покрыт дугой аорты

+левый бронхиальный

дорсальный бронхиальный

трахеобронхиальный

Укажите топографию лимфатического узла, если он собирает лимфу со спинных, поясничных мускулов, поясничных позвонков, брюшины, почек, надпочечников у крупного рогатого скота

Индивидуальное домашнее задание по теме:

«Структура, технические и санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям»

1. Разработать проект по строительству одноэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке свиней, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
2. Разработать проект по строительству одноэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке крупного рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
3. Разработать проект по строительству одноэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке мелкого рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
4. Разработать проект по строительству двухэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке свиней, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
5. Разработать проект по строительству двухэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке крупного рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
6. Разработать проект по строительству двухэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке мелкого рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
7. Разработать проект по строительству трехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке свиней, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
8. Разработать проект по строительству трехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке крупного рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
9. Разработать проект по строительству трехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке мелкого рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
10. Разработать проект по строительству четырехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке свиней, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
11. Разработать проект по строительству четырехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке крупного рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
12. Разработать проект по строительству четырехэтажного мясокомбината с учетом технологической линии по переработке мелкого рогатого скота, согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
13. Разработать проект по строительству птицефабрики.
14. Разработать проект по строительству хладобойни.
15. Разработать проект по строительству убойного пункта.

Вопросы для собеседования:

1. Каких животных относят к категории убойных?
2. Категории упитанности различных видов убойных животных согласно действующим стандартам.
3. Способы транспортировки животных на мясоперерабатывающее предприятие.
4. Организация и контроль транспортировки животных и птицы автомобильным транспортом.
5. Организация и контроль транспортировки животных и птицы железнодорожным транспортом.
6. Организация и контроль транспортировки животных и птицы водным и воздушным путями.

7. Оформление ветеринарной сопроводительной документации на грузы, подконтрольные ветеринарной службе.
8. Профилактика транспортных болезней у животных.
9. Правила перевозки и приема животных на перерабатывающее предприятие.
10. Предубойное содержание животных на скотобазе.
11. При каких болезнях и случаях запрещен убой животных на мясо?
12. В каких случаях допускается убой с ограничениями?
13. Какие мероприятия проводят при обнаружении особо опасных болезней при приемке животных?
14. Значение предприятий по переработке животных.
15. Какие ветеринарно-санитарные и гигиенические требования предъявляют к выбору мест при строительстве ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов?
16. Типы мясоперерабатывающих предприятий, их структура и назначение.
17. Устройство, назначение и оборудование скотобазы, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
18. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производственным цехам и линиям по переработке продукции животноводства.
19. Способы очистки и обеззараживания сточных вод.
20. Какие существуют способы убоя животных?
21. Какое значение имеет процесс оглушения животных?
22. Значение степени обескровливания животных.
23. Технологические процессы по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней, контроль производства безопасной продукции.
24. Значение послеубойного осмотра туш и органов животных.
25. Из каких моментов складывается послеубойная экспертиза?
26. Какое значение имеет осмотр лимфатических узлов?
27. Организация врачебных точек на конвейере по переработке убойных животных?
28. Проведение ветеринарно-санитарной оценки при осмотре голов, внутренних органов, туш различных видов животных.
29. Правила клеймения туш и органов убойных животных.
30. Товароведческая маркировка мяса убойных животных.

Темы рефератов:

1. Водоснабжение мясоперерабатывающего предприятия. Удаление, очистка, дезинфекция сточных вод (по видам перерабатывающих предприятий).
2. Топография лимфатических узлов убойных животных (по видам убойных животных).

Таблица 3 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации в ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы планирования	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные ошибки	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает незначительные неточности	выставляется студенту, который логически и правильно излагает материал, дает полный, раз-

тических мероприятий, планов профилактики незаразных болезней животных, планов ветеринарно-санитарных мероприятий -порядок проведения клинических исследований животных при планировании профилактических мероприятий -порядок проведения внутрихозяйственного ветеринарно-санитарного контроля микроклимата животноводческих помещений -нормативные показатели микроклимата в животноводческих помещениях; виды противоэпизоотических мероприятий требования к их проведению методическими указаниями, наставлениями, правилами профилактики и лечения животных виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их выполнению в соответствии с методическими указаниями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ данных ветеринарно-санитарного контроля необходимой для планирования профилактических мероприятий противоэпизоотических мероприятий ветеринарно-санитарных мероприятий -проводить клинические исследования с использованием общелaborаторных методов исследования реализации планов мероприятий заболеваний животных -оценивать влияние условий кормления животных на состояние здоровья в рамках реализации планов профилактики заболеваний животных ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с требованиями противоэпизоотических мероприятий профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения профилактических мероприятий в ветеринарно-санитарном состоянии и в животноводческих помещениях планом противоэпизоотических мероприятий планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий	планов профилактики незаразных болезней животных, планов ветеринарно-санитарных мероприятий последовательность проведения клинических исследований животных при планировании профилактических мероприятий технических положений; предоставление информации по строительству объектов ветеринарных учреждений, помещений для содержания животных нормативные показатели микроклимата в животноводческих помещениях; виды противоэпизоотических мероприятий требования к их проведению методическими указаниями, наставлениями, правилами профилактики и лечения животных виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их выполнению в соответствии с методическими указаниями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных понятия и ветеринарно-санитарными и гигиеническими требованиями при строительстве ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства. При ответах допускает малозначительные погрешности; выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	ет небольшие погрешности, не искажающие его содержание; представил проект по строительству ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства, составленный без существенных нарушений ветеринарно-санитарных и гигиенических требований, твердо усвоил материал; грамотно и по существу его излагает материал, с небольшими погрешностями владеет ветеринарно-санитарными и гигиеническими требованиями, которые учитывают при строительстве ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства, с небольшими погрешностями приводит ответы на поставленные вопросы, формулировки определений; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	вернутый ответ на поставленный вопрос, знает правила проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, знает правила организации и контроля транспортировки животных, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. Умеет проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств; представил проект по строительству ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства, составленный в соответствии с ветеринарно-санитарным и гигиеническим тре-
--	---	--	--

мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			бованиям, в полном объеме усвоил материал; исчерпывающе, грамотно и логически излагает материал, владеет ветеринарно-санитарными и гигиеническими требованиями, которые учитывают при строительстве ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства, четко формулирует основные понятия, грамотно отвечает на поставленные вопросы; выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет правилами транспортировки животных, навыками по строительству ветеринарных учреждений, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства и их экспертизе согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям.
--	--	--	---

МОДУЛЬ II.

Тема 2. «Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса».

Контролируемые компетенции (или их части):

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант

Распознать вид животного.

Язык длинный (до 40 см), гладкий, мягкий. Между телом и кончиком языка имеется шейка. Вблизи корня языка имеется 2 валиковидных сосочка, позади них – листовидные сосочки.

крупный рогатый скот
+лошадь
свинья
коза
овца

Распознать вид животного.

Печень имеет 4 доли, междольчатая ткань сильно развита, дольчатое строение хорошо заметно с поверхности и на разрезе, желчный пузырь выступает мало.

крупный рогатый скот
лошадь
+свинья
коза
кролик

Распознать вид животного.

Язык шероховатый, часто пигментирован, кончик острый, на спинке имеется утолщение-валик.

+крупный рогатый скот
лошадь
свинья
собака
мелкий рогатый скот

Распознать вид животного.

Язык длинный, мягкий, узкий, слизистая гладкая, валика нет. Листовидные сосочки находятся на боковой поверхности языка вблизи корня.

крупный рогатый скот
лошадь
+свинья
овца
лось

Распознать вид животного.

Доля печени выражена неясно, вырезка для пищевода отсутствует, желчный пузырь большой, лежит между 11-12 ребрами и спускается ниже острого края правой доли до реберной дуги.

+крупный рогатый скот
лошадь
свинья
мелкий рогатый скот

Распознать вид животного.

Печень синеватая, имеет 3 доли, глубокую вырезку для пищевода, желчного пузыря нет.

крупный рогатый скот
+лошадь
свинья
овца
собака

Распознать вид животного.

Почки светло-коричневые с фиолетовым оттенком, однососочковые, имеют лоханку. Правая почка сердцевидной формы, левая – бобовидная. Почки не дольчатые.

+лошадь
крупный рогатый скот
мелкий рогатый скот
свинья
кролик

Распознать вид животного.

Почки светло-коричневые бороздчатые, многодольчатые, многососочковые, лоханки не имеют.

лошадь
+крупный рогатый скот
мелкий рогатый скот

Распознать вид животного.

Печень имеет коричнево-красный с вишневым оттенком цвет, 3 хорошо выраженные доли, а также 2 небольших сосцевидных отростка, расположенных вблизи ворот. Печень покрыта хорошо снимающейся капсулой. Желчный пузырь мало выступает за острый край.

лошадь
крупный рогатый скот
+мелкий рогатый скот
свинья
кролик

Распознать вид животного.

Селезенка длинная, с овальными концами. Цвет наружной поверхности сероватый, на разрезе темный с белыми прослойками.

+крупный рогатый скот
лошадь
мелкий рогатый скот

Распознать вид животного.

Почки коричневые с синеватым оттенком, гладкие, однососочковые, имеют лоханку, по большой кривизне утолщены, покрыты большим количеством жира.

крупный рогатый скот
+мелкий рогатый скот
свинья

Распознать вид животного.

Селезенка изогнутая, верхний конец широкий, плоский, нижний узкий, середина толстая, на поперечном разрезе имеет вид треугольника.

+лошадь
свинья
овца
крупный рогатый скот
кролик

Распознать вид животного.

Селезенка плоская, короткая, круглой треугольной формы, с поверхности коричнево-синего цвета, на разрезе вишнево-бурого цвета, на ощупь рыхлая, передний край толще заднего, лежит на рубце в левом подреберье.

крупный рогатый скот
+мелкий рогатый скот
свинья

Распознать вид животного.

Почки гладкие, многососочковые, бобовидной формы, сравнительно плоские, удлиненные. Лоханка выражена нечетко.

лошадь
+свинья
мелкий рогатый скот
крупный рогатый скот
верблюд

Распознать вид животного.

Селезенка длинная, узкая, цвет её на поверхности и на разрезе светло-коричневый с красноватым оттенком, плотная. Лежит на заднем крае желудка, на уровне 13-14 ребра.

лошадь
+свинья
овца
крупный рогатый
собака

Распознать вид мяса.

Цвет мяса интенсивно-красный от светлых до темных оттенков. Цвет жира светло-желтый, при 15-16⁰С твердый, при разминании между пальцами крошится. Температура плавления в пределах 45-50⁰С (внутреннего).

+говядина
конина
свинина
козлятина
баранина

Распознать вид мяса.

Цвет мяса темно-красный почти коричневый, на воздухе становится черно-красным с синеватым оттенком. Жир желтоватый, при 15-16⁰С мягкий. Температура плавления 27-32⁰С.

говядина
+конина
свинина
козлятина
баранина

Распознать вид мяса.

Цвет мяса от светло-розового до красного в некоторых частях туши. Жир белый, бледно-розовый, плавится при 34-44⁰С мягкий. Консистенция мягкая.

говядина
конина
+свинина
баранина
крольчатина

Распознать вид мяса.

Цвет мяса от красного до темно-красного. Жир белый, при комнатной температуре плотный, плавится при 48-55⁰С.

говядина
конина
свинина
+баранина

Распознать вид мяса.

Цвет мяса от красного до кирпично-красного (коричневый). Жир белый, температура плавления 48-50°C.

+говядина

конина

баранина

свинина

Распознать вид мяса.

Цвет мяса бледно-розовый, мясо нежно тонковолокнистое. Жир белый, мягкий, температура плавления 22-25°C.

говядина

конина

свинина

баранина

+крольчатина

Распознать вид животного

Первый шейный позвонок на поперечных отростках атланта имеются, имеются задние крыловые отверстия. Зубовидный отросток второго шейного позвонка имеет стамескообразную форму, ость лопатки постепенно переходит в шейку

крупный рогатый скот

+лошадь

свинья

мелкий рогатый скот

Какой лимфатический узел собирает лимфу с кожи задней части головы и начала шеи, с губ и щек, с жевательных мышц, с нижней челюсти, наружного уха и ушных мышц шеи, воспринимает лимфу из всех лимфоузлов головы у крупного рогатого скота:

заглоточный медиальный

+заглоточный латеральный

околоушной

Какой лимфатический узел собирает лимфу с кожи шеи, плеча, холки, всей грудной конечности, грудной стенки до 10-12 ребра, с мускулатуры шеи, мышц, костей и суставов всей передней конечности у крупного рогатого скота:

+поверхностный шейный

дорсальные поверхностные шейные

глубокие шейные

Какие лимфатические узлы собирают лимфу с дорсальной мускулатуры грудной клетки, с межреберных мышц, с ребер, грудных позвонков, с дорсальной половины реберной плевры у крупного рогатого скота:

средостенные дорсальные

подкрыльцовый

+межреберные

Какие лимфатические узлы собирают лимфу с грудной кости, костей вентральной половины грудной клетки, части брюшных мышц, диафрагмы, сердечной сорочки и печени у крупного рогатого скота:

средостенные вентральные

+грудные

каудальные средостенные

Какой лимфоузел у крупного рогатого скота собирает лимфу с грудной части трахеи, пищевода, легких, сердца? Узел покрыт дугой аорты:

+левый бронхиальный

дорсальный бронхиальный

трахеобронхиальный

Какие лимфатические узлы собирают лимфу со спинных, поясничных мускулов, поясничных позвонков, брюшины, почек, надпочечников у крупного рогатого скота:

почечные
подвздошный латеральный
+поясничные

Контрольная работа

Вариант 1

1. Технологические процессы и операции по переработке крупного рогатого скота.
2. Кто имеет право на клеймение мяса?
3. Товароведческая маркировка говядины.
4. Методика распознавания мяса по результатам люминисцентного анализа.
5. Как распознать нутрию от мышечной ткани кошки?

Вариант 2

1. Технологические процессы и операции по переработке свиней со снятием шкуры.
2. Морфологический состав мяса различных видов животных.
1. Методика распознавания мяса по структуре волоса.
2. Как распознать говядину от конины?
3. Товароведческая маркировка баранины.

Вариант 3

1. Формы ветеринарных клейм, в каких случаях их используют?
2. Химический состав мяса различных видов животных.
3. Технологические процессы и операции по переработке мелкого рогатого скота
4. Методика распознавания мяса по температуре плавления жира.
5. Как распознать говядину от лосятины?

Вариант 4

1. Назначение ветеринарных штампов.
2. Процесс созревания мяса больных животных.
3. Товароведческая маркировка свинины.
4. Как распознать баранину и мышечную ткань собаки?
5. Технологические процессы и операции по переработке птицы

Вариант 5

1. Правила нанесения ветеринарных клейм.
2. Процесс созревания мяса здоровых животных.
3. Товароведческая маркировка конины.
4. В каких случаях для определения вида мяса используют реакцию на гликоген?
5. Как распознать крольчатину от мышечной ткани кошки?

Вариант 6

1. Правила нанесения ветеринарных штампов.
2. Что входит в понятие «мясо»?
3. Товароведческая маркировка телятины.
4. Методика постановки реакции преципитации для определения вида мяса.
5. Технологические процессы и операции по переработке свиней без снятия шкуры

Тема реферата: «Транспортировка скоропортящихся продуктов» (по видам продуктов).

Таблица 4 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)
--	--

(части компетенции)	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной стати-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий;	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту при своевременной сдаче реферата, студент логически стройно и полно раскрывает правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правила организации и контроля транспортировки сырья и продукции животного происхождения, правила организации и контроля технологических процессов по транспортировке продукции животного происхождения. При выполнении работы использована современная литература и нормативные документы. При защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы; исчерпывающе и логически стройно раскрывает методы ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, методы экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного; выполняет правиль-

стики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животно-			но 86-100% тестовых заданий, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства.
---	--	--	--

водческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
--	--	--	--

МОДУЛЬ III

Тема 3. «Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов».

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Значение рН в пределах 5,7-6,2 характерно для

+созревшего мяса, полученного от здоровых животных
 мяса больных или переутомленных животных
 мяса животных, убитых в состоянии агонии

При определении фермента пероксидазы в мясе, полученном от здоровых животных результат считается положительным в том случае, если

вытяжка не изменяет цвет
 +вытяжка окрашивается в сине-зеленый цвет
 отмечается помутнее вытяжки
 наблюдается образование хлопьев

Для определения степени свежести мяса отбирают образцы массой не менее

50 г
 100 г
 150 г
 +200 г

Для сомнительной степени свежести мяса проба варкой характеризуется таким результатом как

бульон прозрачный, ароматный. На поверхности крупные капли жира
 +бульон мутный, неароматный. На поверхности мелкие капли жира
 бульон мутный, большое количество хлопьев. Капли жира на поверхности бульона отсутствуют

бульон прозрачный, неароматный. На поверхности крупные капли жира

Какую степень свежести мяса характеризует плотная, упругая его консистенция, при надавливании пальцем на мясо ямка быстро восполняется

+свежее мясо
 мясо сомнительной свежести
 не свежее мясо

При микроскопическом исследовании обнаружение в поле зрения до 20-30 микробных тел характерно для

свежего мяса
 +мяса сомнительной свежести

несвежего мяса

В доброкачественном мясе крупного рогатого скота содержание аминок- аммиачного азота (ААА) в 10 см³ фильтрата составляет

до 0,98 мг

+до 1,26 мг

до 1,68 мг

более 1,68 мг

При определении продуктов первичного распада белков в бульоне мясо сомни- тельной свежести характеризуется получением результата

реакция отрицательная. Фильтрат остается прозрачным

+реакция сомнительная. Помутнение фильтрата

реакция положительная. Образование хлопьев или желеобразного сгустка сине- голубого или зеленого цвета

Какое мясо по степени свежести характеризуется изменением органолептических показателей, в мазках-отпечатках более 30 микроорганизмов, положительная реакция на продукты первичного распада белков в бульоне, ААА более 1,68 мг в 10 см³ филь- трата

свежее мясо

мясо сомнительной свежести

+не свежее мясо

Какова санитарная оценка мяса, если по результатам органолептических и ла- бораторных исследований установили, что оно относится к сомнительной степени све- жести

мясо можно использовать без ограничений

мясо необходимо утилизировать

+мясо проваривают или используют для производства вареных колбас

Распознать качество мяса по биохимическим показателям. В реакции с серно- кислой медью бульон прозрачный или слегка мутноватый, бензидиновая проба поло- жительная, рН в пределах 6,0. Для какого мяса характерны такие показатели

+мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо не свежее

мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса по биохимическим показателям. В формольной пробе бульон слегка мутноватый, реакция на пероксидаза положительная, рН 6,2. В каком физиологическом состоянии убито животное

мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо не свежее

+мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса по биохимическим показателям. Показатель amino- аммиачного азота 1,26 мг на 10 см³ фильтрата, реакция на пероксидазу положительная, рН 5,7. Какая категория свежести мяса

+мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо не свежее

мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса по биохимическим показателям. В реакции с сернокислой медью выпадает желеобразный осадок, реакция на пероксидазу отрицательная, рН 6,5. Определить степень свежести мяса

- мясо свежее
- мясо сомнительной свежести
- +мясо не свежее
- мясо от здорового животного
- мясо от больного животного

Распознать качество мяса по биохимическим показателям. Формольная проба положительная, бензидиновая проба отрицательная, реакция с сернокислой медью положительная. В каком физиологическом состоянии убито животное

- мясо свежее
- мясо сомнительной свежести
- мясо не свежее
- мясо от здорового животного
- +мясо от больного животного

Какой процесс не относится к нежелательным изменениям в мясе

- загар
- гниение
- ослизнение
- свечение
- +созревание

Для какого нежелательного изменения в мясе свойственная санитарная оценка: туши разрубают на куски и проветривают 48 часов. Позеленевшие места зачищают. Если после проветривания исчезает удушливо-кислый запах и ненормальный цвет, то мясо направляют на промышленную переработку

- +загар
- гниение
- ослизнение
- свечение

Для какого вида порчи мяса характерна ветеринарно-санитарная оценка, заключающаяся в промывании мяса с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют в промышленную переработку

- загар
- гниение
- ослизнение
- +свечение

При перевозке скоропортящихся продуктов, какую температуру в толще мышц у костей должно иметь охлажденное мясо при погрузке в рефрижераторные вагоны

- 4°C
- 10°C
- +0 – 4°C
- 0 – 10°C

Для какого вида порчи мяса характерны изменения: рН мышц в пределах 5,2-5,3, цвет мяса серо-красный или серо-коричневый, тушки птиц приобретают медно-бронзовый цвет. Позднее появляются зеленоватые оттенки. Запах мяса удушливо-кислый, консистенция мышц рыхловатая

- гниение
- +загар
- ослизнение
- свечение

Таблица 5 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответ-	выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту, который выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, методами контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

ствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических			
---	--	--	--

мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ IV

Тема 4. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой».

Вопросы для защиты лабораторной работы

«Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях»

1. Классификация инфекционных болезней по опасности для человека и возможности заражения через продукты убоя.
2. Как поступают с мясом и мясопродуктами при обнаружении инфекционных болезней, общих для человека и животных (перечислить болезни).
3. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при сибирской язве.
4. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при туберкулезе.
5. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при бруцеллезе.

6. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при ящуре.
7. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при лептоспирозе.
8. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при листериозе.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при бешенстве.
10. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при пастереллезе.
11. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при оспе.
12. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при некробактериозе.
13. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при лейкозе.
14. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при актиномикозе.
15. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при классической и африканской чуме свиней.
16. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при роже свиней.
17. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при сапе лошадей.
18. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при браззоте овец.
19. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при парегриппе крупного рогатого скота.
20. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при эмфизематозном карбункуле.

Вопросы для защиты лабораторной работы

«Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях»

1. Классификация инвазионных болезней по опасности для человека и возможности заражения через продукты убоя.
2. Как поступают с мясом и мясopодуктами при обнаружении инвазионных болезней, общих для человека и животных (перечислить болезни).
3. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при трихинеллезе.
4. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при цистицеркозе свиней.
5. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при цистицеркозе крупного рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при фасциолезе.
7. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при эхинококкозе.
8. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при дикроцелиозе.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при диктиокаулезе.
10. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства при аскаридозе свиней.

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант правильного ответа

При какой инфекционной болезни санитарная оценка продуктов убоя зависит от результатов лабораторного исследования на исключение сальмонелл

- +пастереллез
- сибирская язва
- эмкар
- ботулизм
- столбняк

При каком инфекционном заболевании тушу можно реализовать свободно, если отсутствуют дегенеративные изменения в мышцах

- колибактериоз
- стахиобактериотоксикоз
- +актиномикоз
- злокачественная катаральная горячка
- рожа свиней

Какая санитарная оценка при доброкачественном течении листериоза

- свободная реализация мяса
- +переработка на вареные колбасы
- утилизация туши
- биохимическое исследование мяса

При каком заболевании продукты убоя животных подлежат уничтожению

- псевдотуберкулез
- паратуберкулез
- +брадзот овец и коз
- актиномикоз
- положительный результат гематологического исследования на лейкоз

При каком заболевании необходима выдержка туши в течение 48 часов

- ящур
- паратуберкулезный энтерит
- псевдотуберкулез
- инфекционный атрофический ринит
- +лептоспироз

Санитарная оценка туш и органов крупного рогатого скота, овец, свиней при доброкачественной форме оспы

- переработка мяса на вареные колбасы
- проморозка мяса
- +свободный выпуск мяса
- приготовление солонины
- проведение бактериологического исследования

При каком заболевании животные не допускаются к убою на мясо

- Болезнь Ауески
- пастереллез
- сальмонеллез
- +бешенство
- бруцеллез

При подозрении на сибирскую язву при убое животного результат какого исследования считают подтверждающим диагноз

- РП
- полное бактериологическое исследование
- +бактериоскопия

биохимическое исследование мяса

При каком заболевании мясо подлежит проварке

доброкачественное течение оспы свиней

столбняк

актиномикоз

+бруцеллез

ботулизм

В каких случаях транспортировка животных на убойное предприятие запрещена

животные, реагирующие на туберкулин

свиньи, больные классической чумой

+животные, клинически больные бруцеллезом

животные, в течение 40 дней после последнего скармливания их рыбой, рыбной му-

кой

животные, больные лейкозом

При выявлении какого заболевания тушу и внутренние органы сжигают

атрофический ринит свиней

рожа свиней

+африканская чума свиней

пастереллез

оспа

Для какого заболевания характерна следующая картина послеубойного осмотра:
под кожей воспалительные отеки на различных участках, лимфатические узлы увели-
чены, отечны, кирпично-красного цвета с точечными, полосчатыми кровоизлияниями.
Селезенка увеличена, черно-красного цвета, дряблая, легко рвется. Печень, почки, сер-
дечная мышца полнокровные с паренхиматозным перерождением

злокачественный отек

+сибирская язва

эмкар

злокачественная катаральная горячка

перипневмония крупного рогатого скота

В каком случае убой животных считается вынужденным

убой больного животного в агональном состоянии

+при свежем переломе конечности при нормальной температуре тела

убой животного с низким уровнем продуктивности

убой животного, больного сибирской язвой

Пробы мяса какого животного не подлежит трихинеллоскопии

свинья

кабан

морж

+корова

нутрия

медведь

Какая инвазионная болезнь не передается человеку через мясо и мясные продук-
ты

трихинеллез

саркоцистоз

цистицеркоз свиней

+фасциолез

С какого возраста исследуют мясо свиней на трихинеллез

+3-недельного возраста

6-недельного возраста

3-месячного возраста

6-месячного возраста

Как поступают с тушей животного при обнаружении в мышечной ткани одной личинки трихинеллы

выпускают без ограничений

+направляют на утилизацию

направляют на проварку

направляют на производство вареных колбас

Как поступают с тушей при обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших цистицерков

выпускают без ограничений

+направляют на утилизацию

направляют на проварку

направляют на производство вареных колбас

Как поступить с истощенной тушей при локализованной форме туберкулеза

свободный выпуск

производство колбас

+утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей нормальной упитанности при генерализованной форме туберкулеза

свободный выпуск

производство колбас

+утилизация

уничтожение

Через сколько дней разрешен убой животных на мясо при остром отравлении нитратами

+3 дня

10 дней

14 дней

20 дней

Как поступают с субпродуктами при содержании в них радиоактивных веществ, превышающих допустимый уровень до 10 раз

выпускают без ограничений

+направляют на производство сухих животных кормов

направляют на проварку

направляют на производство вареных колбас

Тема реферата: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных

Таблица 6 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветери-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопро-	выставляется студенту, который логически и правильно излагает материал,

нарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования	допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	сы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	дает полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, знает правила проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, знает правила организации и контроля транспортировки животных, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. Умеет проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств; логически и правильно излагает материал, дает полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства при
--	---	---	---

профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом мероприятий по профилактике заболеваний животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом мероприятий по профилактике заболеваний животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дез-			инвазионных болезнях, а также методами экспертизы и контроля мероприятий по охране населения от инвазионных болезней, общих для человека и животных, успешно применяет теоретические знания к решению практических вопросов; выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства.
---	--	--	---

инфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ V

Тема 5. «Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант правильного ответа

Причиной возникновения пищевых токсикоинфекций являются

+сальмонеллы

стафилококки

стрептококки

клостридии

Причиной возникновения пищевых токсикозов являются

сальмонеллы

протей

кишечная палочка

+стрептококки

Как поступить с тушей, если при бактериологическом исследовании мяса из туши выделены сальмонеллы

свободный выпуск

+выпуск после проварки

утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, если при бактериологическом исследовании выделены сальмонеллы только из внутренних органов

свободный выпуск

+выпуск после проварки

утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, если кишечная палочка выделена из глубоких слоев мяса или из лимфатических узлов туши, органолептические показатели в норме

свободный выпуск

+переработка на колбасы

утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, если кишечная палочка выделена только из внутренних органов, органолептические показатели в норме

+свободный выпуск

выпуск после проварки

утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, если в мясе обнаружены бактерии гр. Протея, органолептические показатели в норме

свободный выпуск

+выпуск после проварки

утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, если в мышечной ткани обнаружены кокки, протей, запах мяса неспецифический не исчезает при пробе варкой

свободный выпуск

выпуск после проварки

+утилизация

уничтожение

Как поступить с тушей, из мышечной ткани выделен возбудитель листериоза

свободный выпуск

+производство колбас

утилизация

уничтожение

Как поступить с мясом, если в нем выделен возбудитель ботулизма

свободный выпуск

производство колбас

утилизация

+уничтожение

В каком случае не проводят обязательное бактериологическое исследование мяса

при исключении обсеменения мяса микроорганизмами, вызывающими пищевые токсикоинфекции или токсикозы

при подозрении на остропротекающие инфекционные болезни

в случае вынужденного убоя животных

+при подозрении на степень свежести мяса

Какой рост на среде Эндо характерен для сальмонелл

+полупросвечивающиеся бледно-розовые колонии, цвет среды вокруг колоний не меняется

малиновые с металлическим оттенком колонии, среда вокруг колоний краснеет

полупросвечивающиеся розово-фиолетовые колонии, цвет среды вокруг колоний не меняется

темно-фиолетовые или коричневые колонии со светлым ободком, среда вокруг колоний не изменяется

Какой рост на среде Эндо характерен для E. coli

полупросвечивающиеся бледно-розовые колонии, цвет среды вокруг колоний не меняется

+малиновые с металлическим оттенком колонии, среда вокруг колоний краснеет

полупросвечивающиеся розово-фиолетовые колонии, цвет среды вокруг колоний не меняется

темно-фиолетовые или коричневые колонии со светлым ободком, среда вокруг колоний не изменяется

Заболевания, которые вызываются микроорганизмами только в сочетании с токсическими веществами, образующимися в процессе их жизнедеятельности это

пищевые токсикозы

+пищевые токсикоинфекции

отравления пищевыми продуктами, содержащими ядовитые вещества

отравления ядовитой растительной пищей

Заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в продуктах в результате обильного размножения микробов это

+пищевые токсикозы

пищевые токсикоинфекции

отравления пищевыми продуктами, содержащими ядовитые вещества

отравления ядовитой растительной пищей

Как поступают с готовыми колбасными изделиями при обнаружении в них сальмонелл

свободный выпуск

выпуск после проварки

переработка на низшие сорта колбасных изделий

+утилизация

Как поступают с готовыми продуктами, из которых выделены стафилококки

свободный выпуск

выпуск после проварки

+утилизация

уничтожение

Какие из микроорганизмов обладают способностью продуцировать в пищевых продуктах экзотоксины

протей

сальмонеллы

листерии

+стафилококки

Как поступают с готовыми продуктами, из которых выделен *Cl. perfringens*

свободный выпуск

выпуск после проварки

утилизация

+уничтожение

Какие сахара короткого пестрого ряда ферментируют сальмонеллы (в этом вопросе несколько правильных ответов)

+глюкоза

лактоза

сахароза

+маннит

Таблица 7 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветери-	выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который выполняет правильно 65-85% тестовых за-	выставляется студенту, который выполняет правильно 86-100% тестовых

нарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования		даний;	заданий, владеет методами проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях. Владеет методами экспертизы и контроля мероприятий по охране населения от болезней, вызываемых возбудителями пищевых отравлений.
--	--	---------------	---

профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики не-			
---	--	--	--

заразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ VI

Раздел 6. «Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов»

Вопросы для защиты лабораторной работы

Выберите один вариант правильного ответа

Что понимают под «партией» консервов

определенное количество консервов, направляемых на реализацию
 консервы разных видов, сортов и наименований, оформленных одним сопроводительным документом

+консервы одного вида, сорта и наименования, выработанные в течение одной смены при одинаковом режиме технологической обработки

консервы разных видов, сортов и наименований, выработанные в течение одной смены при одинаковом режиме технологической обработки

Какое количество образцов консервов из каждой партии необходимо отобрать для проведения лабораторного анализа

3

5

+10

15

Физический брак, характеризующийся постоянно вздувшимся доньшком или крышкой, которое приобретает нормальное положение под нажатием пальца, но при этом вздувается противоположный конец банки это

ложный бомбаж

+банка-хлопушка

подтек банок

деформация банок

Физический брак, характеризующийся увеличением объема содержимого банки и вспучиванием ее доньшка и крышки это

- +ложный бомбаж
- банка-хлопушка
- подтек банок
- деформация банок

Определение весового соотношения составных частей рыбных баночных консервов устанавливают в следующие сроки после их изготовления

- не ранее, чем через день
- не ранее, чем через 5 дней
- +не ранее, чем через 10 дней
- не ранее, чем через 15 дней

Предельные отклонения массы нетто в пределах от –4 до +8,5% допустимы для банок массой нетто

- +350 г и менее
- свыше 350 г до 500 г
- свыше 500 г до 1000 г
- свыше 1000 г

При определении содержания соли в консервах, до какого окрашивание проводят титрование вытяжки азотнокислым серебром

- розовое
- малиновое
- +оранжевое
- желтое

Допустимое содержание нитрита натрия в баночных консервах составляет

- +не более 0,003%
- не более 0,001%
- не более 0,03%
- не более 0,1%

Какой способ замораживания мяса считается наиболее рациональным

- заморозка туш
- заморозка полутуш
- заморозка четвертин мяса
- +заморозка мяса в блоках

Как вид мяса по термическому состоянию характеризует процесс его обогрева и доведение температуры в толще мышц до 0-2°C

- остывшее
- охлажденное мясо
- подмороженное
- +размороженное

Для какого метода консервирования мяса характерно обезвоживание продукта в замороженном состоянии под вакуумом

- +сублимационная сушка
- производство консервов
- мокрый посол
- смешанный посол

Продукт, изготовленный из мясного фарша, подвергнутый термической обработке или ферментации до готовности это

- +мясные консервы
- котлеты
- колбасные изделия
- пельмени

При отборе проб колбасных изделий в оболочке берут не менее

одной единицы

+двух единиц

трех единиц

четырёх единиц

Исследование колбасных изделий не предусматривает

определение содержания поваренной соли

+определение кислотности

определение pH

определение крахмала

pH доброкачественной солонины составляет

+5,8 – 6,4

6,5 – 6,6

6,7 – 6,8

свыше 6,8

Какое количество микроорганизмов обнаруживают в мазках-отпечатках из внутренних слоев доброкачественной солонины

единичные микроорганизмы

10-20 микроорганизмов

20-30 микроорганизмов

+микроорганизмы отсутствуют

При исследовании доброкачественной солонины в реакции на газообразный аммиак по Эберу результат реакции следующий

положительный (образуется облачко)

сомнительный

+отрицательный (облачко не образуется)

Для определения плотности рассола солонины используют

+ареометр

лактоденсиметр

pH-метр

колориметр

Биологический принцип консервирования мяса, который основан на процессах замедления, подавления жизнедеятельности микроорганизмов при помощи различных физических, химических и биохимических факторов

биоз

+анабиоз

ценоанабиоз

абиоз

Биологический принцип консервирования мяса, который основан на прекращении жизнедеятельности микроорганизмов

биоз

анабиоз

ценоанабиоз

+абиоз

Вопросы для опроса

1. Биологические принципы консервирования мяса.
2. Перечислите методы консервирования мяса.
3. Охарактеризуйте физические способы консервирования мяса.
4. Охарактеризуйте химические способы консервирования мяса.
5. Смешанный способ консервирования мяса.
6. Положительные и отрицательные стороны различных способов посола мяса.
7. Технические процессы при производстве колбасных изделий.

8. Методы контроля качества и экспертная оценка солонины.
9. Организация и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации солонины.
10. Организация и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации колбасных изделий.

Тема реферата «Колбасное производство и новые методы консервирования мяса» (по видам колбас)

Таблица 8 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диа-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту, который логически и правильно излагает материал, дает полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, знает правила проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, знает правила организации и контроля транспортировки животных, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. Умеет проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, осуществлять экспертизу и контроль мероприятий

гностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с требованиями противоэпизоотических мероприятий, профилактике незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-			по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств; при своевременной сдаче реферата, студент логически стройно раскрывает технологию производства колбасных изделий и методы контроля качества и безопасности продукции. При выполнении работы использована современная литература и нормативные документы. При защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы; выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами экспертной оценки и контроля технологических процессов консервирования мяса и операций по переработке сырья животного происхождения при производстве консервов, владеет знанием технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации консервов;
---	--	--	--

санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ VII

Раздел 7. «Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант правильного ответа

Белковая фракция куриного яйца представлена

+альбуминами

альфа-глобулинами

бета-глобулинами

гамма-глобулинами

Белок куриного яйца состоит из ____ слоев

одного

двух
+трех
четырёх

В пищевом яйце липиды содержатся

в белке
+в желтке
в белке и желтке
нигде

Жирорастворимые витамины в яйце содержатся

в белке
+в желтке
в белке и желтке
нигде

Яйца водоплавающей птицы необходимо

продавать на рынке в свежем виде
продавать на рынке после проварки
+направлять в промышленную переработку
уничтожать

Пищевые яйца должны отвечать требованиям

ГОСТ Р 52121-96
ГОСТ Р 52121-2000
+ГОСТ 31654-2012
ГОСТ Р 52121-2010

Любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, оформ-
ленное одним документом о качестве и безопасности это

упаковочная единица яиц
+партия яиц
объем выборки яиц
ассортимент яиц

Яйца считаются диетическими, срок хранения которых не превышает

3 дней
5 дней
+7 дней
10 дней

Яйца считаются столовыми, срок хранения которых при температуре от 0 до
20°С составляет

7-20 суток
+8-25 суток
9-30 суток
не более 90 суток

Указать соответствие категории яиц их минимальной массе

1) Первая	1) 35 гр.
2) Вторая	2) 65 гр.
3) Отборная	3) 75 гр.
4) Третья	4) 45 гр.
5) Высшая	5) 55 гр.

В зависимости т массы и качества яйца подразделяют на

две категории
три категории
четыре категории
+пять категорий

Высота воздушной камеры для доброкачественных столовых яиц должна быть не более ____ мм

4

7

+9

12

Ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц не включает

наружный осмотр

люминесцентный анализ

овоскопию

+маркировку

Повреждение скорлупы без признаков течи это

«выливка»

+«бой»

«тек»

«красюк»

«Красюк» - это

частичное смешивание белка с желтком

+полное смешивание белка с желтком

испорченное содержимое

присыхание желтка к скорлупе

Расставить соответствие терминов и определений

1) «Присушка»	1) Полное смешивание желтка с белком
2) «Выливка»	2) Испорченное содержимое
3) «Красюк»	3) Частичное смешивание желтка с белком
4) «Тумак»	4) Присыхание желтка к скорлупе

На какие группы в санитарном отношении подразделяются яйца (написать)

Яйца с признаками «боя», «выливки», «легковесные», «присушки», «малого пятна» относятся к

пищевым

+пищевым неполноценным

непищевым

Яйца с признаками «кровавого кольца», «запашистости», «красюка», «тумака» относятся к

пищевым

пищевым неполноценным

+непищевым (технический брак)

Санитарная оценка пищевых неполноценных яиц

свободный выпуск

+промышленная переработка

утилизация

уничтожение

Вопросы для собеседования

1. Организация и контроль технологических процессов по производству и переработке мяса птицы.

2. Организация и контроль технологических процессов при хранении, транспортировке и реализации мяса птицы.

3. Организация и контроль технологических процессов при хранении, транспортировке и реализации куриных яиц.

4. Ветеринарно-санитарная оценка и методы контроля качества и безопасности мяса птицы.
5. Ветеринарно-санитарная оценка и методы контроля качества и безопасности куриных яиц.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и методы контроля качества и безопасности яичного порошка и меланжа.
7. Структура и химический состав куриного яйца.
8. Классификация куриных яиц в зависимости от сроков хранения.
9. Товароведческая классификация куриных яиц.
10. Классификация куриных яиц в зависимости от качества.
11. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при инфекционных болезнях.
12. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях.
13. Что понимают под «партией яиц»?
14. Отбор проб от партии яиц для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
15. Пороки яиц.

Таблица 9 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизооти-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту, который логически и правильно излагает материал, дает полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства, успешно применяет теоретические знания к решению практических вопросов. Владеет методами организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации мяса птицы и яйцепродуктов; выполняет правиль-

ческих мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения			но 86-100% тестовых заданий, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства, владеет знанием технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции птицеводства.
--	--	--	--

клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ VIII

Тема 8. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант правильного ответа

Масса исходного образца жира от партии должна составлять:

- 100 гр
- 200 гр
- 400 гр
- +600 гр

Основным показателем при определении сорта жира является:
определение органолептических показателей

- +определение кислотного числа
- реакция с нейтральным красным
- реакция на альдегиды

Кислотное число для жира высшего сорта составляет:

- 0,5
- 1,0
- +1,2
- 2,2

При порче жира pH:

- не изменяется
- сдвигается в щелочную сторону
- становится нейтральным
- +сдвигается в кислую сторону

О наличии в жире альдегидов судят:

- +по окрашиванию смеси в красный или красно-фиолетовый цвет
- по отсутствию окрашивания смеси
- по выпадению осадка
- по образованию хлопьев

К какой группе относят сальник, околопочечный жир, брыжеечный с учетом особенностей подготовки:

- +первой
- второй
- третьей
- четвертой

Биологическую ценность жира выражают в:

- ЕД (единица действия)
- МЕ (международная единица)
- +ИЕ (интернациональная единица)
- ккал (килокалория)

Процесс порчи жира, связанный со взаимодействием жира с воздухом, может быть самостоятельным процессом, а может быть продолжением другого процесса порчи:

- +прогоркание
- осаливание
- окисление
- гидролиз

На какие сорта подразделяется перетопленный животный жир? (написать)

Какой массой отбирают пробы жира на рынке:

- 100 гр
- +200 гр
- 400 гр
- 600 гр

Основным показателем при определении сорта жира является:
определение органолептических показателей

+определение кислотного числа
реакция с нейтральным красным
реакция на альдегиды

Какой показатель указывает на количество миллиграммов едкого калия, необходимого для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 гр жира

индекс нейтрализации

+кислотное число

pH

аммино-аммиачный азот

При порче жира в процессе гидролиза происходит:

+повышается количество свободных жирных кислот

уменьшается количество свободных жирных кислот

повышается количество альдегидов

уменьшается количество альдегидов

При порче жира в реакции с нейтральным красным, он принимает цвет:

желтый

от желтого до коричневого

коричневый

+от розового до красного

В санитарном отношении на какие группы делятся жиры? (написать)

Как поступают с жиром, полученным от животных, больных туберкулезом:

используют без ограничений

+направляют на перетопку при температуре 100°C и выдерживают в течение 20 минут

направляют на перетопку и выдерживают при высоком давлении в течении 30 минут уничтожают

Процесс порчи жира, характеризующийся присоединением к молекуле жира воды:

прогоркание

осаливание

окисление

+гидролиз

Какой ветеринарный документ необходимо оформить при транспортировке для реализации пищевых животных жиров из г. Костромы в г. Иваново?

ветеринарная справка

ветеринарное свидетельство формы № 1

+ветеринарное свидетельство формы № 2

ветеринарное свидетельство формы № 3

Санитарная оценка жира при отсутствии органолептических признаков порчи, отрицательной реакции на низкомолекулярные жирные кислоты

+свободная реализация

немедленная реализация

перетопка

утилизация

Санитарная оценка жира при сомнительных органолептических показателях, сомнительной реакции на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды

свободная реализация

немедленная реализация

+перетопка

утилизация

Реферат на тему: «Техническая утилизация конфискатов» (по видам конфискатов)

Таблица 10 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно раскрывает методы утилизации конфискатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы; выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства пищевых животных жиров, владеет методами организации и контроля технологических процессов по производству,

указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом			переработке, хранению, транспортировке и реализации пищевых животных жиров.
---	--	--	--

профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
--	--	--	--

МОДУЛЬ IX

Раздел 9. «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

При какой болезни рыбу выпускают в свободную реализацию в обезглавленном виде:

- краснуха
- фурункулез
- +бронхиомикоз
- вирусная геморрагическая септицемия

Как поступают с рыбой, больной псевдомонозом при обнаружении обширных повреждений:

- используют без ограничений
- +направляют на утилизацию
- используют после проварки
- пораженные места зачищают и реализуют в общепит

Рыба, живущая в морях, а на время нереста заходящая в реки это:

морская
пресноводная
+проходная
полупроходная

Рыба, которая обитает в озерах и устьях рек, а нерестует в реках это:

морская
пресноводная
+проходная
полупроходная

Сердечно-сосудистая система у рыб представлена:

двумя предсердиями и одним желудочком, кровеносная система замкнутая
одним предсердием и двумя желудочками, кровеносная система незамкнутая
+одним предсердием и желудочком, кровеносная система замкнутая
одним предсердием и желудочком, кровеносная система незамкнутая

Среднее содержание белков в рыбе составляет:

15-32%
20-45%
+12-22%
12-32%

Семга, осетр с содержанием жира от 9 до 15% относятся:

тощим рыбам
среднежирным рыбам
+жирным рыбам
особо жирным рыбам

У трески максимальное содержание жира находится:

+в печени
под кожей
в толще мышц
вокруг почек

Морская рыба богата:

кальцием
фосфором
калием
+йодом

Перечислить стадии послеубойных изменений в рыбе (написать)

Пробу какой массы необходимо взять из партии при массе одной рыбы свыше 3

кг:

100 г
250 г
300 г
+500 г

При бактериоскопии глубоких слоев рыбы подозрительной свежести обнаруживают:

единичные микроорганизмы
10-20 микроорганизмов
+20-30 микроорганизмов
более 60 микроорганизмов

Накопление в мясе рыбы аммиака способствует сдвигу pH:

в кислую сторону
+в щелочную сторону
вызывает нейтральную реакцию

При определении pH рыбы используют индикатор:

пара-нитрофенол
+мета-нитрофенол
орто-нитрофенол
динитрофенол

рН свежей рыбы составляет:

5,8-7,2
+6,8-7,0
7,1-7,2
свыше 7,2

Реакция с реактивом Эбера позволяет определить наличие в рыбе:

сероводорода
пероксидазы
+аммиака
амино-аммиачного азота

В реакции с пероксидазой со свежей рыбой:

происходит выпадение осадка
фильтрат не изменяет цвет
в фильтрате образуются хлопья
+фильтрат изменяет цвет

Реакция с сернокислой медью является качественной реакцией на определение:

+продуктов первичного распада белков
амино-аммиачного азота
сероводорода
редуктазы

Свежая рыба флюоресцирует:

зеленым цветом
+серым цветом с фиолетовым оттенком
желтым цветом с коричневым оттенком
фиолетовым цветом

Тема реферата: «Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных» (по видам)

Таблица 11 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий;	выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту при своей временной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно раскрывает методы ветеринарно-санитарной оценки и контроля произ-

-порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с			водства безопасной продукции морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы. выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, осознает социальную значимость своей будущей профессии, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла, владеет методами организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации сырья водного промысла.
---	--	--	--

использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответ-			
--	--	--	--

ствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ X

Раздел 10. «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите вариант ответа:

Инверсия – это:

- +процесс превращения нектара в мед
- процесс накопления ферментов в меде
- процесс, обеспечивающий повышение кислотности в меде
- процесс, обеспечивающий накопление инвертного сахара

Какой показатель характеризует отношение массы меда к его объему?

- вязкость меда
- +плотность меда
- гигроскопичность меда
- оптическая активность меда

Какой мед очень ароматный, имеет приятный вкус, цвет варьирует от светло-желтого до коричневого

- клеверный
- +луговой
- гречишный
- липовый

Какой мед в жидком виде светло-желтого цвета, кристаллизуется в виде мелкозернистой массы, реже крупнозернистой с кремовым оттенком?

- клеверный
- луговой
- гречишный
- +липовый

По какому показателю не судят о натуральности меда?

- диастазное число
- содержание инвертного сахара
- содержание воды
- +кислотность

К какому виду по способу получения относится мед, который получают путем прессования сотов:

- сотовый
- секционный
- кусковой
- +мятый (битый)

К какому виду по способу получения относится мед, который находится в сотах в небольших рамках:

- сотовый
- +секционный
- кусковой
- мятый (битый)

Какой показатель определяют по количеству 1% раствора крахмала, расщепляемого за 1 час при температуре 40-45°C?

- кислотность
- содержание инвертного сахара
- диастазное число
- содержание свекличной патоки в меде

Среднее содержание фруктозы от общего количества углеводов составляет:

- 10-15%
- 26-33%
- +38-40%
- 45-63%

В среднем в меде содержится ____ % углеводов

- 36
- 52
- +73
- 82

Содержание воды в меде не должно превышать ____ %:

- 13
- +21
- 32
- 52

Содержания белковых веществ в меде колеблется:

- +0,1-1,9%
- 2,5-3,8%
- 4,2-5,6%
- 6,3-7,2%

Основная часть углеводов в меде представлена:

- +моносахаридами
- дисахаридами
- трисахаридами
- олигосахаридами

Кислотность в меде должна составлять ____ °Тернера:

- +6-45
- 10-35
- 25-30
- 35-62

Бактерицидность меда это:

- +способность меда останавливать или прекращать рост микроорганизмов
- временное подавление способности микроорганизмов к размножению
- изменение окислитель-восстановительных процессов с меде, в результате которых происходит гибель микроорганизмов
- способность меда подавлять развитие плесневых грибов

В состав сухого вещества молока входят:

- +жир, белок, лактоза, минеральные вещества
- жир, белок
- белки, углеводы, минеральные вещества

жиры, белки, углеводы

Какой компонент меда обеспечивает процесс его кристаллизации?

сахароза

диастаза

+глюкоза

фруктоза

Мед считается падевым если:

собран пчелами с цветков медоносных растений

+собран с медвяной росы (сладкая жидкость со стеблей и листьев растений)

выработан пчелами из нектара растений

получен при смешивании цветочного меда и пади животного происхождения

По какому показателю судят о доброкачественности меда?

диастазное число

содержание инвертного сахара

содержание воды

+кислотность

При перевозке меда из г. Костромы в г. Ярославль, как подконтрольного груза ветеринарной службе, необходимо оформить:

ветеринарную справку

ветеринарное свидетельство формы № 1

+ветеринарное свидетельство формы № 2

ветеринарное свидетельство формы № 3

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Классификация меда.
2. Химический состав меда.
3. Технологические процессы производства и переработки меда.
4. Правила транспортировки продукции пчеловодства для реализации на рынке.
5. Правила оформления ветеринарной сопроводительной документации при перевозке продукции пчеловодства.
6. Правила отбора проб для проведения ветеринарно-санитарной оценки меда на рынке.
7. Методы ветеринарно-санитарной оценки и контроля качества безопасности продукции пчеловодства на доброкачественность.
8. Методы ветеринарно-санитарной оценки и определения натуральности продукции пчеловодства.
9. Методы контроля фальсификации меда.
10. Органолептические методы оценки меда.
11. Лабораторные методы оценки меда.
12. Определение влаги в меде.
13. Определение в меде диастазного числа.
14. Определение кислотности меда.
15. Случаи, при которых мед не допускается в продажу на рынках.

Тема реферата «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов» (по видам)

Таблица 12 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне		на повышенном уровне
	соответствует оценке «удовлетворительно»	соответствует оценке «хорошо»	соответствует оценке «отлично»

	50-64% от максимального балла	65-85% от максимального балла	86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий.	выставляется студенту, который логически и правильно излагает материал, дает полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, знает правила проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, знает правила организации и контроля транспортировки животных, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. Умеет проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств; при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно

Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с требованиями противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профи-			раскрывает методы ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции растительного происхождения. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы; выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, знает правила перевозки подконтрольных грузов, успешно применяет теоретические знания к решению практических вопросов. Владеет методами организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции пчеловодства.
---	--	--	---

лактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; - навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; - анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ XI

Тема 11. «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Состав натурального молока представлен:

+вода, жир, белки, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества, газы

вода, жир, ферменты, витамины, минеральные вещества

вода, зола, белки, минеральные вещества, газы

белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, минеральные вещества

В основе определения кислотности молока лежит процесс:

+нейтрализация кислых солей, белков, свободных кислот раствором щелочи в присутствии индикатора фенолфталеина

освобождение и выделение кислых солей, белков, свободных кислот под действием концентрированной серной кислоты с последующим центрифугированием

свободность кислых солей, белков, свободных кислот обесцвечивать розовое окрашивание раствора молока под влияние щелочи

гидролиз кислых солей, белков, свободных кислот, содержащихся в молоке окрашивать комплекс в розовый цвет

Бактерицидная фаза молока это

+время, в течение которого не происходит развитие микроорганизмов

метод анализа микрофлоры

условия наилучшего роста микроорганизмов

способ уничтожения микроорганизмов в молоке

Какой препарат используют для определения кетоновых тел в молоке

фенофталеин

+реактив Росса

хромовоокислый калий

бромтимолблау

В состав сухого вещества молока входят

+жир, белок, лактоза, минеральные вещества

жир, белок

белки, углеводы, минеральные вещества

жиры, белки, углеводы

Точка кипения натурального молока

100°C

+100,3°C

101°C

103°C

Молочный белок представлен следующими фракциями

казеин и глобулин

альбумин и глобулин

+казеин, альбумин и глобулин

казеин и альбумин

По содержанию какого вещества козье молоко резко отличается от коровьего

+жира

белка

лактозы

каротина

Присутствие какого фермента контролируют при определении эффективности пастеризации

редуктазы

лактозы

+пероксидазы

липазы

Чему будет равна плотность молока при норме, если его плотность при температуре 16°C составляет 1034 кг/см³

34,8°А

+33,2°А

36,2°А

34,0°А

В каких пропорциях необходимо взять молоко и обрат для получения молока жирностью 2,5%, если исходная жирность его составляла 4,3%

62:38

53:47

49:51

+58:42

Содержание воды в молоке в среднем составляет

+87,5%

4,7%

12,5%

8,5%

Какой препарат используют для определения соды в молоке

фенофталеин

реактив Росса

хромовоокислый калий

+бромтимолблау

По наличию какого фермента определяют бактериальную обсемененность молока

каталаза
фосфатаза
+редуктаза
пероксидаза

В состав сухого обезжиренного молочного остатка входят

белок, минеральные вещества
жир, минеральные вещества
жир, белок, углеводы
+белок, минеральные вещества, лактоза

Плотность молока повышается при

+подсытении жира
добавлении воды
добавлении обрата
добавлении жира

В молоке содержатся углеводы

фруктоза
+лактоза
сахароза
глюкоза

Единицей измерения кислотности молока является

+°Тернера
°Ареометра
г/см³
тысяч микроорганизмов/см³

Какое молоко относится к группе альбуминового молока

коровье
козье
+кобылье
овечье

Чему будет равна плотность молока при норме, если его плотность при температуре 25°C составляет 1026 кг/см³

26°А
+27°А
28°А
29°А

В каких пропорциях необходимо взять молоко и обрат для получения молока жирностью 1,5%, если исходная жирность его составляла 3,4%

48:52
54:46
+43:57
59:41

Какую поправку необходимо сделать на каждый 1°C при пересчете молока к нормативной температуре (20°C)

0,5°Т
+0,2°А
0,2°Т
0,5°А

Экзогенное обсеменение молока происходит

непосредственно в вымени
через корма, которые содержат бактерии и дрожжи
+из внешних источников: корма, вода, кожа животного
только от рук и одежды обслуживающего персонала

Молоко, полученное в хозяйстве, должно быть отфильтровано не позднее ____ после доения

+2 ч

3 ч

4 ч

5 ч

При приемке молока ежедневно определяют

+органолептические показатели, плотность, содержание жира, группу чистоты

органолептические показатели, группу чистоты, содержание соматических клеток

органолептические показатели, содержание жира, бактериальную обсемененность

жир
органолептические показатели, группу чистоты, массовую долю белка, содержание

В течение какого периода после отела молоко не принимается на перерабатывающие предприятия

+7 дн.

14 дн.

21 дн.

28 дн.

При сдаче-приемке молока на предприятия молочной промышленности температура молока должна быть не выше:

0°C

+4±2°C

6±2°C

12±2°C

В летнее время срок погрузки и доставки молочных продуктов при транспортировании их в рефрижераторе не должен превышать

+6 ч

8 ч

10 ч

12 ч

Длительная пастеризация молока проводится при режиме

+63-65°C – 30 мин

72-76°C – 15-20 сек

85-90°C – без выдержки

С какой целью проводят пастеризацию молока

для улучшения их органолептических свойств

+для уничтожения микрофлоры

для разрушения ферментов

для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов

О свежести молока свидетельствует

содержание сухих веществ

содержание жира

+кислотность

запах

В качестве тест-объекта при выборе температуры пастеризации молока используют

+кишечную палочку

сенную палочку

стафилококк

туберкулезную палочку

Пастеризация молока это

+тепловая обработка при температурах ниже точки кипения молока

тепловая обработка при температурах выше точки кипения молока
термостатирование
кипячение

Стерилизация молока это:

тепловая обработка молока при температуре не выше 70-75°C
тепловая обработка молока при температуре выше 160°C
тепловая обработка молока при температуре не выше 95°C
+тепловая обработка молока при температуре выше 100°C

Бактерицидная фаза молока увеличивается при

пастеризации
кипячении
+охлаждении
стерилизации

Таблица 13 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который полностью отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; выполняет правильно 65-85% тестовых заданий.	выставляется студенту, который выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной молочной продукции, знает методы организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции. Способен осуществлять консультации в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследова-			
--	--	--	--

ний животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
--	--	--	--

МОДУЛЬ XII

Раздел 12. «Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Продовольственный рынок должен отстоять от городских магистралей, проезжих дорог и улиц на расстоянии не менее

+30 м

50 м

100 м

300 м

Санитарный день с тщательной уборкой и дезинфекцией павильонов, оборудования и всей территории рынка проводится

каждый день

один раз в неделю

+один раз в месяц

один раз в три месяца

При продаже меда на рынке владелец должен предъявить

ветеринарную справку

ветеринарное свидетельство

паспорт пасеки

+ветеринарное свидетельство(справка) и паспорт пасеки

Продажа соленых, квашеных и маринованных фруктов и овощей на продовольственном рынке производится

+только из деревянной, эмалированной посуды

только из пластиковой посуды

только из стеклянной посуды

можно использовать любую тару

Убой на мясо сельскохозяйственных животных для реализации на рынке разрешается

с 7-дневного возраста

+с 14-дневного возраста

с 30-дневного возраста

с 60-дневного возраста

Какие требования предъявляют при продаже кроликов на рынке

+мясо должно быть доставлено с внутренними органами (за исключением кишечника) и на задней лапке ниже скакательного сустава должна быть шкурка не менее 3 см

мясо должно быть доставлено с задней лапкой, на которой должна быть шкурка не менее 3 см

мясо может доставлять без задней лапки и внутренних органов

Минимальный отруб туши при доставке на рынок

мясо, разрубленное на куски

+четвертина

полутуша

туша

Запрещается доставка и реализация на рынке мяса загрязненного землей, навозом и т.д. с зачисткой более

1%

5%

10%

+15%

Кто проводит утилизацию мяса и мясных продуктов, забракованных на рынке

владелец продуктов

+администрация рынка

продукты возвращаются владельцу для утилизации

Мясо и субпродукты, предназначенные для продажи на рынке и имеющие вальное клеймо подлежат

+ветеринарно-санитарному осмотру
бактериоскопическим исследованиям
лабораторным исследованиям
исследования не требуются

Туша, доставленная на рынок с прямоугольным клеймом, подлежит реализации без ограничений

+ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме
утилизации
уничтожению

Свинина с признаками PSE-порока имеет ____ цвет

+палевый

розовый

красный

темно-красный

Говядина с признаками DFD-порока имеет ____ цвет

палевый

розовый

красный

+темно-красный

При каком сроке хранения допускаются в продажу на рынке жиры промысловых животных (барсучий, медвежий)

+не более 6 месяцев

не более 12 месяцев

не более 18 месяцев

не более 24 месяцев

При продаже на рынке мяса диких животных, добытых в том же районе где располагается рынок, владелец должен предоставить

ветеринарное свидетельство формы № 2 и лицензию на отстрел животного

ветеринарное свидетельство формы № 1 и лицензию на отстрел животного

+ветеринарную справку и лицензию на отстрел животного

лицензию на отстрел животного

При каком минимальном значении жирности сырого молока разрешена его реализация на рынке

2,5%

2,8%

+3,2%

3,6%

При продаже мяса какого животного на рынке обязательно проведение трихинеллоскопии

крупного рогатого скота

лошади

кролика

+кабана

При какой кислотности молоко не допускается в продажу

более 5°T

более 10°T

более 15°T

+более 21°T

На рынок, для продажи, доставлена доставлены туша, голова и ливер без сопроводительных документов. Действие врача лаборатории рынка

не принимает тушу и ливер на реализацию, возвращает владельцу

проводит утилизацию доставленной туши и ливера

проводит уничтожение доставленной туши и ливера
+принимает тушу и ливер на экспертизу, вопрос о реализации решается на основании ветеринарного осмотра

Как поступить на рынке с мясом, оставшимся непроданным в день осмотра и клеймения

- утилизировать
- направить на промышленную переработку
- +поместить в холодильную камеру при хранении до 24 часов
- поместить в холодильную камеру при хранении до 48 часов

Тема реферата «Документация, правила приема и методы исследования пищевых продуктов на рынке» (по видам продуктов)

Вопросы для собеседования:

1. Организация вынужденного убоя животного. Санитарная оценка продуктов убоя.
2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
3. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различной категории свежести.
4. Методы определения видовой принадлежности мяса.
5. Методы распознавания мяса больных и убитых в агональном состоянии животных.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при механических и термических поражениях животных.
7. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при нарушении обмена веществ (истощение, гидремия, желтуха, беломышечная болезнь).
8. Биологические принципы консервирования мяса. Способы консервирования.
9. Организация и методика проведения послеубойной экспертизы туш и органов животных.
10. Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе. Какие лимфатические узлы головы, ливера, туши подлежат обязательному осмотру.
11. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при бруцеллезе. Санитарная оценка туш и органов.
12. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
13. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (*E. coli*, *B. proteus*, *Vac. cereus*). Источники загрязнения пищевых продуктов, санитарная оценка, профилактика.
14. Порядок использования молока и молочных продуктов в неблагополучных по туберкулезу и бруцеллезу хозяйствах.
15. Предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
16. Процесс созревания мяса здоровых и больных животных.
17. Санитарная оценка продуктов убоя при роже, чуме, пастереллезе, болезни Ауески свиней.
18. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
19. Эпидемическое значение пищевых токсикоинфекций, вызываемых бактериями рода *Salmonella*. Этиология, источники загрязнения пищевых продуктов, санитарная оценка.
20. Цель и порядок проведения бактериологического исследования мяса
21. Эпидемическое значение пищевых токсикозов, вызываемых кокковыми микроорганизмами. Профилактика пищевых токсикозов
22. Правила клеймения мяса
23. Понятие о мясе, Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса.

24. Понятие об условно-годном мясе, методы его обеззараживания.
25. Маркировка баночных консервов. Методы исследования консервов.
26. Режимы пастеризации молока. Принципы лабораторного контроля пастеризации молока.
27. Пищевое значение, физические свойства и химический состав молока. Пороки молока.
28. Микрофлора молока. Способы удлинения бактериостатической фазы.
29. Определение общей бактериальной обсемененности молока.
30. Лабораторный контроль качества молока.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
32. Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
33. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность.
34. Методы исследования пищевых животных жиров.
35. Виды порчи жира, методы исследования. Санитарная оценка.
36. Химический состав и пищевая ценность меда.
37. Методы определения доброкачественности меда.
38. Методы определения натуральности меда.
39. Методы определения фальсификации меда.
40. Исследования продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

Таблица 14 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и мик-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений; который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который по существу отвечает на поставленные вопросы, в ответе допускает небольшие погрешности, не искажающие его содержание; который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент осознает социальную значимость своей будущей профессии, логически стройно раскрывает методы ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла. Раскрыты методы экспертизы и мероприятия по охране населения от болезней, общих

роклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состо-			для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. Способен проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы. выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, способен осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных. Способен проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
--	--	--	--

яние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профи-			
---	--	--	--

лактации заболеваний животных с целью их совершенствования.			
---	--	--	--

2 ОЦЕНИВАНИЕ ПИСЬМЕННЫХ РАБОТ СТУДЕНТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ

Форма письменной работы и ее наименование: курсовая работа «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Типовая курсовая работа, выполняется по вариантам в соответствии с методическими указаниями.

Таблица 14 – Формируемые компетенции (или их части)

Код и наименование компетенции (указанные в РПД)	Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Оценочные материалы и средства
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках	Проверка содержания КР Защита КР (собеседование)

	реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
--	---	--

Таблица 15 – Критерии оценки курсовой работы

Показатели	Баллы
1. Соблюдение графика выполнения курсовой работы	от 0 до 10
2. Содержание курсовой работы:	
2.1. Использование современной научной литературы	от 0 до 10
2.2. Приведение статистических данных, современных методов исследования в обзоре литературы по изучаемой тематике	от 0 до 5
2.3. Сопоставление полученных результатов с данными различных авторов (обсуждение результатов)	от 0 до 10
2.4. Наличие всех разделов, предусмотренных методическими указаниями по написанию курсовой работы	от 0 до 5
2.5. Наличие приложения, отражающего тему работы (документы, иллюстрации, фотографии)	От 0 до 5
Присутствие элементов научных исследований в курсовой	от 0 до 20

работе (использование современных методов исследований)	
Защита курсовой работы	от 0 до 30
Активность при выполнении КР или при публичной защите других КР	от 0 до 5
УЧЕБНЫЙ РЕЙТИНГ СТУДЕНТА ПО КУРСОВОЙ РАБОТЕ	0-100

Оценка сформированности компетенций при выполнении и защите курсовой работы осуществляется по блокам: «Содержание и присутствие элементов научных исследований в КП (КР)» и «Защита КП (КР)».

Таблица 16 – Критерии оценки сформированности компетенций по курсовой работе

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставле-	не совсем твердо владеет материалом, при защите курсовой работы, допускает искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений	Выполнил работу в срок, освоил программный материал. при защите КР по существу отвечает на поставленные вопросы, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, в ответах допускает небольшие пробелы, не искажающие их содержания.	Работа выполнена и защищена до окончания обозначенного срока, обучающийся показывает глубокое и полное знание и понимание всего программного материала; способен самостоятельно и аргументированно осуществлять анализ, обобщения, выводы по выполненной работе.

ниями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с требованиями противоэпизоотических мероприятий профилактики незаразных болезней; -навыками проведения			
---	--	--	--

проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.			
--	--	--	--

Базовый уровень сформированности компетенции, соответствующий оценке «удовлетворительно», считается достигнутым, если студент по итогам подготовки и защиты курсовой работы набирает от 50 до 64 баллов, повышенный уровень считается достигнутым, если студент набирает от 65 до 100 баллов, при этом оценке «хорошо» соответствует 65-85 баллов, оценке «отлично» 86-100 баллов.

3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации по дисциплине зачет/экзамен

Семестр №8 (Модуль I, Модуль II, Модуль III, Модуль IV, Модуль V, Модуль VI)

/Зачет;

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПКос-3 - Организация мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных

Задания закрытого типа

Выберите один правильный вариант ответа:

1. При послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе проводится ветеринарный осмотр продуктов убоя животных на цистицеркоз:

+от каждого животного, не зависимо от благополучия или неблагополучия местности по данному заболеванию

от каждого животного в неблагополучной местности

на территории благополучной по данному заболеванию продукты убоя не обязательно осматривать на цистицеркоз

2. Утилизация непригодных для пищевых целей продуктов убоя это:

+переработка их на кормовые или технические цели

сжигание

захоронение на скотомогильнике

3. К инфекционным болезням, передающимся человеку через продукты убоя относятся:

+ящур

пастереллез

чума свиней

Выберите несколько правильных вариантов ответа:

1. Выберите правильные методологии ветеринарно-санитарного осмотра головы крупного рогатого скота:

+Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглоточные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглоточные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - двумя разрезами) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглоточные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются

ся губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, делают продольные разрезы на языке надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

+Голова осматривается снаружи, затем вскрывают подчелюстные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делают надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн), одновременно вскрываются околоушные лимфоузлы. После осмотра языка вскрываются медиальные, латеральные заглоточные лимфатические узлы

2. При обнаружении признаков каких заболеваний на конвейерной линии переработки, кроме пораженной туши, уничтожаются соседние туши (тушки) и продукты убоя по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны).

туберкулез кроликов

трихинеллез

+сибирская язва

+губкообразная энцефалопатия крупного скота

3. Животных, больных с ненормальной температурой:

немедленно отправляют на убой

+помещают в карантинное отделение для проведения диагностических исследований;

+на немедленный убой отправляют при угрозе жизни животного, если нет подозрения на заболевание при котором убой запрещен

Задания открытого типа

Дайте развернутый ответ на вопрос:

1. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы выявлен трихинеллез. Как поступить с тушей?

Правильный ответ:

Тушу направляют на уничтожение

2. Значение рН созревшего мяса, полученного от здоровых животных

Правильный ответ:

5,7-6,2

3. На поражение цистицерками крупного рогатого скота и свиней осматривают

Правильный ответ:

Жевательные мышцы и мускулатуру сердца, мышцы туши

4. Как поступают с тушей при лептоспирозе?

Правильный ответ:

При отсутствии желтушного окрашивания и истощения направляют на проварку, консервы, мясные хлеба

5. Ветеринарно-санитарная оценка коровьего молока и при мастите (при наличии органолептических пороков в молоке) и бруцеллезе (полученное от животных положительно реагирующих по РА и РСК)

Правильный ответ:

При мастите (при наличии органолептических пороков в молоке) - после обеззараживания кипячением может быть использовано для откорма животных только внутри хозяйства.

При бруцеллезе (полученное от животных положительно реагирующих по РА и РСК) - уничтожение после кипячения в течение 30 минут.

Окончательные результаты обучения (формирования компетенций) определяются посредством перевода баллов, набранных студентом в процессе освоения дисциплины, в оценки:

- базовый уровень сформированности компетенции считается достигнутым если результат обучения соответствует оценке «удовлетворительно» (50 до 64 рейтинговых баллов);
- повышенный уровень сформированности компетенции считается достигнутым, если результат обучения соответствует оценкам «хорошо» (65-85 рейтинговых баллов) и «отлично» (86-100 рейтинговых баллов).

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПОВТОРНОЙ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации по дисциплине зачет/экзамен.

Повторная промежуточная аттестация по дисциплине проводится с использованием заданий для оценки сформированности компетенций на базовом уровне по всем модулям, входящим в структуру дисциплины за семестр, по итогам которого студент имеет академическую задолженность.

Примечание:

Дополнительные контрольные испытания проводятся для студентов, набравших менее **50 баллов** (в соответствии с «Положением о модульно-рейтинговой системе»).

Оценочные материалы и средства проведения повторной промежуточной аттестации

Опрос по Модулям I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII.

Вопросы к экзамену:

1. Значение и задачи ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей, животных и окружающей среды.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Топография лимфатических узлов головы, туши и ливера свиней. Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе.
4. Скотобойные пункты, требования к ним. Ветеринарно-санитарный надзор на скотобойных пунктах.
5. Способы убоя животных. Значение степени обескровливания животных.
6. Определение упитанности убойных животных
7. Лимфатическая система и значение ее в экспертизе мяса.
8. Правила клеймения мяса на мясоперерабатывающих предприятиях
9. Мероприятия, проводимые на скотобазе при обнаружении сибирской язвы
10. Методика проведения послеубойной экспертизы туш и органов животных
11. Топография лимфатических узлов головы, туши и ливера крупного рогатого скота. Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе
12. Мероприятия в случае обнаружения сибирской язвы на конвейере мясоперерабатывающего предприятия
13. Случаи, при которых запрещается убой животных на мясо
14. Убой птицы и ветеринарно-санитарный контроль при первичной ее переработке
15. Понятие о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса
16. Сущность процесса созревания мяса здоровых и больных животных

17. Послеубойное изменение в мясе при хранении (загар, осаливание, плесневение, гниение, фосфоресценция)
18. Товароведение мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту животных, упитанности, пищевой ценности и термическому состоянию
19. Методы распознавания мяса различных видов животных
20. Методы определения и санитарная оценка мяса животных, убитых в тяжелом патологическом состоянии и агонии
21. Понятие об условно-годном мясе, методы обеззараживания его
22. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса в зависимости от результатов органолептического и лабораторного исследований
23. Методы консервирования мясных продуктов. Биологические принципы консервирования
24. Технология и ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства
25. Гигиена консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в процессе консервного производства. Маркировка баночных консервов.
26. Пороки баночных консервов. Методы исследования баночных консервов
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе животных
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
29. Злокачественная катаральная горячка. Инфекционный атрофический ринит. Санитарная оценка продуктов убоя
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе животных
31. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при ящура, оспе, некробактериозе
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при чуме и пастереллезе свиней
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе
36. Санитарная оценка тушек птицы и яиц при оспе, тифе, пастереллезе, болезни Марекка, туберкулезе, чуме и ньюкаслской болезни
37. Случаи, при которых мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
38. Порядок проведения бактериологического исследования
39. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний
40. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы сальмонелла. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении сальмонелл
41. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка продуктов убоя
42. Идентификация бактерий рода *Salmonella* и *E.coli*
43. Пищевые заболевания, вызываемые *Cl. botulinus*, санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении возбудителя
44. Пищевые токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. Санитарная оценка продуктов убоя
45. Инвазионные болезни, передающиеся человеку через рыбу
46. Послеубойная диагностика трихинеллеза. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинелл
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе и альвеококкозе животных
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней
49. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении в них тонкошейных финн

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозойных болезнях животных (токсоплазмоз, саркоцистоз, кокцидиоз)
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пироплазмидозах животных
52. Организация вынужденного убоя. Санитарная оценка продуктов убоя
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при механических и термических повреждениях
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при травматическом перикардите
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, связанных с нарушением обмена веществ (эндемическая остеодистрофия, беломышечная болезнь, желтуха, истощение)
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при заболевании органов грудной полости незаразной этиологии
57. Санитарная оценка продуктов убоя при болезнях печени (цирроз, капиллярная эктозия, жировое перерождение и жировая инфильтрация)
58. Режимы пастеризации молока. Принцип лабораторного контроля пастеризации молока
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушении обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, истощение)
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя вынужденно убитых животных в связи с отравлением
61. Переработка пищевых субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе субпродуктов
62. Пищевое значение, физические свойства и химический состав молока. Пороки молока
63. Микрофлора молока. Способы удлинения бактериостатической фазы
64. Санитарная оценка молока при заболевании животных бруцеллезом
65. Определение общей бактериальной обсемененности и коли-титра молока
66. Токсикозы и токсикоинфекции, обуславливаемые инфицированным молоком
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных
68. Кисломолочные продукты, пищевое и диетическое значение. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
69. Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
70. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность
71. Способы вытопки животных жиров. Пороки топленого жира
72. Методы исследования животных жиров
73. Виды порчи жира. Методы выявления порчи, санитарная оценка в зависимости от результатов исследования
74. Химический состав, пищевая ценность меда
75. Методы определения фальсификации меда

Таблица 17 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)
	на базовом уровне
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла
ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать:	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет мате-

-методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь: -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть: -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; - общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-	риалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, неточную аргументацию теоретических положений.
---	--

санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	
--	--