

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Ректор ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

Дата подписания: 28.05.2025 11:11:55

Уникальный программный ключ:

40a6db1879d6a9ee29ec8e0ff02f95c4614a0998

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 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (профиль)	<u>«Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Ветеринарная фармация»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет</u>

Караваево 2025

Фонд оценочных средств предназначен для оценивания сформированности компетенций по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для студентов специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Ветеринарная фармация» очной формы обучения.

Разработчики: к.в.н., доцент Якубовская Марина Юрьевна, к.в.н., доцент Малахова Людмила Васильевна

_____ / Якубовская М.Ю./

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры эпизоотологии, паразитологии и микробиологии

Протокол № 8 «15» апреля 2025 года

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) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»
 очной формы обучения

Дисциплина: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Таблица 1

№ п/п	Модуль дисциплины	Формируемые компетенции или их части	Оценочные материалы и средства	Количество
1	МОДУЛЬ I. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной и молочной промышленности	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	Собеседование	25
2	МОДУЛЬ II. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих		Реферат	1
3	МОДУЛЬ III Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки птицы и производства яйце-продуктов		Защита лабораторной работы в форме тестирования	1
			Реферат	
			Собеседование	15
			Реферат	1

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

Таблица 2 – Формируемые компетенции

Код и наименование компетенций	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	МОДУЛЬ I 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;	Собеседование Реферат

	<p>-порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;</p> <p>-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-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;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 пкос-3</p> <p>Уметь:</p> <p>-осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболева-</p>
--	---

	<p>ний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.3 ИД-3 пКос-3</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; -организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения; -навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности; -разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации; -пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования. 	
ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению	МОДУЛЬ II	Задачи: ПКос-3.1 ИД-1 пКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании;

<p>возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здравья животных</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей. <p>ПКос-3.2 ИД-2 пкос-3</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических 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; -осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с це- 	<p>стирования</p> <p>Реферат</p>
---	--	----------------------------------

	<p>лью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.З ИД-3 ПКос-3</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; -организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения; -навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности; -разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации; -пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации; -анализом эффективности мероприятий по
--	---

	<p>профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p> <p>.</p>	
	МОДУЛЬ III	
<p>ПКос-3</p> <p>Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здравья животных</p>	<p>ПКос-3.1 ИД-1 пКос-3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей. <p>ПКос-3.2 ИД-2 пКос-3</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках 	<p>Собеседование</p> <p>Реферат</p>

	<p>реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных; -оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления. <p>ПКос-3.3 ИД-3 пкос-3</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; -организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения; -навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности; -разработкой рекомендаций по проведению
--	--

	<p>лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации;</p> <p>-пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации;</p> <p>-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p>	
--	---	--

Оценочные материалы и средства для проверки
сформированности компетенций

Модуль I

Раздел 1. «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной и молочной промышленности»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Кто осуществляет контроль за деятельностью отдела производственного ветеринарного контроля

госветинспектор

+главный ветеринарный врач предприятия

директор предприятия

учредитель предприятия

Что не входит в функции производственного ветеринарно-санитарного контроля

органолептическое и лабораторное исследование продукции

надзор за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил

контроль за соответствием готовой продукции требованиям ГОСТ, ТУ

+контроль за реализацией продукции

Случай при котором продукция не является некачественной и опасной в пищевом отношении

не соответствует требованиям нормативных документов

не имеет удостоверения качества и безопасности

не имеет установленных сроков годности

+не имеет знака добровольной сертификации

Пищевая продукция, в отношении которой владелец не может подтвердить ее происхождение подлежит:

тщательной экспертизе

+уничтожению или утилизации без экспертизы

уничтожению или утилизации после проведения экспертизы

обратной транспортировке владельцу

Кто несет ответственность за сохранность некачественной и опасной в пищевом отношении продукции в период, необходимый для проведения экспертизы

+владелец продукции

главный гос. вет. инспектор района (города)

заведующий складом, холодильником

заведующий отделом ветсанэкспертизы

На какие цели не может быть использована продукция, запрещенная для употребления в пищу

на корм животным

+в качестве сырья для производства эндокринного сырья

в качестве сырья для промышленной переработки

в качестве сырья для технической утилизации
Уничтожение биологических отходов запрещается

уничтожением в биотермической яме

путем сжигания

+путем захоронения в землю

путем переработки на мясокостную муку

Как поступают с биологическими отходами, зараженными или контаминированными возбудителями бешенства, столбняка, ботулизма, сапа

+сжигают на месте

обезвреживают в биотермической яме

перерабатывают на мясокостную муку

отправляют на техническую утилизацию

Как поступают с биологическими отходами, зараженными или контаминированными возбудителями скрепи, висна-маэди, аденоматоза, энцефалопатии

сжигают на месте

обезвреживают в биотермической яме

+перерабатывают на мясокостную муку

отправляют на техническую утилизацию

Каким способом перерабатывают биологические отходы, допущенные ветеринарными специалистами

проваривают в открытых или закрытых котлах в течение 30 минут

+проводят в открытых или закрытых котлах в течение 2 часов

стерилизуют при температуре 150°C 30 минут

стерилизуют при температуре 100°C 2 часа

В течении какого периода допускается использовать переработанный корм внутри хозяйства для кормления птицы или свиней

48 часов

24 часа

+12 часов

6 часов

Утилизационные цеха перерабатывают биологические отходы

+полученные только в этом хозяйстве

полученные в данном хозяйстве и ближайших хозяйств

полученные с территории района

полученные с территории области

На каком расстоянии от жилой зоны должны располагаться мясоперерабатывающие предприятия

200 м

+500 м

1000 м

1500 м

Производственный ветеринарно-санитарный контроль это (дать определение)

Какие животные не входят в категорию убойных

верблюды

свиньи

+лоси

мелкий рогатый скот

В каком случае убой животных считается вынужденным

убой больного животного в агональном состоянии

+при свежем переломе конечности при нормальной температуре тела

при отравлении животного поваренной солью

при подозрении на ботулизм

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

Сколько постов необходимо оборудовать на МПП

один

два

+три

четыре

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

ветеринарную справку формы № 4

+ветеринарное свидетельство формы № 1

ветеринарное свидетельство формы № 2

ветеринарное свидетельство формы № 3

В основе колбасного производства лежит биологический принцип консервирования

абиоз

+анабиоз

биоз

ценоанабиоз

В чем ценность колбас по сравнению с мясом

+более высокая энергетическая ценность

возможность использования мяса с измененным цветом

возможность использования мяса дважды замороженного

возможность использования мяса с плесенью, грязью, слизью

Как поступить с мясом при обнаружении в нем двух цистицерков

выпустить в свободную реализацию

отправить тушу в техническую утилизацию

+проводить обеззараживание туша, а затем направить на производство фаршевых колбас

отправить на переработку в колбасное производство

К какому способу консервирования относится колбасное производство

термическая обработка

химическая обработка

+термохимическая обработка

сублимационная сушка

Что представляет собой процесс обвалки мяса

удаление из мяса сухожилий, фасций, хрящей, лимфоузлов

+отделение мясной мякоти от костей

расчленение полутуши на отдельные отруба

отделение жировой ткани от мышечной

Допустимые дефекты колбасных изделий

значительное загрязнение оболочки жиром

лопнувшие батоны

батоны с крупными пустотами
+незначительные отеки жира под оболочкой

Недопустимые дефекты колбас

незначительная деформация батонов
небрежная, неправильная вязка
небольшие видимые пустоты
+батоны с кусочками желтого жира

Как поступить с трихинеллезной свининой

направить на производство консервов
направить на колбасное производство
отправить в проварку
+утилизировать тушу

Изделие, приготовленное из мясного фарша, подвергнутое обжарке с последующей варкой это

полукопченые колбасы
+вареные колбасы
сырокопченые колбасы
ливерные колбасы

При необходимости проварки мяса каким видом колбасных изделий ее можно заменить

изготовление варено-копченых колбас
изготовление вареных колбас
+изготовление мясных хлебов
изготовление копченых колбас

При выявлении какой микрофлоры колбасы подлежат уничтожению

сальмонелла
кишечная палочка
бактерии группы протея
возбудитель ботулизма

Какой процесс не входит в производство мясных консервов:

подготовка сырья
охлаждение
стерилизация
+варка
сортирование
упаковывание

Физический брак, характеризующийся постоянно вздувшимся донышком 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

Укажите стадию процесса производства тушенки, при которой обеспечивается проверка изделия на микробиологическую порчу

+термостойкая выдержка банок
стерилизация банок
проверка банок на герметичность
закатка банок

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

+ложный бомбаж
банка-хлопушка
подтек банок
деформация банок

Исследование мясных консервов не предусматривает

определение содержания поваренной соли
определение кислотности
определение нитритов
+определение крахмала

Полуфабрикат, представляющий собой внутренние поясничные мышцы с удаленным жиром, сухожилиями

рулька
+вырезка
котлетное мясо
рагу

Полуфабрикат, представляющий собой куски мяса различной формы и величины, с удаленными хрящами, сухожилиями, кровоподтеками и грубой соединительной ткани

рулька
вырезка
+котлетное мясо
рагу

Срок хранения, транспортирования и реализации крупнокусковых полуфабрикатов при температуре 0-8°C не более

12 ч
24 ч
+48 ч
60 ч

К мелкокусковым полуфабрикатам не относятся

гуляш
рагу
суповой набор
+рулька

К какому классу относятся полуфабрикаты, если в них содержится не менее 55% жилованного мяса

класс «А»
+класс «Б»
класс «В»
класс «Г»

Какое количество котлет массой 75-100 г отбирают для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля

+3
4
5
6

Для проведения лабораторного анализа пельменей от каждой партии отбирают

1% упаковок
5% упаковок
+10% упаковок
15% упаковок

Толщина теста стенки пельменей не должна превышать

+2 мм

3 мм

4 мм

5 мм

Содержание мясного фарша пельменей должно составлять не менее

20-23%

30-33%

40-43%

+50-53%

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

+мясные консервы

котлеты

колбасные изделия

пельмени

Массовая доля поваренной соли в мясных баночных консервах не должна превышать

+1-2,5%

2-3%

3-4%

4-5,5%

pH (активная кислотность) нормального молока составляет

5,5

+6,6

7,0

7,5

Единицей измерения бактериальной обсемененности молока является

°Тернера

°Ареометра

г/см³

+тысяч микроорганизмов/см³

Бактерицидная фаза молока это

+время, в течение которого не происходит развитие микроорганизмов

метод анализа микрофлоры

условия наилучшего роста микроорганизмов

способ уничтожения микроорганизмов в молоке

При производстве пастеризованного молока в бутылках или пакетах общее количество бактерий в 1 см³ не должно превышать

250000

500000

+750000

900000

Качество пастеризации определяют по наличию или отсутствию в молоке

редуктазы

лактазы

+пероксидазы

липазы

Базисная общероссийская норма массовой доли жира молока составляет

2,8%

3,0%

3,2%

+3,4%

Базисная норма массовой доли белка составляет

- 2,8%
- +3,0%
- 3,2%
- 3,4%

При пастеризации молока происходит

- выпадение казеина и сывороточных белков в осадок
- выпадение сывороточных белков в осадок
- выпадение казеина в осадок
- +выпадение сывороточных белков и минеральных солей в осадок

Плотность молока понизится при

- подснятии сливок
- добавлении жира
- удалении влаги
- +добавлении воды

В каких единицах измеряется плотность молока

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

Молоко, выпускаемое с предприятий молочной промышленности должно отвечать требованиям

- ГОСТ 5734-91
- +ГОСТ Р 52054-2003
- ГОСТ Р 52054-2001
- ГОСТ 7658-99

Для определения плотности молока, выпускаемого предприятиями молочной промышленности, используют

- прибор «Филин»
- +прибор «Клевер»
- центрифугу
- рефрактометр

Как поступают с молоком при обнаружении отклонений органолептических свойств

- выпускают в свободную реализацию
- +в реализацию не допускают
- уничтожают

Истинная плотность молока определяется при

- 10°C
- 15°C
- +20°C
- 25°C

Для получения кисломолочных продуктов лечебно-профилактического назначения используют

- молочнокислые кокки
- молочнокислые палочки
- дрожжи
- +бифидобактерии

Основным биохимическим и физико-химическим процессом, протекающим при производстве кисломолочных продуктов является

- спиртовое брожение
- масляное брожение

+молочнокислое брожение

смешанное брожение

Диетические кисломолочные продукты отличаются от других

повышенным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочно-кислых бактерий

присутствием бактерий группы кишечной палочки

присутствием антибиотических средств

+сниженным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочно-кислых бактерий

Срок хранения кисломолочных напитков, с момента окончания технологических процессов, при температуре не выше 8°C составляет

+не более 36 ч

не более 40 ч

не более 48 ч

не более 72 ч

Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов

кефир

+сметана

ряженка

творог

Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков и методов кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки, прессования, центрифугирования и ультрафильтрации

кефир

сметана

ряженка

+творог

Кислотность обычного кефира составляет

50-110°Т

+90-120°Т

100-130°Т

130-150°Т

Для определения кислотности кисломолочных продуктов используют

NaCl

AgNO₃

+NaOH

CuSO₄

При нарушении качества пастеризации кисломолочных продуктов в реакции с йодистокалиевым крахмалом образуется

+темно-синее окрашивание

розовое окрашивание

выпадение осадка

образование хлопьев

Кислотность сметаны составляет

+50-110°Т

90-120°Т

100-130°Т

130-150°Т

Для определения физико-химических показателей молочнокислых продуктов при партии до 100 ящиков необходимо отобрать

+1-2 единицы расфасовки

2-3 единицы расфасовки

3-4 единицы расфасовки

4-5 единиц расфасовки

Для определения содержания примесей крахмала в твороге используют

раствор щелочи

раствор кислоты

солевой раствор

+раствор йода

Средняя проба мороженого для проведения контроля составляет

50 г

+100 г

150 г

200 г

Кислотность мороженого без ароматизатора составляет

18-20°Т

19-20°Т

+21-23°Т

23-25°Т

Отметьте специфическую операцию при производстве мороженого

гомогенизация

фильтрация

+фризерование

перемешивание

Сливочное масло получают следующим образом

отстаиванием сливок

сепарацией сливок

+взбиванием сливок

разбавлением сливок

При использовании пастеризованного молока в качестве сырья для производства масла, в качественной реакции на пастеризацию с йодистокалиевым крахмалом образуется

синее окрашивание

розовое окрашивание

оранжевое окрашивание

+цвет не изменяется

Вопросы для беседования

1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вареных колбас.
2. Какое сырье используется при производстве вареных колбас.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полукопченых и варено-копченых колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырокопченых колбас.
5. Какое сырье используется при производстве сырокопченых, полукопченых и варено-копченых колбас.
6. Отбор проб колбасных изделий.
7. Органолептическое исследование колбас.
8. Технохимические методы оценки качества колбасных изделий.
9. Микробиологические методы исследования колбас. В каких случаях их проводят?
10. Санитарная оценка колбасных изделий.
11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве натуральных и рубленых полуфабрикатов.

12. Хранение полуфабрикатов.
13. Виды пищевого сырья для консервного производства.
14. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных консервов.
15. Сроки хранения мясных баночных консервов.
16. Назовите виды порчи мясных консервов.
17. Какие органолептические данные свойственны мясным консервам?
18. Методы проведения технологического контроля консервов.
19. Микробиологические методы оценки качества консервов.
20. Причины микробиологического, химического и физического бомбажа
21. Санитарная оценка мясных баночных консервов.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке мороженого.
23. Методы контроля качества мороженого.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке сливочного масла.
25. Методы контроля качества сливочного масла.

Тема реферата «Экспертиза мяса как сырья для производства мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях (по видам предприятий)

Критерии оценки:

зачтено – выставляется студенту при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно раскрывает методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной мясной продукции, способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации мясной. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

не зачтено - выставляется студенту при несвоевременной сдаче реферата, тема раскрыта не полностью. При защите реферата даны ошибочные ответы.

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 при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий;	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет программным материалом, знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятель-	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, устанавливает внутрен-	выставляется студенту, который исчерпывающе и логически стройно раскрывает методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной мясной и молочной продукции, способен осу-

<p>-порядок проведения клинического обследования животных при планировании проведения профилактических мероприятий;</p> <p>-порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;</p> <p>-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-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;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p>	<p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3 Уметь:</p> <p>ности, знаниями. Выполняет текущие задания, устанавливающие графиком учебного процесса. При ответах допускает мало-существенные погрешности, искажения логической последовательности при изложении материала, неточную аргументацию теоретических положений курса, испытывает затруднения при проведении вскрытия и в постановке посмертного диагноза.</p> <p>выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.</p>	<p>ние и межпредметные связи, умеет увязывать теорию с практикой, по ходу изложения допускает небольшие пробелы, не искажающие содержания ответа.</p> <p>выставляется студенту, который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;</p>	<p>ществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации мясной и молочной продукции.</p> <p>выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации мясной и молочной продукции;</p> <p>при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно раскрывает методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной мясной продукции, способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации мясной. Сделан краткий ана-</p>
---	---	--	---

-осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических 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;

-осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;

-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;

-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.

лиз различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, при защите даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

<p>ПКос-3.3 ИД-3 пКос-3</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; -организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения; -навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повыше- 			
--	--	--	--

<p>ния их продуктивности;</p> <p>-разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации;</p> <p>-пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации;</p> <p>-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p>			
---	--	--	--

МОДУЛЬ II

Раздел 2. «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один правильный вариант ответа

Рыбными пресервами называют

+группу товаров, которые расфасованы и закатаны в банки, но не подверглись стерилизации

группу товаров, которые расфасованы и закатаны в банки и подверглись стерилизации

группу товаров, которые не расфасованы в банки и подверглись стерилизации

группу товаров, которые не расфасованы банки, но не подверглись стерилизации

Для производства пресервов используют рыбу жирностью не ниже

+6%

10%

12%

20%

Основным сырьем для производства пресервов из рыбы специального посола являются рыбы семейств

карповых и лососевых

тресковых и скумбриевых

сельдевых и тресковых

+сельдевых и скумбриевых

Какой компонент, содержащийся в пресервах блокирует деятельность многих ферментов, ответственных за энергетический обмен бактерий, нарушает функции клеточных мембранных и вызывает плазмолиз бактериальных клеток

нитрит натрия

+поваренная соль

растительное масло

пряности

Пресервы хранят в производственных холодильниках при температуре от 0 до -5°C в течении

- +2-3 мес
- 3-4 мес
- 4-5 мес
- 5-6 мес

В пресервах допускается содержание поваренной соли

- 2-5%
- +3-10%
- 5-15%
- 7-20%

Наиболее распространенный дефект пресервов, внешне выражающийся в выгибании наружу донышка и крышки металлической банки, а у стеклотары срывом жестяной крышки с корпуса банки

- деформация банки
- банка-хлопушка
- ложный бомбаж
- +бомбаж

Причиной микробиологического бомбажа пресервов является

- +хранения при недостаточно низкой температуре
- хранение при высокой влажности
- хранение при очень низкой температуре
- хранение в плохо вентилируемом помещении

Как поступают с рыбой, зараженной личинкой сырной мухи в небольшом количестве

- направляют на техническую утилизацию
- +промывают в насыщенном рассоле
- направляют в свободную реализацию
- направляют на проварку

При определении содержания соли в пресервах используют

- гидрооксид натрия
- серонокислый кобальт
- сернокислую медь
- +азотнокислое серебро

Дефект рыбы, вызываемый ракообразными организмами

- +калянус
- загар
- лопанец
- рвань

Среднее содержание белков в рыбе составляет:

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

Морская рыба богата:

- кальцием
- фосфором
- калием
- +йодом

Перечислить стадии послеубойных изменений в рыбе (написать)

Накопление в мясе рыбы аммиака способствует сдвигу рН:

в кислую сторону

+ в щелочную сторону
вызывает нейтральную реакцию

При определении pH рыбных прессеров используют индикатор:

пара-нитрофенол
+ мета-нитрофенол
орт-нитрофенол
динитрофенол

Реакция с реагентом Эбера позволяет определить наличие в рыбных прессервах

сероводорода
пероксидазы
+ аммиака
амино-аммиачного азота

Начальная стадия порчи мяса рыбы в местах скопления крови (около позвоночника), связана с плохим просаливанием

ослизнение
затяжка
+ загар
плесневение

Начало гнилостного разложения ткани рыбы в целом или отдельных местах (ранения и ушибы) в результате задержки в хранении рыбы перед обработкой, когда она начинает, портится до воздействия на ткани мяса соли или холода

окись
+ затяжка
загар
плесневение

Дефект рыбы, возникающий в результате гнилостного распада белков мяса рыбы и органических веществ тузлука

+ окись
затяжка
загар
плесневение

Объединенная проба живой рыбы для лабораторного анализа должна составлять

не более 3 кг
не более 2 кг
1% от массы
+ 3% от массы

В каком случае нет необходимости в проведении бактериологического исследования рыбы

при массовой гибели рыбы
при сомнительных органолептических показателях
+ при хранении рыбы более 2 часов при температуре 4-6°C
при хранении рыбы более 6 часов при температуре 18-20°C

Согласно рекомендациям « О порядке и периодичности ведомственного лабораторного контроля содержания токсичных элементов» в обязательном порядке определяют содержание в рыбе

+ свинца
мышьяка
магния
фосфора

Дать санитарную оценку рыбных пресервов, если при проведении лабораторных исследований были получены следующие результаты: pH 7,0, ААА до 0,69 мг, при реакции с сернокислой медью легкое помутнение бульона

- +свежие
- сомнительной свежести
- несвежие

При какой болезни рыбу выпускают в свободную реализацию в безглавленном 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

К группе ракообразных беспозвоночных животных относятся

- кальмары
- +креветки
- устрицы

мидии

К группе моллюсков головоногих относятся

+кальмары

креветки

устрицы

мидии

При отборе проб беспозвоночных и продуктов из них для составления объединенной пробы из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по __ точечных пробы

+3

4

5

6

Масса объединенной пробы сырца беспозвоночных не должна превышать __ от партии

+1%

3%

5%

10%

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженых беспозвоночных креветок, кальмара, не должна превышать

1 кг

+1,5 кг

2 кг

2,5 кг

Средняя пробы для живых моллюсков составляет

100-200 г

300-500 г

400-600 г

+500-1000 г

Средняя пробы сушеных беспозвоночных не должна превышать

+0,5 кг

1 кг

1,5 кг

2 кг

Для какой болезни характерны клинические признаки: болезнь протекает с разрушением панциря, ходильных ног и нарушением нервной системы. Раки покидают свои жилища (норы) и ходят по дну водоема на прямых ногах, часто падая на бок, переворачиваясь на спину. Исход, как правило, летальный.

септоциллиндроз раков

ржаво-пятнистая болезнь раков

+чума раков

септицемия раков

Таблица 4 – 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 максималь-	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от макси-	соответствует оценке «отлично» 86-100% от макси-

	ногого балла	мального балла	малого 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; -виды мероприятий по обеспечению ветеринар-	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет программным материалом, знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности, знаниями. Выполняет текущие задания, устанавливаемые графиком учебного процесса. При отвечах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности при изложении материала, неточную аргументацию теоретических положений курса, испытывает затруднения при проведении вскрытия и в постановке посмертного диагноза; выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, устанавливает внутренние и межпредметные связи, умеет увязывать теорию с практикой, по ходу изложения допускает небольшие пробелы, не искажающие содержания ответа; который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту при своевременной сдаче реферата, обозначена проблема и обоснована её актуальность, студент логически стройно раскрывает методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла. 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 проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла, способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции водного про-

<p>но-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических 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; -осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний 			мысла;
--	--	--	--------

<p>животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.3 ИД-3 пКос-3</p> <p>Владеть:</p> <p>-навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>-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;</p> <p>-организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>-организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного</p>		
---	--	--

<p>благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения;</p> <p>-навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности;</p> <p>-разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации;</p> <p>-пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации;</p> <p>-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p>			
---	--	--	--

МОДУЛЬ III

Раздел 3. «Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки птицы и производства яйцепродуктов»

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант правильного ответа

Продукт птицеводства, представляющий собой механическую смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения

куриное яйцо

+меланж

яичный порошок

сухой омлет

Распознать качество мяса птицы по биохимическим показателям:

реакция на пероксидазу положительная, pH – 6,2. В каком физиологическом состоянии убито животное?

мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо несвежее

+мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса птицы по биохимическим показателям:

Показатель амино-аммиачного азота – 1,26 мг/10 мл фильтрата, реакция на пероксидазу положительная, рН-5,7. Какая категория свежести мяса?

+мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо несвежее

мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса птицы 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 несвежее

мясо от здорового животного

мясо от больного животного

Распознать качество мяса птицы по биохимическим показателям:

бензидиновая пробы отрицательная, реакция с сернокислой медью положительная. В каком физиологическом состоянии убито животное?

мясо свежее

мясо сомнительной свежести

мясо несвежее

мясо от здорового животного

+мясо от больного животного

Белковая фракция куриного яйца представлена

+альбуминами

альфа-глобулинами

бета-глобулинами

гамма-глобулинами

Белок куриного яйца состоит из ____ слоев

одного

двух

+трех

четырех

В пищевом яйце липиды содержатся

в белке

+в желтке

в белке и желтке

нигде

Жирорастворимые витамины в яйце содержаться

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 Р 31654-2012

ГОСТ Р 52121-2010

Любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, оформленное одним документом о качестве и безопасности это –

упаковочная единица яиц

+пачия 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°C составляет

7-20 суток

+8-25 суток

9-30 суток

не более 90 суток

В зависимости от 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

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

пищевым

+пищевым неполноценным

непищевым

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

пищевым

пищевым неполноценным

+непищевым (технический брак)

Как поступают с мясом птицы при ньюкаслской болезни

направляют в свободную реализацию

направляют на производство колбас

утилизируют

+уничтожают

Как поступают с мясом птиц, клинически больных и подозреваемых в заболевании хламидиозом

направляют в свободную реализацию

направляют на проварку

+утилизируют

уничтожают

Как поступают с мясом птицы при инфекционном ларинготрахеите

направляют в свободную реализацию

+направляют на проварку

утилизируют

уничтожают

Как поступают с мясом птицы при нормальной упитанности и очаговом поражении внутренних органов при инфекционном бронхите

направляют в свободную реализацию

+направляют на проварку

утилизируют

уничтожают

Как поступают с тушками птицы при генерализованной форме оспы

направляют в свободную реализацию

направляют на проварку

+утилизируют

уничтожают

Как поступают с внутренними органами птицы больной пастереллезом

направляют в свободную реализацию

направляют на проварку

+утилизируют

уничтожают

Как поступают с тушками птицы больной сальмонеллезом при отсутствии истощения и дегенеративных изменений тушки

направляют в свободную реализацию

+направляют на проварку

утилизируют

уничтожают

Как поступают с тушками птицы при генерализованной форме туберкулеза

направляют в свободную реализацию

направляют на проварку

+утилизируют

уничтожают

Как поступают с тушками и внутренними органами птицы, больной стрептококкозом

направляют в свободную реализацию

направляют на проварку

+утилизируют

уничтожают

Как поступают с тушками птицы, больной листериозом

направляют в свободную реализацию
+ направляют на проварку
утилизируют
уничтожают

Как поступают с истощенными тушками, а также тушками, имеющими патологические изменения в суставах, мышцах и внутренних органах при бруцеллезе

направляют в свободную реализацию
направляют на проварку
+ утилизируют
уничтожают

Вопросы для беседования

1. Химический состав куриных яиц
2. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль безопасности куриных яиц
3. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль безопасности яичного порошка
4. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль безопасности меланжа
5. Ветеринарно-санитарная оценка и контроль безопасности мяса птицы
6. Организация и контроль технологических процессов по производству и переработке мяса птицы
7. Организация и контроль технологических процессов при хранении, транспортировке и реализации мяса птицы
8. Организация и контроль технологических процессов при хранении, транспортировке и реализации куриных яиц
9. Организация и контроль технологических процессов при хранении, транспортировке и реализации яичного порошка
10. Структура куриного яйца.
11. Классификация куриных яиц в зависимости от сроков хранения.
12. Товароведческая классификация куриных яиц.
13. Классификация куриных яиц в зависимости от качества.
14. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при инфекционных болезнях.
15. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях.

**3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТА
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Форма промежуточной аттестации по дисциплине: 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. Какие из перечисленных приборов используются для определения качественных показателей молока:

Иономер высокостабильный И160Б

+Лактан серии 1-4 мини

Эксперт SCC

Стейк-Про

2. Кто осуществляет контроль за деятельностью отдела производственного ветеринарного контроля:

Директор предприятия
+Главный ветеринарный врач предприятия
Учредитель предприятия
Государственный ветеринарный инспектор

Установите соответствие в предложенных вариантах ответов:

A. Определение соматических клеток в молоке	1. ГАСТРОС
Б. Определение количества нитратов в растительной продукции	2. Оиномер высокостабильный «И-160М»
В. Определение наличия трихинелл методом переваривания в искусственном желудочном соке	3. СОМАТОС

Правильный ответ: А – 3, Б – 2, В – 1

Задания открытого типа

Дайте развернутый ответ на вопрос:

1. В каком случае при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?

Правильный ответ: при положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений

2. Сколько времени составляет предубийная выдержка крупного рогатого скота?

Правильный ответ: не менее 15 часов

3. Какой закон регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений.

Правильный ответ: Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 №29-ФЗ

4. Что осматривают на поражение цистицерками у крупного рогатого скота и свиней?

*Правильный ответ: мышцы туши, жевательные мышцы, мускулатуру сердца
вариант задания 5*

5. Какой прибор используют для определения массовой доли воды в меде?

Правильный ответ: Рефрактометр

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

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»).

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	выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знании учебного материала, допускающему принципиальные ошибки при выполнении предусмотренных программой контрольных заданий, тестов. Уровень знаний недостаточен для дальнейшей учебы и будущей профессиональной деятельности; выставляется студенту, который выполняет правильно 50-64% тестовых заданий.	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет программным материалом, знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности, знаниями. Выполняет текущие задания, устанавливающие график учебного процесса. При ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности при изложении материала, неточную аргументацию теоретических положений курса, испытывает затруднения при проведении вскрытия и в постановке посмертного диагноза; выставляется студенту, который выполняет правильно 65-85% тестовых заданий;	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, устанавливает внутренние и межпредметные связи, умеет увязывать теорию с практикой, по ходу изложения допускает небольшие ошибки, не искажающие содержания ответа. выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, владеет методами проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства, способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продук-

<p>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;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотологических 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 			ции птицеводства;
---	--	--	-------------------

реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных; -оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления. 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; -организацией проведения общего контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий,			
---	--	--	--

направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных;

-организацией проведения общего контроля дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий;

-составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения;

-навыками организации общего контроля проведения диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности;

-разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации;

-пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организаций;

-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.