

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Максимович Дина Мратовна  
Должность: директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 31.05.2024 14:52:45  
Уникальный программный ключ:  
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины

 Д.М. Максимович

«24» мая 2024 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.06 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОРМОВ И КОРМОВЫХ  
ПРОДУКТОВ**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность – **Диагностика, лечение и профилактика болезней непродуктивных живот-  
ных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2024

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017г. № 974. Рабочая программа предназначена для подготовки специалиста по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность: Диагностика, лечение и профилактика болезней непродуктивных животных.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Сайфульмулюков Э.Р.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы  
«02» мая 2024 г. (протокол №13).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы,  
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины  
«14» мая 2024 г. (протокол №5).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП .....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины .....	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений .....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП .....	4
3. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы .....	5
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам .....	5
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку .....	8
4.1 Содержание дисциплины .....	9
4.2. Содержание лекций .....	10
4.3. Содержание лабораторных занятий .....	11
4.4. Содержание практических занятий .....	12
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся .....	13
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся .....	13
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся .....	13
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	14
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	15
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины .....	15
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», .....	16
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	16
10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	17
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся .....	18
Лист регистрации изменений .....	54

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебной, экспертно-контрольной.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков, необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов, в соответствии с формируемыми компетенциями

### Задачи дисциплины:

- изучить требования к ветеринарно-санитарной безопасности и освоить методы ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов животного происхождения;
- изучить требования к ветеринарно-санитарной безопасности и освоить методы ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов растительного происхождения;
- изучить требования к ветеринарно-санитарной безопасности и освоить методы ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов промышленного производства.

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать: мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы специалитета.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- при очной форме - в 7, 8 семестрах;
- при заочной форме – на 5 курсе, сессии 1, 2.

### 3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>122</b>	<b>24</b>
<i>Лекции (Л)</i>	52	12
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	70	12
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>130</b>	<b>255</b>
<b>Контроль</b>	<b>36</b>	<b>9</b>
<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>288</b>

### 3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

#### Очная форма обучения

№ тем ы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе			
			контактная ра- бота		СР	Кон- троль
			Л	ЛЗ		
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения</b>						
1.	Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных	4,5	2		2,5	х
2.	Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов	4,5	2		2,5	х
3.	Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	4,5	2		2,5	х
4.	Микробиология кормов и кормовых продуктов	4,5	2		2,5	х
5.	Принципы рационального кормления непродуктивных животных	4,5	2		2,5	х
6.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения	4,5	2		2,5	х
7.	Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя	4,5	2		2,5	х
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть	6,5		4	2,5	х
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных	6,5		4	2,5	х
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)	4,5		2	2,5	х
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день)	4,5		2	2,5	х
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	4,5		2	2,5	х
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	6,5		4	2,5	х
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	6,5		4	2,5	х
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза творога	4,5		2	2,5	х
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока	4,5		2	2,5	х
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	6,5		4	2,5	х
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов	4,5		2	2,5	х
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов растительного происхождения</b>						
19.	Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов	4,5	2		2,5	х
20.	Болезни зерновых кормов	4,5	2		2,5	х
21.	Вредители зерновых кормов	4,5	2		2,5	х

22.	Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов	4,5	2		2,5	x
23.	Болезни сочных кормов	4,5	2		2,5	x
24.	Вредители сочных кормов	4,5	2		2,5	x
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	4,5		2	2,5	x
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел	6,5		4	2,5	x
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов	4,5		2	2,5	x
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей	4,5		2	2,5	x
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей	4,5		2	2,5	x
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов	4,5		2	2,5	x
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод	4,5		2	2,5	x
32.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	4,5		2	2,5	x
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур	4,5		2	2,5	x
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	4,5		2	2,5	x
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов	6,5		4	2,5	x
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза круп	6,5		4	2,5	x
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства</b>						
37.	Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации	4	2		2	x
38.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства	4	2		2	x
39.	Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства	4	2		2	x
40.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины	4	2		2	x
41.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды	4	2		2	x
42.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды	4	2		2	x
43.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак	4	2		2	x
44.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек	4	2		2	x
45.	Корма для диетического питания кошек и собак	4	2		2	x
46.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов	4	2		2	x
47.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц	4,5	2		2,5	x
48.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб	4,5	2		2,5	x
49.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных	4,5	2		2,5	x
50.	Фальсификация и идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	2,5			2,5	x
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек	4,5		2	2,5	x
52.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек	4,5		2	2,5	x
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак	4,5		2	2,5	x
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак	4,5		2	2,5	x
	Контроль	36	x	x	x	36
	Общая трудоемкость	288	52	70	130	36

## Заочная форма обучения

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	Контроль
			Л	ЛЗ		
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения</b>						
1.	Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных. Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов	10,0	1		9,0	х
2.	Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных. Микробиология кормов и кормовых продуктов. Принципы рационального кормления непродуктивных животных	14,5	1		13,5	х
3.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения	5,5	1		4,5	х
4.	Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя	5,5	1		4,5	х
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть	6		1	5	х
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных	6		1	5	х
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)	5			5	х
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день)	5			5	х
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	5			5	х
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	6		1	5	х
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	5			5	х
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза творога	5			5	х
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока	5			5	х
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	6		1	5	х
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов	5			5	х
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов растительного происхождения</b>						
16.	Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов. Болезни зерновых кормов. Вредители зерновых кормов	14,5	1		13,5	х
17.	Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов. Болезни сочных кормов. Вредители сочных кормов	14,5	1		13,5	х
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	5			5	х
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел	5			5	х
20.	Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов	6		1	5	х

21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей	5			5	x
22.	Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей	5			5	x
23.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов	6		1	5	x
24.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод	5			5	x
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	5			5	x
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур	5			5	x
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	6		1	5	x
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов	5			5	x
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза круп	6		1	5	x
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства</b>						
30.	Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства. Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства	14,5	1		13,5	x
31.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины. Пестициды. Тяжелые металлы и радионуклиды	14,5	1		13,5	x
32.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак	5,5	1		4,5	x
33.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек. Корма для диетического питания кошек и собак	10,0	1		9,0	x
34.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц	10,0	1		9,0	x
35.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных	10,0	1		9,0	x
36.	Фальсификация и идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	5			5	x
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек	5,5		1	4,5	x
38.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек	5,5		1	4,5	x
39.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак	5,5		1	4,5	x
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак	5,5		1	4,5	x
	Контроль	9	x	x	x	9
	Общая трудоемкость	288	12	12	255	9

#### 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и



иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

#### **4.1 Содержание дисциплины**

##### **Раздел 1. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения**

Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных. Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов. Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных. Микробиология кормов и кормовых продуктов. Принципы рационального кормления непродуктивных животных. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения. Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день). Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов

##### **Раздел 2. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов растительного происхождения**

Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов. Болезни зерновых кормов. Вредители зерновых кормов. Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов. Болезни сочных кормов. Вредители сочных кормов. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел. Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов. Ветеринарно-санитарная экспертиза круп.

##### **Раздел 3. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства**

Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства. Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства. Без-

опасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек. Корма для диетического питания кошек и собак. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных. Фальсификация и идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак.

## 4.2. Содержание лекций

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных	2	+
2.	Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов	2	+
3.	Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	2	+
4.	Микробиология кормов и кормовых продуктов	2	+
5.	Принципы рационального кормления непродуктивных животных	2	+
6.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения	2	+
7.	Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя	2	+
8.	Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов	2	+
9.	Болезни зерновых кормов	2	+
10.	Вредители зерновых кормов	2	+
11.	Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов	2	+
12.	Болезни сочных кормов	2	+
13.	Вредители сочных кормов	2	+
14.	Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации	2	+
15.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства	2	+
16.	Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства	2	+
17.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины	2	+
18.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды	2	+
19.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды	2	+
20.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак	2	+
21.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек	2	+
22.	Корма для диетического питания кошек и собак	2	+
23.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов	2	+
24.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц	2	+

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
25.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб	2	+
26.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных	2	+
	<b>Итого</b>	<b>52</b>	<b>20%</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных. Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов. Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных. Микробиология кормов и кормовых продуктов. Принципы рационального кормления непродуктивных животных	2	+
2.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения. Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя	2	+
3.	Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов. Болезни зерновых кормов. Вредители зерновых кормов. Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов. Болезни сочных кормов. Вредители сочных кормов	2	+
4.	Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства. Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины, пестициды, тяжелые металлы и радионуклиды	2	+
5.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек. Корма для диетического питания кошек и собак	2	+
6.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных	2	+
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>20%</b>

### 4.3. Содержание лабораторных занятий

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть	4	+
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных	4	+
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)	2	+
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день)	2	+
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	2	+
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4	+

7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	4	+
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза творога	2	+
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока	2	+
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4	+
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов	2	+
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	2	+
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел	4	+
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов	2	+
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей	2	+
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей	2	+
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов	2	+
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод	2	+
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	2	+
20.	Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур	2	+
21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	2	+
22.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов	4	+
23.	Ветеринарно-санитарная экспертиза круп	4	+
24.	Ветеринарно-санитарная экспертиза промышленных сухих кормов для кошек	2	+
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза промышленных сухих кормов для собак	2	+
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза промышленных влажных кормов для кошек	2	+
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза промышленных влажных кормов для собак	2	+
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>20%</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных	2	+
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2	+
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов	2	+
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза круп	2	+
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек	2	+
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак	2	+
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>20%</b>

#### 4.4. Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

## 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к тестированию	46	12
Подготовка к собеседованию	45,5	-
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	2,5	216
Выполнение курсовой работы	27	27
Подготовка к промежуточной аттестации	9	-
<b>Итого</b>	<b>130</b>	<b>255</b>

### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Вводная лекция. Цель и задачи дисциплины. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных	2,5	4,5
2.	Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов	2,5	4,5
3.	Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	2,5	4,5
4.	Микробиология кормов и кормовых продуктов	2,5	4,5
5.	Принципы рационального кормления непродуктивных животных	2,5	4,5
6.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения	2,5	4,5
7.	Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя	2,5	4,5
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть	2,5	5
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных	2,5	5
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)	2,5	5
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день)	2,5	5
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	2,5	5
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	2,5	5
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2,5	5
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза творога	2,5	5
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока	2,5	5
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2,5	5
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов	2,5	5
19.	Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов	2,5	4,5
20.	Болезни зерновых кормов	2,5	4,5
21.	Вредители зерновых кормов	2,5	4,5
22.	Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов	2,5	4,5
23.	Болезни сочных кормов	2,5	4,5
24.	Вредители сочных кормов	2,5	4,5
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	2,5	5
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел	2,5	5

27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов	2,5	5
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей	2,5	5
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей	2,5	5
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов	2,5	5
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод	2,5	5
32.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	2,5	5
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур	2,5	5
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	2,5	5
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов	2,5	5
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза круп	2,5	5
37.	Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации	2	4,5
38.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства	2	4,5
39.	Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства	2	4,5
40.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины	2	4,5
41.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды	2	4,5
42.	Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды	2	4,5
43.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак	2	4,5
44.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек	2	4,5
45.	Корма для диетического питания кошек и собак	2	4,5
46.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов	2	4,5
47.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц	2,5	4,5
48.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб	2,5	4,5
49.	Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных	2,5	4,5
50.	Фальсификация и идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных	2,5	5
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек	2,5	4,5
52.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек	2,5	4,5
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак	2,5	4,5
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак	2,5	4,5
	<b>Итого</b>	<b>130</b>	<b>255</b>

## **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 90 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

2. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023 - 46 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

3. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

4. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

5. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

6. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

#### **7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

##### **Основная:**

7.1 Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А. Ф. Кузнецов, А. М. Лунегов, К. А. Рожков, И. В. Лунегова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210023>.

7.2 Черепок, Ж. М. Зоотехнический анализ и качественная оценка кормов : учебное пособие / Ж. М. Черепок. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2008. — 147 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69612>.

##### **Дополнительная:**

7.3 Бесланев, Э. В. Научное обоснование производства биологически полноценных кормов для собак : монография / Э. В. Бесланев, Ж. Х. Бесланеева. — 2-е изд., испр. — Санкт-

Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-2773-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212600>.

7.4 Корма и кормление в аквакультуре : учебник / Е. И. Хрусталева, Т. М. Курапова, О. Е. Гончаренко, К. А. Молчанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-2342-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209717>.

7.5 Коршева, И. А. Зоотехнический анализ кормов : учебное пособие / И. А. Коршева. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 148 с. — ISBN 978-5-89764-646-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102865>.

7.6 Коршева, И. А. Качество кормов и кормовых добавок : учебное пособие / И. А. Коршева. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 55 с. — ISBN 978-5-89764-669-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102199>.

7.7 Лисунова, Л. И. Современные методы исследования кормов : учебное пособие / Л. И. Лисунова, Г. А. Маринкина, В. С. Токарев. — Новосибирск : НГАУ, 2006. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4567>.

7.8 Санитария кормов : учебное пособие / составители С. Н. Рассолов. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143048>.

7.9 Фаритов, Т. А. Корма и кормовые добавки для животных : учебное пособие / Т. А. Фаритов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1026-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210464>.

7.10 Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211142>.

## **8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам - <https://youpray.pf>.
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>.
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>.

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 90 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

2. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023 - 46 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

3. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.



4. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

5. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

6. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

#### **10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных: Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов).

Программное обеспечение общего назначения: MyTestXPRo 11.0, Windows 7 Home Basic OA CIS and GE, Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License NoLevel, Google Chrome, Kaspersky Endpoint Security.

#### **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

1. Учебные аудитории 255, 259, оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ

2. Учебная аудитория № VII, оснащенная переносным мультимедийным комплексом.

#### **Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

#### **Перечень оборудования и технических средств обучения**

- Мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр);

- рН-метр рН150М;

- люминоскоп «Филин»;

- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»;

- визкозиметр «Соматос-мини»;

- нитрат-тестер «Морион»;

- аппарат Чижова АПС;

- рефрактометр ИРФ-454 Б2М;

- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;

- термостат-редуктазник УТР-24;

- плитки электрические;

- весы КЕРН;

- микроскопы Биомед-2;

- проекционный трихинеллоскоп и центрифуга СМ-6М.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для текущего контроля успеваемости и  
проведения промежуточной аттестации обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	20
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций .....	20
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины.....	21
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки .....	22
4.1.1. Тестирование .....	22
4.1.2. Собеседование .....	24
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации .....	26
4.2.1. Зачет.....	26
4.2.2. Экзамен .....	29
4.2.3. Курсовая работа.....	51

## 1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать: мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-3.1)	Обучающийся должен уметь: проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)	1.Собеседование 2. Тестирование	1.Зачет 2. Экзамен 3.Курсовая работа

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-5-3.1	Обучающийся не знает мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся слабо знает мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся знает мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии с требуемой степенью полноты и точности

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-5-У.1	Обучающийся не умеет проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся слабо умеет проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся умеет проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
Б1.В.06, ПК-5-Н.1	Обучающийся не владеет навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся слабо владеет навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся владеет навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности кормов и кормовых продуктов и применения требований к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 90 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

2. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет), форма обучения: заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023 - 46 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

3. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования

специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

4. Сайфульмулюков, Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

5. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

6. Сайфульмулюков Э.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. - 19 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9352>.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых продуктов», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки**

##### **4.1.1. Тестирование**

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- используется для пищевых целей после проварки;</li> <li>- используется в корм пушным зверям после проварки;</li> <li>- используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;</li> <li>- используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.</li> </ul> <p>Кормовая ценность зерна бобовых определяется содержанием в нем высокого уровня ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биологически полноценного протеина</li> <li>- переваримой клетчатки</li> <li>- переваримого жира</li> <li>- биологически полноценного крахмала</li> </ul>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

<p>Незаменимые аминокислоты -это аминокислоты, которые ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормируются в рационах моногастричных животных</li> <li>- не синтезируются в организме животных и должны поступать с кормами</li> <li>- не требуются в рационах моногастричных животных</li> <li>- не эффективно используются в организме животного</li> </ul> <p>Главный критерий, характеризующий полноценность протеина кормов ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упитанность</li> <li>- жвачка</li> <li>- потребление корма</li> <li>- аминокислотный состав</li> </ul> <p>По классификации кормов молоко относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концентрированным углеводистым кормам</li> <li>- водянистым кормам</li> <li>- концентрированным белковым кормам сочным кормам</li> <li>- кормам животного происхождения</li> </ul> <p>Вид корма, который можно птице в качестве единственного в рационе...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- белково-витаминно-минеральную добавку</li> <li>- комбикорм-концентрат</li> <li>- премикс</li> <li>- полнорационный комбикорм</li> </ul> <p>Премикс – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, применяемый в качестве среды для равномерного распределения в ней микрокомпонентов комбикормовой продукции</li> <li>- однородная смесь микрокомпонентов и наполнителя, предназначенная для обогащения комбикормов и бвмд</li> <li>- смесь белковых кормовых средств, минеральных и биологически активных веществ</li> <li>- смесь измельченных зерновых культур, минеральных добавок</li> </ul> <p>По классификации кормов рыбную муку относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продуктам микробиологического синтеза</li> <li>- сочным кормам</li> <li>- грубым кормам</li> <li>- кормам животного происхождения</li> </ul> <p>Зерно злаковых, согласно классификации, относят к группе кормов...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объемистый грубый корм</li> <li>- концентрированный углеводистый корм</li> <li>- объемистый сочный корм</li> <li>- концентрированный белковый корм</li> </ul> <p>По классификации кормов костную муку относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кормам животного происхождения</li> <li>- продуктам микробиологического синтеза</li> <li>- сочным кормам</li> <li>- грубым кормам</li> </ul>	
--	--

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

#### 4.1.2. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Вопросы для собеседования заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p><b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения</b></p> <p>Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</p> <p>Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов</p> <p>Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных</p> <p>Микробиология кормов и кормовых продуктов</p> <p>Принципы рационального кормления непродуктивных животных</p> <p>Ветеринарно-санитарная характеристика кормов животного происхождения</p> <p>Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день)</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза творога</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов</p> <p><b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов растительного происхождения</b></p> <p>Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов</p> <p>Болезни зерновых кормов</p> <p>Вредители зерновых кормов</p> <p>Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов</p> <p>Болезни сочных кормов</p> <p>Вредители сочных кормов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза клубне- и корнеплодов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных, тыквенных овощей</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод</p>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>



№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов  Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур  Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур  Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов  Ветеринарно-санитарная экспертиза круп  <b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства</b>  Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. Особенности сертификации  Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства  Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства  Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины  Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды  Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек  Корма для диетического питания кошек и собак  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб  Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий и земноводных  Фальсификация и идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных  Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек  Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек  Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак  Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак</p>	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> </ul>

(неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>
-----------------------	--

## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе.

Форма(ы) проведения зачета (*устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.*) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются директором Института.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения директора Института и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУр-ГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

#### Вопросы к зачёту

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>2. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса</li> <li>3. В чем заключается сущность лабораторных исследований мяса</li> <li>4. Мясо с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным</li> <li>5. Как поступают с некачественным мясом</li> <li>6. Правила отбора проб животных жиров для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>7. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе животных жиров</li> <li>8. В чем заключается сущность лабораторных исследований животных жиров</li> <li>9. Животные жиры с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным</li> <li>10. Как поступают с некачественным животным жиром</li> <li>11. Правила отбора проб рыбы для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>12. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы</li> <li>13. В чем заключается сущность лабораторных исследований рыбы</li> <li>14. Рыба с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным</li> <li>15. Как поступают с некачественной рыбой</li> <li>16. Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>17. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе молока</li> <li>18. В чем заключается сущность лабораторных исследований молока</li> <li>19. Молоко с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным</li> <li>20. Как поступают с некачественным молоком</li> <li>21. Правила отбора проб творога для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>22. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе творога</li> <li>23. В чем заключается сущность лабораторных исследований творога</li> <li>24. Творог с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным</li> <li>25. Как поступают с некачественным творогом</li> <li>26. Правила отбора проб сухого молока для ветеринарно-санитарной экспертизы</li> <li>27. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе сухого молока</li> <li>28. В чем заключается сущность лабораторных исследований сухого молока</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
	29. Сухое молоко с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным 30. Как поступают с некачественным сухим молоком 31. Правила отбора проб яиц для ветеринарно-санитарной экспертизы 32. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц 33. В чем заключается сущность лабораторных исследований яиц 34. Яйцо с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным 35. Как поступают с некачественным яйцом 36. Правила отбора проб яичных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы 37. Какие органолептические показатели учитываются при ветеринарно-санитарной экспертизе яичных продуктов 38. В чем заключается сущность лабораторных исследований яичных продуктов 39. Яичные продукты с какими характеристиками допускается на корм непродуктивным животным 40. Как поступают с некачественными яичными продуктами 41. Как провести серологическую типизацию сальмонелл 42. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл 43. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо 44. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы 45. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах 46. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования 47. С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо 48. Дайте схему бактериологического исследования мяса. 49. Дайте понятие пищевым токсикоинфекциям и токсикозам 50. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на свежесть 51. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мяса больных животных 52. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день) 53. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2, 3 день) 54. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы животных жиров 55. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы 56. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока 57. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы творога 58. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сухого молока 59. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы яиц 60. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы яичных продуктов	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность не принципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

#### 4.2.2. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более *6 обучающихся* на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена студент выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУр-ГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

#### Вопросы к экзамену

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация кормов животного происхождения</li> <li>2. Общие сведения о кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</li> <li>3. Вода в кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</li> <li>4. Белки в кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</li> <li>5. Жиры в кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</li> <li>6. Углеводы в кормах и кормовых продуктах для непродуктивных животных</li> <li>7. Нормативно-правовая база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых продуктов</li> <li>8. Химический состав и пищевая ценность кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных</li> <li>9. Микробиология кормов и кормовых продуктов</li> <li>10. Принципы рационального кормления непродуктивных животных</li> <li>11. Ветеринарно-санитарная характеристика мяса, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>12. Ветеринарно-санитарная характеристика молока, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>13. Ветеринарно-санитарная характеристика молочных продуктов, как сырья для кормов</li> <li>14. Ветеринарно-санитарная характеристика рыбы, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
	<ol style="list-style-type: none"> <li>15. Ветеринарно-санитарная характеристика яиц, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>16. Ветеринарно-санитарная характеристика животных жиров, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>17. Ветеринарно-санитарная характеристика зерна, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>18. Ветеринарно-санитарная характеристика крупы, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>19. Ветеринарно-санитарная характеристика муки, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>20. Ветеринарно-санитарная характеристика растительных масел, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>21. Ветеринарно-санитарная характеристика овощей, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>22. Ветеринарно-санитарная характеристика плодов, как сырья для кормов и кормовых продуктов</li> <li>23. Болезни животных, при которых запрещено использование продуктов убоя</li> <li>24. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть</li> <li>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных</li> <li>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (1 день)</li> <li>27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (2 день)</li> <li>28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций (3 день)</li> <li>29. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров</li> <li>30. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы</li> <li>31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</li> <li>32. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога</li> <li>33. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухого молока</li> <li>34. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц</li> <li>35. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов</li> <li>36. Классификация кормов растительного происхождения</li> <li>37. Ветеринарно-санитарная характеристика зерновых кормов</li> <li>38. Болезни зерновых кормов</li> <li>39. Вредители зерновых кормов</li> <li>40. Ветеринарно-санитарная характеристика сочных кормов</li> <li>41. Болезни сочных кормов</li> <li>42. Вредители сочных кормов</li> <li>43. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных</li> <li>44. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел</li> <li>45. Ветеринарно-санитарная экспертиза клубнеплодов</li> <li>46. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеплодов</li> <li>47. Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей</li> <li>48. Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных овощей</li> <li>49. Ветеринарно-санитарная экспертиза тыквенных овощей</li> <li>50. Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых и косточковых плодов</li> <li>51. Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод</li> <li>52. Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических</li> <li>53. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических плодов</li> <li>54. Ветеринарно-санитарная экспертиза злаковых культур</li> <li>55. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур</li> <li>56. Ветеринарно-санитарная экспертиза мучнистых кормов</li> <li>57. Ветеринарно-санитарная экспертиза круп</li> <li>58. Классификация кормовых продуктов промышленного производства</li> </ol>	

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
	59. Технология производства кормовых продуктов для непродуктивных животных. 60. Особенности сертификации кормовых продуктов для непродуктивных животных 61. Ветеринарно-санитарная характеристика кормовых продуктов промышленного производства 62. Пороки и дефекты кормовых продуктов промышленного производства 63. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Микотоксины 64. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Пестициды 65. Безопасность кормов для непродуктивных животных. Тяжелые металлы и радионуклиды 66. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для собак 67. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для кошек 68. Корма для диетического питания кошек 69. Корма для диетического питания собак 70. Корма для функционального питания кошек 71. Корма для функционального питания собак 72. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных грызунов 73. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц 74. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб 75. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рептилий 76. Ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных земноводных 77. Фальсификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных 78. Идентификация кормов и кормовых продуктов для непродуктивных животных 79. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для кошек 80. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для кошек 81. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих кормов для собак 82. Ветеринарно-санитарная экспертиза влажных кормов для собак 83. Отбор проб продукции растительного происхождения 84. Отбор проб продукции животного происхождения 85. Органолептические методы экспертизы качества кормов 86. Лабораторные методы экспертизы качества кормов 87. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях 88. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях 89. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях 90. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>



Оценка 4 (хорошо)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стафилококки, стрептококки;</li> <li>- бактерии рода Протей;</li> <li>- сальмонеллы;</li> <li>- кишечная палочка.</li> </ul> <p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;</li> <li>- красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;</li> <li>- шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;</li> <li>- гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.</li> </ul> <p>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бактерии группы кишечной палочки;</li> <li>- стафилококки;</li> <li>- сальмонеллы;</li> <li>- микроскопические плесневые грибки.</li> </ul> <p>Пищевые токсикозы - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности;</li> <li>- заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами;</li> <li>- заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами;</li> <li>- заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;</li> </ul> <p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</li> <li>- внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</li> <li>- внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений;</li> <li>- внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.</li> </ul> <p>При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах</p>	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

<p>- внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>- внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</p> <p>- туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>- туши и внутренние органы утилизируют.</p> <p>При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i></p> <p>- внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>- внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба;</p> <p>- внутренние органы и туши перерабатывают на мясные баночные консервы;</p> <p>- внутренние органы и туши уничтожают.</p> <p>Бомбаж банок мясных консервов может быть</p> <p>- биологическим, химическим, физическим;</p> <p>- химическим, термическим, биологическим;</p> <p>- физическим, химическим, бактериологическим;</p> <p>- термическим, химическим, бактериологическим.</p> <p>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</p> <p>- физический бомбаж;</p> <p>- химический бомбаж;</p> <p>- активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</p> <p>- «птички».</p> <p>Степень обескровливания мяса бывает:</p> <p>- хорошая, удовлетворительная, плохая, очень плохая</p> <p>- отличная, хорошая, удовлетворительная, плохая, очень плохая</p> <p>- отличная, хорошая, удовлетворительная, плохая</p> <p>- хорошая, удовлетворительная, плохая</p> <p>Степень обескровливания туши визуально устанавливается по следующим признакам:</p> <p>- состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, запах мяса;</p> <p>- цвет мышечной ткани, состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов;</p> <p>- состояние места разреза, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, консистенция и запах мяса;</p> <p>- состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов.</p> <p>Формоловая проба по Колоболовскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе:</p> <p>- баранины;</p> <p>- говядины;</p> <p>- свинины.</p> <p>- любого вида мяса.</p> <p>Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину pH:</p> <p>- 5,7-6,0;</p> <p>- 6,0-6,2;</p> <p>- 6,2-6,5;</p> <p>- 6,5 и более.</p> <p>Содержание аминокислотного азота в свежем мясе здорового животного (по Софронову) составляет</p> <p>- до 0,83 мг в 10 см<sup>3</sup> вытяжки;</p>	
--	--

<p>- до 1,26 мг в 10 см<sup>3</sup> вытяжки;  - до 1,63 мг в 10 см<sup>3</sup> вытяжки;  - до 2,12 мг в 10 см<sup>3</sup> вытяжки.</p> <p>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:  - 0,25 дм<sup>3</sup>;  - 0,30 дм<sup>3</sup>;  - 0,5 дм<sup>3</sup>;  - 1,0 дм<sup>3</sup>.</p> <p>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:  - от 16 до 21 оТ;  - от 15 до 21 оТ;  - от 20 до 25 оТ;  - от 16 до 18 оТ.</p> <p>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть  - не более 100 тыс. в 1 мл;  - не более 500 тыс. в 1 мл;  - не более 750 тыс. в 1 мл;  - не более 1000 тыс. в 1 мл.</p> <p>Кислотность молока принято выражать:  - градусах Кетгсторфера (оК);  - градусах Цельсия (оС);  - градусах Тернера (оТ);  - градусах Кельвина (оК);</p> <p>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:  - 1024-1030 кг/м<sup>3</sup>;  - 1027-1032 кг/м<sup>3</sup>;  - 1032-1037 кг/м<sup>3</sup>;  - 1025-1038 кг/м<sup>3</sup>.</p> <p>Основным белком молока является:  - альбумин;  - глобулин;  - казеин;  - миозин.</p> <p>При добавлении в молоко воды его плотность  - снижается;  - остается без изменения;  - повышается;  - сначала снижается, затем повышается.</p> <p>Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:  - 15-18 оТ;  - 16-18 оТ;  - 16-20 оТ;  - 16-21 оТ</p> <p>Массовую долю жира в молоке определяют методом:  - сернокислотным;  - титрования;  - ареометрическим;  - формоловой пробой.</p> <p>Показатель СОМО характеризует:  - количество сухих веществ в молоке;  - количество сухих веществ, исключая жиры;  - количество сухих веществ, включая жиры;</p>	
---	--

	<p>- количество солей в молоке.</p> <p>Среднее содержание СОМО в молоке составляет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10%;</li> <li>- 8,5%;</li> <li>- 8,0%;</li> <li>- 7,0 %.</li> </ul> <p>Общероссийская базисная жирность молока составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3,4 %;</li> <li>- 3,6 %;</li> <li>- 3,8 %;</li> <li>- 4,0 %.</li> </ul> <p>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сорта;</li> <li>- группы;</li> <li>- подклассы;</li> <li>- классы.</li> </ul> <p>Молоко третьего класса имеет бактериальную обсемененность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</li> <li>- не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</li> <li>- не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</li> <li>- более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</li> </ul> <p>Сортность молока зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- группы чистоты;</li> <li>- массовой доли жира;</li> <li>- массовой доли СОМО;</li> <li>- термостойкости.</li> </ul> <p>При повышении температуры молока его плотность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понижается;</li> <li>- повышается;</li> <li>- не изменяется;</li> <li>- сначала повышается, затем снижается.</li> </ul> <p>При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- массовую долю жира;</li> <li>- массовую долю белка;</li> <li>- массовую долю золы;</li> <li>- массовую долю СОМО.</li> </ul> <p>Предельная кислотность 21 оТ установлена для молока сорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- высшего;</li> <li>- первого;</li> <li>- второго;</li> <li>- несортного.</li> </ul> <p>При определении группы чистоты молока применяется фильтр диаметром</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 мм;</li> <li>- 30 мм;</li> <li>- 45 мм;</li> <li>- 50 мм.</li> </ul> <p>Вкус молока оценивают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по пятибалльной шкале;</li> <li>- по десятибалльной шкале;</li> <li>- по двадцатибалльной шкале;</li> <li>- по столбалльной шкале.</li> </ul>	
--	---	--

	<p>После добавления обрат в молоко его плотность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышается;</li> <li>- не изменяется;</li> <li>- понижается;</li> <li>- понижается, затем повышается.</li> </ul> <p>При понижении температуры молока его плотность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не изменяется;</li> <li>- повышается;</li> <li>- понижается;</li> <li>- повышается, затем снижается.</li> </ul> <p>Сортность молока не зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- группы чистоты;</li> <li>- титруемой кислотности;</li> <li>- массовой доли жира;</li> <li>- плотности.</li> </ul> <p>Сортность молока зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температуры заморозки;</li> <li>- массовой доли СОМО;</li> <li>- массовой доли жира;</li> <li>- массовой доли белка.</li> </ul> <p>К сортовому относится молоко с плотностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,024 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>- 1,025 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>- 1,026 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>- 1,027 кг/м<sup>3</sup>.</li> </ul> <p>В молоке 1 сорта количество соматических клеток должно быть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 100 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 400 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 1000 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 3000 тыс. в 1 мл.</li> </ul> <p>Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- амилазной;</li> <li>- фосфатазной;</li> <li>- редуктазной;</li> <li>- липазной.</li> </ul> <p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется краситель</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- метиленовый синий;</li> <li>- фуксин;</li> <li>- генцианвиолет;</li> <li>- нейтральный красный.</li> </ul> <p>С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термостойкость;</li> <li>- массовую долю белка;</li> <li>- сыропригодность;</li> <li>- наличие пастеризации;</li> </ul> <p>В молоке 1 класса содержится микробов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 300 тыс./мл;</li> <li>- до 500 тыс./мл;</li> <li>- до 1000 тыс./мл;</li> <li>- до 1500 тыс./мл.</li> </ul>	
--	--	--

	<p>При определении массовой доли белка в молоке используется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- едкий натр и формалин;</li> <li>- серная кислота и изоамиловый спирт;</li> <li>- соляная кислота и фенолфталеин;</li> <li>- азотная кислота и резазурин.</li> </ul> <p>Показатель титруемой кислотности характеризует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степень свежести молока;</li> <li>- безопасность молока для потребителя;</li> <li>- пищевую ценность молока;</li> <li>- содержание в молоке ксенобиотиков.</li> </ul> <p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формалин;</li> <li>- сычужный фермент;</li> <li>- фенолфталеин;</li> <li>- резазурин.</li> </ul> <p>Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,50-1,55 г/см<sup>3</sup>;</li> <li>- 1,60-1,66 г/см<sup>3</sup>;</li> <li>- 1,81-1,82 г/см<sup>3</sup>;</li> <li>- 2,00 г/см<sup>3</sup>.</li> </ul> <p>В сортовом молоке количество соматических клеток должно быть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 100 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 500 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 750 тыс. в 1 мл;</li> <li>- не более 1000 тыс. в 1 мл.</li> </ul> <p>Для определения группы чистоты берется проба молока объемом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 мл;</li> <li>- 250 мл;</li> <li>- 500 мл;</li> <li>- 1000 мл.</li> </ul> <p>Плотность молока определяют методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- титрометрическим;</li> <li>- ареометрическим;</li> <li>- ультразвуковым;</li> <li>- расчетным.</li> </ul> <p>Плотность молока может измеряться в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- градусах ареометра;</li> <li>- градусах Кельвина;</li> <li>- градусах Тернера;</li> <li>- в градусах Фаренгейта.</li> </ul> <p>Животным можно скормливать молоко</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консервированное перекисью водорода;</li> <li>- консервированное формалином;</li> <li>- консервированное бихроматом калия;</li> <li>- фальсифицированное содой.</li> </ul> <p>Вместо показателя плотности молока для установления его натуральности можно определить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температуру кипения;</li> <li>- температуру замерзания;</li> <li>- скорость фильтрации;</li> <li>- массовую долю СОМО.</li> </ul>	
--	--	--

	<p>При удалении жира плотность молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- снижается незначительно</li> <li>- увеличивается</li> <li>- снижается</li> <li>- не изменяется</li> </ul> <p>Плотность молока характеризует его:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевую ценность</li> <li>- натуральность</li> <li>- нормализацию</li> <li>- механическую загрязненность</li> </ul> <p>Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способа получения молока;</li> <li>- плотности молока;</li> <li>- температуры охлаждения молока;</li> <li>- содержания жира в молоке.</li> </ul> <p>К кисломолочным продуктам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- творог и сметана;</li> <li>- сыр;</li> <li>- мороженое;</li> <li>- масло.</li> </ul> <p>При сибирской язве</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется;</li> <li>- пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции;</li> <li>- пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлебы, шкура консервируется посолом;</li> <li>- все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).</li> </ul> <p>При обнаружении в продуктах убоя изменений, характерных для сапа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевые продукты убоя подлежат переработке на варенные колбасы;</li> <li>- пищевые продукты убоя подлежат проварке;</li> <li>- пищевые продукты убоя подлежат переработке на стерилизованные консервы;</li> <li>- все продукты убоя уничтожаются (сжигаются).</li> </ul> <p>Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подлежат переработке на варенные колбасы;</li> <li>- подлежат проварке;</li> <li>- переработке на стерилизованные консервы;</li> <li>- уничтожаются (сжигаются).</li> </ul> <p>При лейкозе в случаях поражения мышц, лимфатических узлов и нескольких внутренних органов или при наличии лейкозных разрастаний на серозных покровах тушу и внутренние органы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на варенные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- уничтожают.</li> </ul> <p>При лейкозе в случаях поражения отдельных лимфатических узлов или внутренних органов, но отсутствии изменений в скелетных мышцах, тушу и не пораженные внутренние органы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпускают свободно;</li> <li>- перерабатывают на варенные колбасы;</li> <li>- подвергают бактериологическому анализу;</li> <li>- утилизируют.</li> </ul>	
--	--	--

	<p>При роже свиней при наличии дегенеративных или патологических изменений в мышцах тушу с внутренними органами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпускают без ограничений;</li> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>- утилизируют.</li> </ul> <p>При африканской чуме свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- уничтожают (сжигают).</li> </ul> <p>Убой на мясо животного, больного злокачественным отеком,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводится на общих основаниях;</li> <li>- проводится только по разрешению ветеринарного врача;</li> <li>- проводится только на санитарной бойне;</li> <li>- запрещен.</li> </ul> <p>При злокачественном отеке продукты убоя больного животного:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уничтожают (сжигают);</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- перерабатывают на вареные колбасы.</li> </ul> <p>Убой на мясо животного, больного эмкармом,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- запрещен;</li> <li>- проводится только по разрешению ветеринарного врача;</li> <li>- проводится только на санитарной бойне;</li> <li>- проводится на общих основаниях.</li> </ul> <p>При столбняке продукты убоя больного животного:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- уничтожают (сжигают).</li> </ul> <p>При эмкаре продукты убоя больного животного:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- уничтожают (сжигают).</li> </ul> <p>При пастереллезе тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпускают без ограничений;</li> <li>- оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- уничтожают.</li> </ul> <p>При лептоспирозе при наличии желтушного окрашивания мышц, исчезающего в течение 2 суток, или дегенеративных изменений тушу и внутренние органы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- утилизируют;</li> <li>- направляют на проварку;</li> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на консервы.</li> </ul> <p>Туши, органы, полученные от больных или подозреваемых в заболевании туляремией животных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>- перерабатывают на мясные хлебы;</li> </ul>	
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перерабатывают на консервы;</li> <li>- утилизируют.</li> </ul> <p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы при листериозе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уничтожают;</li> <li>- утилизируют;</li> <li>- проваривают или направляют для переработки на вареные колбасы или консервы;</li> <li>- выпускают без ограничений.</li> </ul> <p>Инкубационный период при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота составляет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 1 года;</li> <li>- до 3 лет;</li> <li>- от 3 до 5 лет;</li> <li>- от 3 до 8 лет.</li> </ul> <p>Животных с клиническими признаками губкообразной энцефалопатии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убивают на общих основаниях, головы утилизируют, остальные продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>- убивают на общих основаниях, все продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>- убивают на санитарной бойне, продукты убоя перерабатывают на консервы;</li> <li>- убивают, продукты убоя уничтожают.</li> </ul> <p>Исследованию на трихинеллез подлежат продукты убоя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свиней, крупного и мелкого рогатого скота;</li> <li>- свиней, лошадей, нутрий;</li> <li>- свиней, кроликов;</li> <li>- свиней, нутрий и кроликов.</li> </ul> <p>При эхинококкозе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- все продукты убоя животного утилизируют;</li> <li>- после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях;</li> <li>- после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>- после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.</li> <li>- после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.</li> </ul> <p>При обнаружении на 40 см<sup>2</sup> разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- голову, внутренние органы, тушу утилизируют;</li> <li>- голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно;</li> <li>- голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом;</li> <li>- голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают.</li> </ul> <p>Мясо обеззараживают посолом при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- финнозе;</li> <li>- трихинеллезе;</li> <li>- бруцеллезе;</li> <li>- актиномикозе.</li> </ul> <p>Мясо обеззараживают замораживанием при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- трихинеллезе;</li> <li>- аскаридозе;</li> <li>- актиномикозе;</li> <li>- цистицеркозе;</li> </ul>	
--	---	--

<p>При вынужденном убое животного продукты убоя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- утилизируются;</li> <li>- утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя;</li> <li>- перерабатываются на консервы или мясные хлеба, провариваются;</li> <li>- при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно.</li> </ul> <p>При вынужденном убоя животного в обязательном порядке проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- токсикологическое исследование мяса;</li> <li>- радиологическое исследование мяса ;</li> <li>- вирусологическое исследование мяса;</li> <li>- биохимические исследования мяса.</li> </ul> <p>К вынужденному убою относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убой животного, потерявшего хозяйственную ценность;</li> <li>- убой животного, положительно реагирующего на бруцеллез;</li> <li>- убой животного, которому угрожает гибель в результате стихийного бедствия;</li> <li>- убой животного, получившего тяжелую травму.</li> </ul> <p>При дезактивации мяса применяют способы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухой посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, зачистка;</li> <li>- мокрый посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, обвалка;</li> <li>- промывка водой, переработка на вареные колбасы, проварка, сухой и мокрый посол;</li> <li>- переработка на копченые колбасы, консервы, мясные хлеба, проварка.</li> </ul> <p>При диктиокаулезе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются на общих основаниях;</li> <li>- пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются после проварки;</li> <li>- пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на мясные хлеба;</li> <li>- пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы.</li> </ul> <p>К инфекционным болезням живой рыбы относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краснуху, септицемию, описторхоз</li> <li>- септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз</li> <li>- краснуху, фурункулез, септицемию</li> <li>- сапролегниоз, фурункулез, скребни</li> </ul> <p>Описторхозом болеет рыба семейства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осетровых;</li> <li>- лососевых;</li> <li>- окуневых;</li> <li>- карповых.</li> </ul> <p>К болезням рыб, вызываемым микроскопическими грибами, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сапролегниоз;</li> <li>- дифиллоботриоз;</li> <li>- краснуха;</li> <li>- фурункулез.</li> </ul> <p>При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- используется для пищевых целей после проварки;</li> <li>- используется в корм пушным зверям после проварки;</li> <li>- используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;</li> </ul>	
---	--

<p>- используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.</p> <p>При лигулезе рыба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после проварки;</li> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;</li> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания;</li> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после потрошения.</li> </ul> <p>Рыба, пораженная описторхозом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после замораживания;</li> <li>- может использоваться для пищевых целей после проварки;</li> <li>- может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;</li> <li>- может использоваться для пищевых целей после потрошения.</li> </ul> <p>Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экстракт из мышечной ткани;</li> <li>- экстракт из жабр;</li> <li>- бульон из мяса;</li> <li>- мышечная ткань.</li> </ul> <p>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 10 микробных тел;</li> <li>- до 20 микробных тел;</li> <li>- до 30 микробных тел;</li> <li>- до 50 микробных тел.</li> </ul> <p>Рыбу сомнительной свежести можно</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;</li> <li>- перерабатывать на стерилизованные консервы;</li> <li>- после проварки использовать для пищевых целей;</li> <li>- после проварки скармливать пушным зверям.</li> </ul> <p>Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 оС должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 4 мм;</li> <li>- не более 7 мм;</li> <li>- не более 9 мм;</li> <li>- не более 13 мм.</li> </ul> <p>При температуре от -2о С до 0 оС столовые куриные яйца могут храниться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 суток;</li> <li>- 30 суток;</li> <li>- 90 суток;</li> <li>- 120 суток.</li> </ul> <p>Массовая доля сухого вещества в яичном порошке должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не менее 95 %;</li> <li>- не менее 90 %;</li> <li>- не менее 85 %;</li> <li>- не более 80 %.</li> </ul> <p>Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре -2...0 оС должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 4 мм;</li> <li>- не более 7 мм;</li> <li>- не более 9 мм;</li> <li>- не более 13 мм.</li> </ul> <p>Индекс растворимости яичного порошка определяют</p>	
--	--

<p>- высушиванием;  - с помощью ареометра;  - с помощью рефрактометра;  - центрифугированием.</p> <p>Кислотность зерна выражается в градусах...  - кельнера  - тернера  - цельсия  - фаренгейта</p> <p>Нормальное зерно имеет кислотность не более...  - 5-5,6  - 9-9,6  - 3-3,6  - 7-7,6</p> <p>оптимальная влажность зерна...  - 30 – 35%  - 60 -70%  - 14 – 16%  - 1 – 2%</p> <p>В злаковом зерне содержится протеина...%.  - 2,5-3  - 40-45  - 8-15  - 65-70</p> <p>Высокую энергетическую питательность зерна злаковых обеспечивает... .  - высокий уровень сухого вещества  - высокое содержание клетчатки  - высокий уровень протеина  - высокий уровень крахмала</p> <p>Недостатки зерна бобовых – они содержат...  - мало сырого протеина  - антипитательные вещества  - много кальция  - много клетчатки</p> <p>Зерно, подвергшееся самонагреванию имеет запах... .  - солодовый  - плесени  - селедочный  - медовый</p> <p>Кислотность зерна определяют с целью узнать...  - количество основных элементов в зерне  - о степени разложения углеводов и жира  - о степени разложения протеина  - количество кислых элементов в зерне</p> <p>Для снижения действия антипитательных веществ зерна бобовых необходимо провести...  - шелушение  - влаго-тепловую обработку  - дробление  - Инокуляцию</p> <p>Отрицательное влияние на переваримость протеина в зерне бобовых культур оказывают...?</p>	
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- клетчатка и крахмал</li> <li>- структурные липиды</li> <li>- ингибиторы протеолитических ферментов</li> <li>- ненасыщенные жирные кислоты</li> </ul> <p>Натура зерна -это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- масса 1 литра зерна</li> <li>- название зерна без примесей</li> <li>- внешний вид зерна (цвет, блеск)</li> <li>- суточная дача зерна животному</li> </ul> <p>В 1 кг зерна кукурузы содержится...% протеина.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-2 %</li> <li>- 8-10 %</li> <li>- 65-70 %</li> <li>- 20-25 %</li> </ul> <p>Среднее содержание ЭКЕ в 1 кг зерна овса...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12</li> <li>- 3</li> <li>- 0,92</li> <li>- 0,05</li> </ul> <p>Выберите зерно, которое содержит каротин в большей степени...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ячмень</li> <li>- кукуруза желтая</li> <li>- горох</li> <li>- люпин</li> </ul> <p>Кормовая ценность зерна бобовых определяется содержанием в нем высокого уровня ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биологически полноценного протеина</li> <li>- переваримой клетчатки</li> <li>- переваримого жира</li> <li>- биологически полноценного крахмала</li> </ul> <p>Жмыхи и шроты -это побочные продукты ..... производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крахмального</li> <li>- спиртового производства</li> <li>- мукомольного</li> <li>- маслоэкстракционного</li> </ul> <p>В семенах хлопчатника содержится антипитательное вещество...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салонин</li> <li>- сапонин</li> <li>- зобогенный фактор</li> <li>- госсипол</li> </ul> <p>Незаменимые аминокислоты -это аминокислоты, которые ... (не менее двух ответов)...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормируются в рационах моногастричных животных</li> <li>- не синтезируются в организме животных и должны поступать с кормами</li> <li>- не требуются в рационах моногастричных животных</li> <li>- не эффективно используются в организме животного</li> </ul> <p>Главный критерий, характеризующий полноценность протеина кормов ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упитанность</li> <li>- жвачка</li> <li>- потребление корма</li> <li>- аминокислотный состав</li> </ul>	
--	--	--

<p>По классификации кормов молоко относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концентрированным углеводистым кормам</li> <li>- водянистым кормам</li> <li>- концентрированным белковым кормам сочным кормам</li> <li>- кормам животного происхождения</li> </ul> <p>Вид корма, который можно птице в качестве единственного в рационе...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- белково-витаминно-минеральную добавку</li> <li>- комбикорм-концентрат</li> <li>- премикс</li> <li>- полнорационный комбикорм</li> </ul> <p>Премикс – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, применяемый в качестве среды для равномерного распределения в ней микрокомпонентов комбикормовой продукции</li> <li>- однородная смесь микрокомпонентов и наполнителя, предназначенная для обогащения комбикормов и бвмд</li> <li>- смесь белковых кормовых средств, минеральных и биологически активных веществ</li> <li>- смесь измельченных зерновых культур, минеральных добавок</li> </ul> <p>Витамин Н называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каротин</li> <li>- тирозин</li> <li>- биотин</li> <li>- казеин</li> </ul> <p>Витамин, который растворим в воде...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- В</li> <li>- А</li> <li>- Д</li> <li>- К</li> </ul> <p>Витамин, с которым связана обеспеченность животных Са и Р...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- витамин В</li> <li>- витамин А</li> <li>- витамин С</li> <li>- витамин Д</li> </ul> <p>Микроэлемент, который входит в состав витамина В12 ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медь</li> <li>- кобальт</li> <li>- железо</li> <li>- молибден</li> </ul> <p>Название витамина В6 ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биотин</li> <li>- рибофлавин</li> <li>- тиамин</li> <li>- пиридоксин</li> </ul> <p>К микроэлементам относятся...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кобальт, медь, йод</li> <li>- натрий, медь, кобальт</li> <li>- магний, кремний, калий</li> <li>- калий, натрий, йод</li> </ul> <p>К жирорастворимым витаминам относятся...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тиамин, рибофлавин, аскорбиновая кислота</li> <li>- биотин, фолиевая кислота</li> <li>- пиридоксин, фолиевая кислота, цианокобаламин</li> <li>- филохинон, токоферол, ретинол</li> </ul>	
--	--

	<p>По классификации кормов рыбную муку относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продуктам микробиологического синтеза</li> <li>- сочным кормам</li> <li>- грубым кормам</li> <li>- кормам животного происхождения</li> </ul> <p>Зерно злаковых, согласно классификации, относят к группе кормов...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объемистый грубый корм</li> <li>- концентрированный углеводистый корм</li> <li>- объемистый сочный корм</li> <li>- концентрированный белковый корм</li> </ul> <p>По классификации кормов костную муку относят к...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кормам животного происхождения</li> <li>- продуктам микробиологического синтеза</li> <li>- сочным кормам</li> <li>- грубым кормам</li> </ul> <p>Что входит в состав сырого протеина?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- белки,</li> <li>- нитраты,</li> <li>- лигнин,</li> <li>- глюкоза.</li> </ul> <p>Что входит в состав сырой золы кормов?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фруктоза,</li> <li>- провитамин А,</li> <li>- макроэлементы,</li> <li>- аминокислоты.</li> </ul> <p>Укажите содержание воды в сочных кормах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание воды 60 %,</li> <li>- содержание воды 50 %,</li> <li>- содержание воды 30 %,</li> <li>- содержание воды 90 %</li> </ul> <p>Азот в кормах определяют с помощью метода:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ганнеберга и Штоманна,</li> <li>- метода хроматографии,</li> <li>- Барнштейна,</li> <li>- Кьельдаля.</li> </ul> <p>Комбикорм – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочный корм,</li> <li>- концентрированный корм,</li> <li>- грубые корма,</li> <li>- зеленые корма.</li> </ul> <p>Дайте определение понятия корм...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продукты главным образом минерального происхождения, используемые в кормлении животных</li> <li>- продукты главным образом животного происхождения, используемые в кормлении животных</li> <li>- продукты главным образом микробиологического синтеза, используемые в кормлении животных</li> <li>- продукты главным образом растительного и животного происхождения, используемые в кормлении животных.</li> </ul> <p>Какая из указанных групп кормов отличается биологической полноценностью протеина?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грубые</li> </ul>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- корма животного происхождения</li> <li>- сочные</li> <li>- концентрированные</li> </ul> <p>Какое значение имеют зерновые культуры в кормопроизводстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- используются для производства высококачественного силоса;</li> <li>- используются для производства грубых кормов;</li> <li>- являются сырьем для производства концентрированных кормов;</li> <li>- необходимы для производства фуражного зерна.</li> </ul> <p>К группе корнеплодов можно отнести</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жмых подсолнечный</li> <li>- свекловичный жом</li> <li>- ботва картофеля</li> <li>- турнепс</li> </ul> <p>К зерновым культурам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Горох, фасоль, просо, барда</li> <li>- Ячмень, овес, просо, патока</li> <li>- Кукуруза, соя, шроты, трава</li> <li>- Рожь, пшеница, ячмень, овес</li> </ul> <p>Топинамбур можно отнести к группе ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грубых кормов</li> <li>- белковых концентрированных кормов</li> <li>- концентрированных кормов</li> <li>- сочных кормов</li> </ul> <p>Сжиганием и последующим прокаливанием навески корма в муфельной печи определяют...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- массовую долю сырой золы</li> <li>- гигроскопическую влажность</li> <li>- массовую долю азотистых оснований</li> <li>- массовую долю сухих углеводов</li> </ul> <p>К группе тыквенных овощей относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- томат</li> <li>- огурец</li> <li>- кабачок</li> <li>- перец сладкий</li> <li>- артишок</li> <li>- спаржа</li> </ul> <p>К группе семечковых плодов относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- груши</li> <li>- яблоки</li> <li>- вишня</li> <li>- слива</li> <li>- крыжовник</li> <li>- малина</li> </ul> <p>Свежие овощи в зависимости от используемой части растения подразделяют на подклассы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вегетативные</li> <li>- корнеплоды</li> <li>- плодовые</li> <li>- стручковые</li> <li>- генеративные</li> <li>- зерноплодовые</li> </ul> <p>Перец, томаты и баклажаны относят к группе?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тыквенных</li> </ul>	
---	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бахчевых</li> <li>- томатных</li> <li>- десертных</li> </ul> <p>Сливы, абрикосы и персики относят к группе ... плодов?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- семечковых</li> <li>- цитрусовых</li> <li>- ягодных</li> <li>- косточковых</li> </ul> <p>В свежем картофеле преобладает содержание...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мальтозы</li> <li>- глюкозы</li> <li>- сахарозы</li> <li>- крахмала</li> </ul> <p>Полноценными являются белки ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- томатных</li> <li>- бобовых</li> <li>- тыквенных</li> <li>- клубнеплодов</li> </ul> <p>"Налив" и "загар" являются ... заболеваниями яблок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физиологическими</li> <li>- микробиологическими</li> <li>- химическими</li> <li>- физическими</li> </ul> <p>Отношение длины к диаметру плода - это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индекс формы</li> <li>- насыпная масса</li> <li>- скважистость</li> <li>- плотность</li> </ul> <p>Самую низкую лежкоспособность из представленных плодов и овощей имеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дыня</li> <li>- картофель</li> <li>- огурцы</li> <li>- лук репчатый</li> <li>- тыква</li> <li>- морковь</li> </ul> <p>Болезнь, при которой на семечковых плодах появляется коричневое пятно, которое, расширяясь, поражает весь плод, при этом мякоть становится мягкой, губчатой называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- налив</li> <li>- плодовая гниль</li> <li>- мокрый ожог</li> <li>- парша</li> </ul> <p>Арбузы и дыни относят к группе ... овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- томатных</li> <li>- тыквенных</li> <li>- луковых</li> <li>- картофельных</li> </ul> <p>С помощью нагретого воздуха происходит ... вид сушки?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конвективный</li> <li>- тепловой</li> <li>- сублимационный</li> <li>- инфракрасный</li> </ul>	
--	---	--

	<p>Дефект консервов, вызываемый термоустойчивыми бактериями, которые приводят к микробиологической порче без газообразования и вздутия банок называется плоское ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скисание</li> <li>- спадание</li> <li>- увядание</li> <li>- снижение</li> </ul> <p>Деформация продольного шва жестяных банок в виде острых граней называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- птички</li> <li>- галочки</li> <li>- жаба</li> <li>- клещи</li> </ul> <p>Дефект консервов, при котором характерны постоянно вздутые крышки и донышки металлических банок называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бомбаж</li> <li>- хлопуши</li> <li>- птички</li> <li>- галочки</li> </ul> <p>Дефект консервов, сопровождающийся постоянно вздувшимися концами, приобретающими нормальное положение при нажиме, за счет чего вздувается противоположный конец и раздается характерный щелкающий звук, называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бомбаж</li> <li>- хлопуши</li> <li>- птички</li> <li>- галочки</li> </ul> <p>Кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бланширование</li> <li>- эксгаустирование</li> <li>- кипячение</li> <li>- пастеризация</li> </ul> <p>Консервная тара наиболее устойчивая к воздействию кислых продуктов изготавливается из...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из полимерных материалов</li> <li>- металлических материалов</li> <li>- стекла</li> <li>- алюминия</li> </ul> <p>К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скисание продукта</li> <li>- замерзание содержимого</li> <li>- нарушение режима стерилизации</li> <li>- негерметичная укупорка банки</li> </ul> <p>К растворимым в жирах относятся витамины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- А, D, Е, К, F</li> <li>- А, В, С, D</li> <li>- В, С, D, F</li> <li>- РР, В, К, F</li> </ul> <p>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>- повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>- пониженной концентрации кислорода</li> <li>- пониженной температуре</li> </ul>	
--	---	--

<p>Показателем качества овощей и плодов, характеризующим их внешний вид является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- консистенция</li> <li>- форма</li> </ul> <p>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консистенция</li> <li>- размер</li> <li>- окраска</li> <li>- форма</li> </ul> <p>К дефектным плодам, содержание которых НЕ допускается стандартами относятся ... плоды</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загнившие</li> <li>- зелёные</li> <li>- сочные</li> <li>- красные</li> </ul> <p>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>- содержание сухих веществ</li> <li>- степень зрелости</li> <li>- степень механических повреждений</li> </ul> <p>Скрытые потери продуктов - это потери в результате скрытой зараженности...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вредителями</li> <li>- зерном</li> <li>- хлебом</li> <li>- крупой</li> </ul> <p>Преобладающие вещества в плодах - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- белки</li> <li>- липиды</li> <li>- углеводы</li> <li>- витамины</li> </ul>	
--	--

### 4.2.3. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений), а общий объем обязательной графической документации (в листах формата А1) в пределах: 1-2.

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в директорате ведомость защиты курсового проекта (работы), а после окончания защиты лично сдает ее обратно в директорат Института.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсового проекта (работы) ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсового проекта (работы) оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых работ. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы), на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсового проекта (работы).

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.

Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

### Примерная тематика курсовых работ

1. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика сухих кормов для кошек
2. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика влажных кормов для кошек
3. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика сухих кормов для собак
4. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика влажных кормов для собак
5. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных птиц
6. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика кормов для декоративных рыб
7. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика кормов для грызунов
8. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика кормов для рептилий и земноводных

### Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
Обоснование цели и задач	
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	
Изучение методик проведения лабораторного исследования	
Проведение лабораторного исследования	
Анализ полученных результатов	
Заключение и выводы	

