

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института ветеринарной
медицины

С.В. Кабатов

«15» апреля 2022 г.



Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

**ФТД.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ
ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ И ТОКСИКОЗАХ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования - бакалавриат
Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Троицк
2021

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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) и инвалидов.

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Минашина И.Н.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

«06» апреля 2021 г. (протокол №15).

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

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической Института ветеринарной медицины

«15» апреля 2021 г. (протокол №3).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, кандидат 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	6
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	6
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	6
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	7
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	9
4.1.	Содержание дисциплины	9
4.2.	Содержание лекций	11
4.3.	Содержание лабораторных занятий	12
4.4.	Содержание практических занятий	13
4.5.	Виды и 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», необходимые для освоения дисциплины	16
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
10.	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	57

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий.

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний по ветеринарно-санитарному контролю при токсикоинфекциях и токсикозах и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах
- владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01- 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01-У.1)	Обучающийся должен владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01-Н.1)
ИД-4, ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	(ФТД.01-3.2)	(ФТД.01-У.2)	(ФТД.01-Н.2)
---	--------------	--------------	--------------

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01-3.3)	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных (ФТД.01- У.3)	Обучающийся должен владеть методами предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01-Н.3)
ИД – 2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.4)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-У.4)	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.4)
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований (ФТД.01-3.5)	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, (ФТД.01-У.5)	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой (ФТД.01-3.6)	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-У.6)	Обучающийся должен владеть методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-Н.6)
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.7)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.7)	Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.7)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

очная форма обучения в 7 семестре

заочная форма обучения в 7 семестре

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

	по очная форме обучения	по заочная форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	40	6
Лекции (Л)	12	2
Практические занятия (ПЗ)	26	4
Контроль самостоятельной работы (КСР)	2	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	32	62

Контроль	Зачет	4
Итого	72	72

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.							
1.1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,2	1	4	0,2	2	x
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
1.4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	3,1	1		0,1	2	x
1.5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,1	2		0,1	2	x
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты.							
2.1	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.	6,2	2	2	0,2	2	x
2.2	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молочные продукты.	6,1	2	2	0,1	2	x
2.3	Ветеринарно-санитарный контроль творога при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
2.4	Ветеринарно-санитарный контроль масла коровьего при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцопродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.							
3.1.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцопродукты.	4,1	2		0,1	2	x
3.2	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	3,1		2	0,1	1	x
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль яйцопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	3,1		2	0,1	1	x
3.4.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё	3,1	1		0,1	2	x
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,1		2	0,1	2	x
3.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через продукты переработки из растительного сырья.	4,1		2	0,1	2	x

3.7	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	3,2	1		0,2	2	х
Итого		72	12	26	2	32	х

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, предающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.							
1.1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	3,2	1		0,2	3	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	5,3		1	0,3	4	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,3		1	0,3	3	х
1.4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,2	1		0,2	4	х
1.5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	3,3			0,3	3	х
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	3,2			0,2	3	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты.							
2.1	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.	5,2		1	0,2	4	х
2.2	Ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5,3		1	0,3	4	х
2.3	Ветеринарно-санитарный контроль творога при токсикоинфекциях и токсикозах	3,2			0,2	3	х
2.4	Ветеринарно-санитарный контроль масла коровьего при токсикоинфекциях и токсикозах	4,2			0,2	4	х
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.							
3.1.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцепродукты.	4,3			0,3	4	х
3.2	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	3,2			0,2	3	х
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,2			0,2	4	х
3.4.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё	3,4			0,3	4	х
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,2			0,2	4	х
3.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через продукты переработки из растительного сырья.	4,2			0,2	4	х

3.7	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,2			0,2	4	x
	Итого	72	2	4	4	62	x

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-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и

реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.

Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молочные продукты.

Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцепродукты.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц и яйцепродуктов Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц и яйцепродуктов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц и яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц и яйцепродуктов.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через продукты переработки из растительного сырья.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и

пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	<p>Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса.</p> <p>Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы</p>	2	+
2.	<p>Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы</p>	2	+
3.	<p>Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока</p>	2	+
4.	<p>Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов.</p>	2	+
5.	<p>Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц и яйцепродуктов Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц и яйцепродуктов. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в</p>	2	

	соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц и яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц и яйцепродуктов.		+
6.	Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод. Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации	2	+
Итого		12	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса.	1	+
2	Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы	1	+
Итого		2	30%

4.3 Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4 Содержание практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
3.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
4.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	-
5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
6.	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
7.	Ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	-
8.	Ветеринарно-санитарный контроль творога при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
9.	Ветеринарно-санитарный контроль масла коровьего при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
10.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
11.	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
12.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	2	-
13.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
	Итого	26	50%

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к практическим занятиям	5	10
Подготовка к тестированию	5	10
Подготовка к собеседованию	10	20
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	6	15
Подготовка к промежуточной аттестации (зачету)	6	7
Итого	32	62

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	3
2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	2	4
3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при	2	3

	токсикоинфекциях и токсикозах		
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	4
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	3
6.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	3
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.	2	4
8.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молочные продукты.	2	4
9.	Ветеринарно-санитарный контроль творога при токсикоинфекциях и токсикозах	2	3
10.	Ветеринарно-санитарный контроль масла коровьего при токсикоинфекциях и токсикозах	2	4
11.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцепродукты.	2	4
12.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	1	3
13.	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	1	4
14.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё	2	4
15.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	2	4
16.	Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через продукты переработки из растительного сырья.	2	4
17.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	2	4
	Итого	32	62

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

1 Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

2 Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

3. Минашина И.Н. «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>

4. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>

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:

1. Зарицкая, В. В. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / В. В. Зарицкая, Ю. И. Держапольская. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137710> (дата обращения: 13.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кожевникова, О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Н. Кожевникова, Е.Н. Стаценко. - Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 196 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459065> .

3 Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168756> (дата обращения: 13.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> (дата обращения: 13.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Санитарная микробиология : учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. – Ставрополь : Агрус, 2014. – 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>

Дополнительная:

1. Жаркова, И. М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. М. Жаркова, Т. Н.

Малютина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 223 с. — ISBN 978-5-00032-236-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106791> (дата обращения: 13.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева и др. ; науч. ред. В.Н. Калаев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 317 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028>.

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2021. — 20 с. — Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

2. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. — 56 с. — Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

3. Минашина И.Н. «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. — 21 с. — Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>

4. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. — 56 с. — Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

10. 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:

- Операционная система Microsoft Windows.
- Офисный пакет Microsoft Office.
- Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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

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

1. Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;
2. Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. 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)
- Центрифуга
- Электрическая плитка
- Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
- Микроскопы Биомед-2
- Весы KERN
- Люминоскоп «Филин»
- Термостат - редуктазник УТР-24
- Рефрактометр
- Влагомер «Фауна М»
- Вытяжной шкаф двухсекционный

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 сформированности компетенций.....	23
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	27
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	28
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	28
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	28
4.1.2. Тестирование.....	31
4.1.3. Собеседование.....	38
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	42
4.2.1. Зачет.....	42

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного о ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01 - 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01-У.1)	Обучающийся должен владеть методами проведения лабораторного и производственного о ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01- Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет
ИД-4, ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-3.2)	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.2)	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01-3.3)	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных (ФТД.01-У.3)	Обучающийся должен владеть методами предубойного осмотра животных (ФТД.01-Н.3)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет
ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.4)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-У.4)	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.4)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований (ФТД.01-3.5)	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования (ФТД.01-У.5)	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.5)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-3.6)	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-У.6)	Обучающийся должен владеть методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-Н.6)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.7)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.7)	Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.7)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.01 - 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ФТД.01 –У.1	Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ФТД.01–Н.1	Обучающийся не владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ФТД.01- 3.2	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы с незначительными ошибками и отдельными	Обучающийся знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы с требуемой

			пробелами	степенью полноты и точности
ФТД.01 –У.2	Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ФТД.01–Н.2	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ФТД.01- 3.3	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных	Обучающийся знает нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.01 –У.3	Обучающийся не умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных	Обучающийся слабо умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных	Обучающийся умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных
ФТД.01–Н.3	Обучающийся не владеет методами предубойного ветеринарного осмотра животных	Обучающийся слабо владеет методами предубойного ветеринарного осмотра животных	Обучающийся владеет методами предубойного ветеринарного осмотра животных с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами предубойного ветеринарного осмотра животных
ФТД.01- 3.4	Обучающийся не знает методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся знает методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с требуемой степенью полноты и точности

ФТД.01 –У.4	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ФТД.01–Н.4	Обучающийся не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ФТД.01- 3.5	Обучающийся не знает порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований	Обучающийся слабо знает порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований	Обучающийся знает порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.01 –У.5	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования	Обучающийся слабо умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования
ФТД.01–Н.5	Обучающийся не владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач
ФТД.01- 3.6	Обучающийся не знает производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными	Обучающийся слабо знает производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными	Обучающийся знает производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными и	Обучающийся знает производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными и

	правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.01 –У.6	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся слабо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
ФТД.01–Н.6	Обучающийся не владеет методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся слабо владеет методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся владеет методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
ФТД.01- 3.7	Обучающийся не знает ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач	Обучающийся знает ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач с требуемой степенью полноты и точности

ФТД.01 –У.7	Обучающийся не умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ФТД.01–Н.7	Обучающийся не владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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, характеризующих продвинутый этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

2 Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

3. Минашина И.Н. «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма

обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>

4. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.

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-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», 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. Устный опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>; Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки – Производственный ветеринарно-санитарный контроль уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н.Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>) заранее сообщаются обучающимся..

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах. 1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса? 3. Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?	ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

	<p>4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?</p> <p>5. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?</p>	
2.	<p>Тема 2. Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования?</p> <p>2.С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо?</p> <p>3.Дайте схему бактериологического исследования мяса.</p> <p>4.Из чего состоит МПА?</p> <p>5.Дайте понятие пищевым токсикоинфекциям и токсикозам.</p>	<p>ИД – 1, ПК 2</p> <p>Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных</p>
3.	<p>Тема 3. Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий.</p> <p>2.Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас?</p> <p>3.Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть?</p> <p>4.Какова величина рН фарша колбасных изделий различной степени свежести?</p> <p>5.Какие показатели определяют при теххимических испытаниях колбасных изделий?</p>	<p>ИД-4,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
4.	<p>Тема 4. Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Правила отбора проб мясных баночных консервов.</p> <p>2.Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов?</p> <p>3.Каковы требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов?</p> <p>4.Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов.</p> <p>5.В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</p>	<p>ИД-2, ПК 2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
5.	<p>Тема 5 Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах</p> <p>1. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.</p> <p>2. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>3. .Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести.</p> <p>4. .Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</p> <p>5. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p>	<p>ИД-4, ПК 2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
6.	<p>Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах .</p> <p>1.Что такое молоко-сырье?</p> <p>2.Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</p> <p>3.В чем суть метода определения группы чистоты молока?</p> <p>4.В чем суть редуцтазного метода определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>5.Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.</p>	<p>ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
7.	<p>Тема7. Ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через молочные продукты?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через молочные продукты?</p>	<p>ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов</p>

	<p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через молочные продукты.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через молочные продукты.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через молочные продукты?</p>	животного происхождения
8.	<p>Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль творога при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.В каких случаях творог подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>2.Правила отбора проб творога.</p> <p>3.Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе творога?</p> <p>4.Какие показатели определяют при бактериологических исследованиях творога?</p> <p>5.В каких случаях творог не допускают к реализации?</p>	<p>ИД-4, ПК 2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
9.	<p>Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль масла коровьего при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.В каких случаях масло коровье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>2.Правила отбора проб масла коровьего.</p> <p>3.Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масла коровьего?</p> <p>4.Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях масла коровьего?</p> <p>5.В каких случаях масло коровье не допускается к реализации?</p>	<p>ИД-4, ПК 2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
10.	<p>Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</p> <p>2.Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</p> <p>3.Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</p> <p>4.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?</p> <p>5.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</p>	<p>ИД-3, ПК 3</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
11.	<p>Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.В каких случаях яйцепродукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>2.Правила отбора проб яйцепродуктов.</p> <p>3.Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе яйцепродуктов?</p> <p>4.Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях яйцепродуктов?</p> <p>5.В каких случаях яйцепродукты не допускаются к реализации?</p>	<p>ИД-3, ПК 3</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
12.	<p>Тема 12. Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Поясните порядок отбора плодов растений для микробиологического исследования.</p> <p>2.Какими болезнями поражаются яблоки и груши и каковы их основные признаки?</p> <p>3.По каким микробиологическим показателям безопасности проводят</p>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими</p>

	санитарную оценку плодов? 4.Что такое фитопатогенные микроорганизмы? 5.Какие условия благоприятны для развития плесеней хранения?	нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
13	Тема 13. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах. 1.Что такое фитопатология и какие болезни она изучает? 2.Какими нормативами руководствуются при отборе овощей для исследования? 3.По каким микробиологическим показателям безопасности проводят санитарную оценку свежих и квашеных овощей? 4.Назовите отличие эпифитной и ризоидной микрофлоры. 5.Какие болезни овощей развиваются при хранении и почему?	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/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	Код и наименование индикатора компетенции
1.	К условно-патогенной микрофлоре относятся: а) бактерии группы кишечной палочки; б) стафилококки; в) сальмонеллы; г) микроскопические плесневые грибки.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
2.	Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки заключаются в способности а) разлагать лактозу; б) разжижать желатин; в) изменять цвет бульона Штерна; г) изменять цвет среды Биттера.	
3.	В лабораторию для бактериологического анализа направляют а) селезенку, сердце, печень, почку, головной мозг; б) селезенку, сердце и часть легкого; в) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем, г) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем, головной мозг.	
4.	Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность: а) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл; б) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; в) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл; г) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл.	
5.	В мясных баночных консервах допускается: а) наличие не более 10 бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта; б) наличие листерий в 1г продукта; в) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта; г) наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.	
6.	При определении бактериальной обсемененности в молоке используется а) формалин; б) сычужный фермент; в) фенолфталеин; г) резазурин	
7.	К инфекционным болезням живой рыбы относят: а) краснуху, септицемию, описторхоз б) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз в) краснуху, фурункулез, септицемию г) сапролегниоз, фурункулез, скребни	
8.	К пищевым неполноценным не относятся яйца со следующими дефектами: а) тек; б) миражные; в) мятый бок; г) насечка.	
9.	Для ... плесени характерно появление на плодах мягкой, водянистой, легко продавливаемой пальцем, гнилой кожицей, слегка вдавленной и сморщенной; загнившие участки покрыты поверхностной прижатой грибницей, образующей узкую белую кайму вокруг голубого налета. а) цитрусовой б) чёрной в) голубой г) зелёной	
10.	В сырокопченых колбасах НД нормируется: а) массовая доля крахмала;	

	<ul style="list-style-type: none"> б) остаточная активность кислой фосфатазы; в) КМАФАнМ в 1 г продукта; г) наличие листерий в 25 г продукта. 	
11.	<p>Бактериологическое исследование мяса проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) в любом случае при убое больного животного; б) при вынужденном убое животного; в) при убое животного, положительно реагирующего на туберкулез или бруцеллез; г) в случае, если лошадь перед убоем не исследовалась на сап. 	ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных
12.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы. 	
13.	<p>При обнаружении в продуктах убоя Clostridium botulinum</p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы и туши утилизируют; г) внутренние органы и туши уничтожают. 	
14.	<p>В лабораторию для бактериологического анализа направляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфоузлы туши, селезенку, печень, почку, сердце; б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, сердце, селезенку, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг; г) две пробы мышц от передней и задней конечности, селезенку, почку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, легкое. 	
15.	<p>На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде</p> <ul style="list-style-type: none"> а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шороховатых крупных колоний черного цвета. 	
16.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы. 	
17.	<p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; 	

	<p>в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;</p> <p>г) шероховатые, серо-зеленого цвета, с металлическим отблеском.</p>	
18.	<p>При обнаружении сальмонелл в мясе и внутренних органах</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>б) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы перерабатывают на мясные баночные консервы, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба.</p>	
19.	<p>Клинически картина ботулизма у животных характеризуется</p> <p>а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением</p> <p>б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков;</p> <p>в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа;</p> <p>г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением;</p>	
20.	<p>Патологоанатомические изменения при колибактериозе:</p> <p>а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения</p> <p>б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения;</p> <p>в) катарально-геморрагический гастроэнтерит, геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит;</p> <p>г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.</p>	
21.	<p>К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят</p> <p>а) скисание продукта</p> <p>б) замерзание содержимого</p> <p>в) нарушение режима стерилизации</p> <p>негерметичная укупорка банки</p>	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
22.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <p>а) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>б) очищают от плесени и направляют на промпереработку;</p> <p>в) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</p> <p>г) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p>	
23.	<p>Бактериологическое исследование мяса проводится:</p> <p>а) в любом случае при убое больного животного;</p> <p>б) при вынужденном убое животного;</p> <p>в) при убое животного, положительно реагирующего на туберкулез или бруцеллез;</p> <p>г) в случае, если лошадь перед убоем не исследовалась на сап.</p>	
24.	<p>К посмертным изменениям в рыбе не относятся:</p> <p>а) выделение слизи</p> <p>б) застывание</p> <p>в) автолиз</p> <p>г) разложение</p>	
25.	<p>Бактериологическое исследование мяса не проводят</p> <p>а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания;</p> <p>б) при вынужденном убое животных;</p> <p>в) при отравлениях животных;</p>	

	г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.	
26.	В сырокопченых колбасах НД нормируется: а) массовая доля крахмала; б) остаточная активность кислой фосфатазы; в) КМАФАнМ в 1 г продукта; г) наличие листерий в 25 г продукта.	
27.	В мясных баночных консервах допускается: а) наличие не более 10 бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта; б) наличие листерий в 1г продукта; в) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта; г) наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.	
28.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: а) физический бомбаж; б) химический бомбаж; в) герметический легковес; г) подтёк.	
29.	Бактериологическое исследование мяса проводится: а) в любом случае при убое больного животного; б) при вынужденном убое животного; в) при убое животного, положительно реагирующего на туберкулез или бруцеллез; в случае, если лошадь перед убоем не исследовалась на сап.	
30.	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии: а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; г) шероховатые, серо-зеленого цвета, с металлическим отблеском.	
31.	К инфекционным болезням живой рыбы относят: д) краснуху, септицемию, описторхоз е) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз ж) краснуху, фурункулез, септицемию сапролегниоз, фурункулез, скребни	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
32.	Пищевые токсикозы - это: а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности; б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами; в) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами; г) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;	
33.	Клинически картина ботулизма у животных характеризуется а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков; в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа; г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением;	
34.	Пищевые токсикоинфекции - это: а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином; б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами; в) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином; г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	

35.	Пищевые токсикоинфекции не вызывают а) условно-патогенная микрофлора б) сальмонеллы в) кишечная палочка; г) токсигенные микроскопические грибы.	
36.	Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы: а) стафилококки, стрептококки; б) бактерии рода Протей; в) сальмонеллы; г) кишечная палочка.	
37.	Пищевые токсикозы - это: а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами в) отравления не бактериальной этиологии; г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	
38.	Клинически картина ботулизма у животных характеризуется а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков; в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа; г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением	
39.	Парная рыба по качеству подразделяется на: а) доброкачественную, сомнительную, недоброкачественную б) недоброкачественную, вялую, доброкачественную в) доброкачественную, слабую, сомнительную г) вялую, слабую, недоброкачественную	
40.	К условно-патогенной микрофлоре относятся: а) стафилококки, стрептококки; б) сальмонеллы; в) бактерии группы кишечной палочки; г) микроскопические грибы.	
41.	К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят г) скисание продукта д) замерзание содержимого е) нарушение режима стерилизации ж) негерметичная укупорка банки	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
42.	Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают: а) аммиаком б) фреоном в) формальдегидом г) сернистым ангидридом	
43.	Стерилизацией в биотехнологии называется: а) выделение бактерий из природного источника б) уничтожение патогенных микроорганизмов в) уничтожение всех микроорганизмов и их покоящихся форм г) уничтожение спор микроорганизмов	
44.	Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре _____ °С. а) 98 б) 100 в) 113 г) 120	

45.	В сырокопченых колбасах НД нормируется: д) массовая доля крахмала; е) остаточная активность кислой фосфатазы; ж) КМАФАнМ в 1 г продукта; з) наличие листерий в 25 г продукта.	
46.	В мясных баночных консервах допускается: д) наличие не более 10 бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта; е) наличие листерий в 1г продукта; ж) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта; з) наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.	
47.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: д) физический бомбаж; е) химический бомбаж; ж) герметический легковес; з) подтёк.	
48.	Наличие листерий не допускается: а) в 1 г колбасного изделия; б) в 10 г колбасного изделия; в) в 15 г колбасного изделия; г) в 25 г колбасного изделия.	
49.	Наличие золотистого стафилококка не допускается: а) в 25 г колбасного изделия; б) в 10 г колбасного изделия; в) в 1 г колбасного изделия; г) в 0,01 г колбасного изделия.	
50.	Бактериологическое исследование мяса не проводят а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания; б) при вынужденном убое животных; в) при отравлениях животных; г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.	
51.	Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду: а) МПА; б) МПБ; в) Эндо; г) бульон Штерна.	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
52.	Наличие сульфитредуцирующих клостридий не допускается: а) в 1 г колбасного изделия; б) в 0,1 г колбасного изделия; в) в 0,01 г колбасного изделия; г) в 0,001 г колбасного изделия.	
53.	Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии: а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, некрозы в печени, признаки истощения; в) некрозы в легких, печени и почках, признаки истощения; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.	
54.	К посмертным изменениям в рыбе не относится: д) выделение слизи е) застывание ж) автолиз з) разложение	
55.	К пищевым неполноценным относятся яйца со следующими дефектами: а).присушка;	

	б).тумак; в).большое пятно; г).кровавое пятно.	
56.	Для ... плесени характерно появление на плодах мягкой, водянистой, легко продавливаемой пальцем, гнилой кожицей, слегка вдавленной и сморщенной; загнившие участки покрыты поверхностной прижатой грибницей, образующей узкую белую кайму вокруг голубого налета. а). цитрусовой б).чёрной в).голубой г). зелёной	
57.	Указать пищевую добавку, предназначенную для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения: а) пищевой краситель б) пищевой уплотнитель в) консервант. д) гербицид	
58.	Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность: а) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл; б) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; в) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл; г) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл.	
59.	При определении бактериальной обсемененности в молоке используется а) формалин; б) сычужный фермент; в) фенолфталеин; г) резазурин.	
60.	К токсинам рыб не относится: а) ихтиотоксины б) ихтиокриноксины в) альготоксины г) фитотоксины.	

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

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Минашина И.Н Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная /

И.Н. Минашина. - Троицк, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5989>.) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.	токсикоинфекциях и токсикозах,
	1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий при исследовании на пищевые токсикоинфекции и токсикозы . 2. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть. 3. Перечислите какие требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов. 4. Опишите по каким показателям оценивается рыба при исследовании на пищевые токсикоинфекции и токсикозы .	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	1.Опишите какие биохимические показатели определяют при исследовании мяса вынужденно убитых животных. 2. Перечислите способы обезвреживания мяса . 3. Приведите схему бактериологического исследования мяса на пищевые токсикоинфекции и токсикозы . 4. Перечислите какие показатели определяют при исследовании колбас на пищевые токсикоинфекции и токсикозы .	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	1.Перечислите какие требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов. 2. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля Назовите в каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации. 3. Перечислите какие показатели определяют при теххимических испытаниях колбасных изделий. 4. Перечислите какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	1 Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. Перечислите методы определения степени обескровливания мяса	ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных
	1.Опишите показатели рыбы при исследовании на пищевые токсикоинфекции и токсикозы . 2.Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть 3.Перечислите методы определения степени обескровливания мяса 4. Перечислите какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	1. Перечислите методы определения токсикоинфекций мяса 2. Перечислите методы определения токсикозов мяса. 3. Опишите какие биохимические показатели определяют при исследовании мяса вынужденно убитых животных. 4. Перечислите способы обезвреживания мяса . 5. Перечислите какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении

	6. Приведите схему бактериологического исследования мяса при исследовании на токсикоинфекции.	профессиональных задач
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при передающихся через молоко и молочные продукты.	токсикоинфекциях и токсикозах,
	1. Опишите в чем суть метода определения группы чистоты молока. 2. Перечислите какие виды фальсификаций молока Вы знаете. Способы их распознавания 3. Перечислите какие показатели определяются при бактериологических исследованиях творога.	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	1. Опишите в чем суть редуктажного метода определения бактериальной обсемененности молока. 2. Опишите какие показатели определяют при лабораторных исследованиях масла коровьего. 3. Перечислите в каких случаях масло коровье не допускается к реализации?	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	1. Опишите в каких случаях творог не допускают к реализации. 2. Перечислите в каких случаях масло коровье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	1. Перечислите какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока. 2. Перечислите какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока. 3. Опишите в чем суть редуктажного метода определения бактериальной обсемененности молока.	ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	1. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля при органолептическом исследовании молока. 2. Перечислите методы отбора проб творога при исследовании на пищевые токсикоинфекции и токсикозы . 4. Опишите правила отбора проб масла коровьего при исследовании на пищевые токсикоинфекции и токсикозы . 5. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масла коровьего?	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при передающихся через яйцопродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.	токсикоинфекциях и токсикозах,
	1. Опишите как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках. 2. Опишите как отбирают пробы яйцопродуктов. 3. Опишите какие показатели определяют при лабораторных исследованиях яйцопродуктов.	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании пищевых яиц на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 2. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

	3. Дайте краткую характеристику какое яйцо относится к пищевому неполноценному.	
	2. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. Какая документация составляется в каждом случае. 3. Дайте краткую характеристику какое яйцо относится к пищевому неполноценному. Как поступают с таким яйцом.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании пищевых яиц на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 2. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 3. Дайте краткую характеристику какое яйцо относится к пищевому неполноценному. 4. Перечислите какие показатели определяют при овоскопировании яиц. 5. Опишите как отбирают пробы яйцепродуктов для исследования на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	6. Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях свежей плодоовощной продукции на на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 7. Дайте краткую характеристику болезням свежей плодоовощной продукции. 8. Перечислите какие методы используют при исследованиях продуктов	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

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

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачёт

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 и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

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 секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат 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.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. 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 заместителем директора института по учебной работе.

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

экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе 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.

Перечень вопросов к зачету:

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.	Клинические признаки при токсикоинфекциях. Механизм патогенеза действия протейного токсина. Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса. Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции. Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии. Классификация пищевых токсикоинфекций. Классификация пищевых токсикозов. Ветеринарно-санитарный контроль рыбных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.	Пищевая токсикоинфекция протейной этиологии. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода протей, устойчивость, их типизация. Факторы передачи инфекционного агента протей Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии. Морфологические и культуральные свойства бацилл, устойчивость, их типизация. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при условно-патогенной микрофлоре.	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

21.	Механизм патогенеза действия эшерихиозного токсина. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
22.	Вопросы профилактики и диагностики при эшерихиозной	
23.	токсикоинфекции.	
24.	Механизм патогенеза действия токсина ботулизма.	
25.	Вопросы профилактики и диагностики при ботулизме.	
26.	Пищевой токсикоз кокковой этиологии.	
27.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц и яйцепродуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
28.		
29.	Ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
30.	Ветеринарно-санитарный контроль консервированной плодоовощной продукции при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
31.	Клинические признаки при токсикоинфекциях.	ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных
32.	Вопросы профилактики и диагностики при сальмонеллезной токсикоинфекции.	
33.	Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Aspergillus</i> .	
34.	Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Penicillium</i> .	
35.	Характеристика микотоксикозов.	
36.	Характеристика пищевых токсикоинфекций.	
37.	Характеристика пищевых токсикозов.	
38.	Морфологические и культуральные свойства бактерий рода сальмонелл, устойчивость, их типизация.	ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
39.		
40.	Пищевой токсикоз – ботулизм.	
41.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях эшерихиозной этиологии.	
42.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях протейной этиологии.	
43.		
44.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме.	
45.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии.	
46.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при условно-патогенной микрофлоре.	
47.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при токсикоинфекциях вызываемых бактериями рода клостридий.	
48.	Дифференциация бактерий группы кишечной палочки от сальмонелл.	
49.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии.	
50.	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
50.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	

51.	Пищевая токсикоинфекция эшерихиозной этиологии.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
52.	Морфологические и культуральные свойства бактерий рода эшерихий, устойчивость, их типизация.	
53.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
54.	Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции.	
55.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса.	
56.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии.	
57.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
58.	Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.	
59.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
60.	Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки.	
	Биохимическая типизация сальмонелл.	
	Характеристика анаэробных микроорганизмов.	
	Случаи при которых проводят бактериологическое исследование мяса.	

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 содержания 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.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Наличие сульфитредуцирующих клостридий не допускается: г) в 1 г колбасного изделия; д) в 0,1 г колбасного изделия; е) в 0,01 г колбасного изделия; г) в 0,001 г колбасного изделия.	ИД-3, ПК 3 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
2.	Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии: а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, некрозы в печени, признаки истощения; в) некрозы в легких, печени и почках, признаки истощения; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.	
3.	К посмертным изменениям в рыбе не относится: и) выделение слизи к) застывание л) автолиз м) разложение	
4.	К пищевым неполноценным относятся яйца со следующими дефектами: а).присушка; б).тумак; в).большое пятно; г).кровавое пятно.	

5.	<p>Для ... плесени характерно появление на плодах мягкой, водянистой, легко продавливаемой пальцем, гнилой кожицей, слегка вдавленной и сморщенной; загнившие участки покрыты поверхностной прижатой грибницей, образующей узкую белую кайму вокруг голубого налета.</p> <p>а). цитрусовой б). чёрной в). голубой г). зелёной</p>	
6.	<p>Указать пищевую добавку, предназначенную для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения:</p> <p>г) пищевой краситель д) пищевой уплотнитель е) консервант. д) гербицид</p>	
7.	<p>Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность:</p> <p>а) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл; б) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; в) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл; г) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</p>	
8.	<p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется</p> <p>а) формалин; б) сычужный фермент; в) фенолфталеин; г) резазурин.</p>	
9.	<p>К токсинам рыб не относится:</p> <p>д) ихтиотоксины е) ихтиокринотоксины ж) альготоксины з) фитотоксины.</p>	
10.	<p>Предельно допустимая концентрация (ПДК) - это:</p> <p>а) концентрация химических, биологических веществ, не оказывающих в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколения, не снижающая работоспособности человека, не ухудшающая его самочувствия; б) максимальное количество вредного вещества или воздействия физического фактора, которое при ежедневном воздействии не должно вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья населения. в) уровень качества г) уровень воды</p>	
11.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <p>а) зачищают, проводят пробу варкой и, в зависимости от ее результатов, проводят окончательную товароведную оценку продукта; б) зачищают и немедленно реализуют; в) направляют на промпереработку; г) утилизируют.</p>	
12.	<p>Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:</p> <p>а) стафилококки, стрептококки; б) бактерии рода Протей; в) сальмонеллы; г) кишечная палочка.</p>	
13.	<p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии</p> <p>а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; г) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.</p>	

14.	Наличие сальмонелл не допускается: а) в 0,01 г колбасного изделия; б) в 0,1 г колбасного изделия; в) в 1 г колбасного изделия; г) в 25 г колбасного изделия.
15.	КМАФАнМ в 1 г продукта регламентировано для: а) сырокопченых колбас; б) вареных, полукопчных, варено-копчных колбас; в) всех видов колбасных изделий; г) мясных хлебов.
16.	На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шероховатых колоний красно-фиолетовых колоний с бахромчатыми краями.
17.	При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i> а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы и туши утилизируют; г) внутренние органы и туши уничтожают.
18.	Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности а) образовывать сероводород; б) разлагать лактозу; в) разлагать мочевины; г) разлагать глюкозу с образованием газа.
19.	Бактериологическому анализу подлежит мясо а) только свежее; б) свежее или сомнительной свежести; в) любой степени свежести; г) любой степени свежести, полученное при убое больного животного.
20.	Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для а) серологической типизации сальмонелл; б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл в) биохимической типизации сальмонелл; г) морфологической типизации сальмонелл.
21.	В лабораторию для бактериологического исследования направляют: а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость; б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость; в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость; г) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.
22.	При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; г) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.

23.	Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это: а) <i>Bacillus cereus</i> ; б) <i>Proteus vulgaris</i> ; в) <i>Clostridium botulinum</i> ; г) <i>Bacillus anthracis</i> .	
24.	Патологоанатомические изменения при колибактериозе: а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения; в) катарально-геморрагический гастроэнтерит, геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.	
25.	Плесневение продуктов более интенсивно протекает при: а) пониженной относительной влажности воздуха б) повышенной относительной влажности воздуха в) пониженной концентрации кислорода г) пониженной температуре	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
26.	Содержание афлатоксинов в орехоплодных относится к ... показателям а) органолептическим б) физическим в) безопасности г) механическим	
27.	При определении бактериальной обсемененности в молоке используется а) метиленовый синий; б) фуксин; в) генцианвиолет; г) нейтральный красный.	
28.	В молоке 1 класса содержится микробов: а) до 20 тыс./мл; б) до 50 тыс./мл; в) до 100 тыс./мл; г) до 200 тыс./мл.	
29.	При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i> а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы и туши утилизируют; г) внутренние органы и туши уничтожают.	
30.	К анаэробным микроорганизмам относят: а) <i>Bacillus anthracis</i> ; б) <i>Proteus vulgaris</i> ; в) <i>Bacillus cereus</i> ; г) <i>Clostridium botulinum</i> .	
31.	Наличие бактерий группы кишечной палочки не допускается: а) в 0,1г колбасного изделия; б) в 1г колбасного изделия; в) в 10г колбасного изделия; г) в 25г колбасного изделия.	
32.	Пищевые токсикоинфекции вызывают а) токсигенные грибки б) сальмонеллы в) стрептококки; г) <i>Cl. Botulinum</i> .	
33.	Пищевые токсикозы - это: а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами в) отравления не бактериальной этиологии;	

	г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	
34.	Бактериологическое исследование мяса не проводят а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания; б) при вынужденном убое животных; в) при отравлениях животных; г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.	
35.	По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на: а) сорта; б) группы; в) подклассы; г) классы.	
36.	В лабораторию для бактериологического анализа направляют а) селезенку, сердце, печень, почку, головной мозг; б) селезенку, сердце и часть легкого; в) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем, г) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем, головной мозг.	
37.	При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах: а) внутренние органы утилизируют, а туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба; б) внутренние органы и туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы утилизируют, а туши утилизируют или обезвреживают проваркой, перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;	
38.	Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их: а) ферментативных свойствах; б) биохимических свойствах; в) морфологических свойствах; г) антигенных свойствах.	
39.	Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии: а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, некрозы в печени, признаки истощения; в) некрозы в легких, печени и почках, признаки истощения; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.	
40.	К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят з) скисание продукта и) замерзание содержимого к) нарушение режима стерилизации л) негерметичная укупорка банки	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в
41.	Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают: д) аммиаком е) фреоном ж) формальдегидом з) сернистым ангидридом	
42.	Стерилизацией в биотехнологии называется: д) выделение бактерий из природного источника е) уничтожение патогенных микроорганизмов ж) уничтожение всех микроорганизмов и их покоящихся форм	

	з) уничтожение спор микроорганизмов	сфере безопасности пищевой продукции	
43.	Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре _____ °С. д) 98 е) 100 ж) 113 з) 120		
44.	В сырокопченых колбасах НД нормируется: и) массовая доля крахмала; к) остаточная активность кислой фосфатазы; л) КМАФАнМ в 1 г продукта; м) наличие листерий в 25 г продукта.		
45.	В мясных баночных консервах допускается: и) наличие не более 10 бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта; к) наличие листерий в 1г продукта; л) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта; м) наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.		
46.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: и) физический бомбаж; к) химический бомбаж; л) герметический легковес; м) подтёк.		
47.	Наличие листерий не допускается: д) в 1 г колбасного изделия; е) в 10 г колбасного изделия; ж) в 15 г колбасного изделия; з) в 25 г колбасного изделия.		
48.	Наличие золотистого стафилококка не допускается: д) в 25 г колбасного изделия; е) в 10 г колбасного изделия; ж) в 1 г колбасного изделия; з) в 0,01 г колбасного изделия.		
49.	Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду: а) МПА; б) МПБ; в) Эндо; г) бульон Штерна.		
50.	Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это: а) сальмонеллы; б) стафилококки; в) <i>Cl. botulinum</i> ; г) <i>Bacillus cereus</i> .		
51.	Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности а) образовывать сероводород; б) разлагать лактозу; в) разлагать мочевины; г) разлагать глюкозу с образованием газа		
52.	К инфекционным болезням живой рыбы относят: з) краснуху, септицемию, описторхоз и) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз к) краснуху, фурункулез, септицемию сапролегниоз, фурункулез, скребни		ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных
53.	Пищевые токсикозы - это: а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности; б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами; в) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами;		

	г) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;	
54.	Клинически картина ботулизма у животных характеризуется а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков; в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа; г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением;	
55.	Пищевые токсикоинфекции - это: а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином; б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами; в) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином; г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	
56.	Пищевые токсикоинфекции не вызывают а) условно-патогенная микрофлора б) сальмонеллы в) кишечная палочка; г) токсигенные микроскопические грибы.	
57.	Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы: а) стафилококки, стрептококки; б) бактерии рода Протей; в) сальмонеллы; г) кишечная палочка.	
58.	Пищевые токсикозы - это: а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами в) отравления не бактериальной этиологии; г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	
59.	Клинически картина ботулизма у животных характеризуется а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков; в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа; г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением	
60.	Парная рыба по качеству подразделяется на: д) доброкачественную, сомнительную, недоброкачественную е) недоброкачественную, вялую, доброкачественную ж) доброкачественную, слабую, сомнительную з) вялую, слабую, недоброкачественную	
61.	К условно-патогенной микрофлоре относятся: а) стафилококки, стрептококки; б) сальмонеллы; в) бактерии группы кишечной палочки; г) микроскопические грибы.	
62.	К пищевым неполноценным не относятся яйца со следующими дефектами: б) тек; в) миражные; г) мятый бок; д) насечка.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного
63.	Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их: а) ферментативных свойствах; б) биохимических свойствах; в) морфологических свойствах; г) антигенных свойствах.	
64.	Альготоксины - это:	

	<ul style="list-style-type: none"> а) токсины сине-зелёных водорослей, обитающих во внутренних пресноводных водоемах б) токсины содержащиеся в органах воспроизводства рыб (икре и молоках) в) токсины, вырабатываемые кожными железами или отдельными клетками некоторых видов рыб (каменных окуней, мурен и др.) <p>красители</p>	происхождения
65.	Молоко третьего класса имеет бактериальную обсемененность: <ul style="list-style-type: none"> а) более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; б) более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл; в) более 1000 тыс. микроорганизмов в 1 мл; г) более 4000 тыс. микроорганизмов в 1 мл. 	
66.	Бактериальная обсемененность молока определяется пробой: <ul style="list-style-type: none"> а) амилазной; б) фосфатазной; в) редуктазной; г) липазной. 	
67.	Формоловая проба по Колоболовскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе: <ul style="list-style-type: none"> а) баранины; б) говядины; в) свинины. г) любого вида мяса. 	
68.	Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН: <ul style="list-style-type: none"> а) 5,7-6,0; б) 6,0-6,2; в) 6,2-6,5; г) 6,5 и более. 	
69.	Содержание аминок-аммиачного азота в свежем мясе здорового животного (по Софронову) составляет <ul style="list-style-type: none"> а) до 0,83 мг в 10 см³ вытяжки; б) до 1,26 мг в 10 см³ вытяжки; в) до 1,63 мг в 10 см³ вытяжки; г) до 2,12 мг в 10 см³ вытяжки. 	
70.	Стойкость мяса к микробной порче зависит от: <ul style="list-style-type: none"> а) степени обескровливания; б) категории упитанности; в) возраста животного; г) пола животного. 	
71.	Мясо с признаками плесневения: <ul style="list-style-type: none"> а) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений; б) очищают от плесени и направляют на промпереработку; в) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку; г) очищают от плесени и консервируют поваренной солью. 	
72.	Бактериологическое исследование мяса проводится: <ul style="list-style-type: none"> г) в любом случае при убое больного животного; д) при вынужденном убое животного; е) при убое животного, положительно реагирующего на туберкулез или бруцеллез; ж) в случае, если лошадь перед убоем не исследовалась на сап. 	
73.	При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено- 	

	копченые колбасы.	
74.	Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их: а) ферментативных свойствах; б) биохимических свойствах; в) морфологических свойствах; г) антигенных свойствах.	
75.	Посев на МПА из прогретого бульона проводят для: а) выделения аэробной микрофлоры; б) выделения анаэробной микрофлоры; в) выделения споровой микрофлоры; г) выделения бактерий группы кишечной палочки.	
76.	На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шероховатых крупных колоний черного цвета.	
77.	При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы.	
78.	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии: а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; г) шероховатые, серо-зеленого цвета, с металлическим отблеском.	
79.	Биохимические свойства сальмонелл заключаются в способности: а) образовывать сероводород; б) разлагать лактозу; в) разлагать мочевины; г) образовывать углекислый газ.	
80.	Посев на МПА из прогретого бульона проводят для: а) выделения аэробной микрофлоры; б) выделения анаэробной микрофлоры; в) выделения споровой микрофлоры; 20.г) выделения бактерий группы кишечной палочки.	
81.	Патологоанатомические изменения при колибактериозе: а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения; в) катарально-геморрагический гастроэнтерит, геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.	
82.	Для биохимической типизации сальмонелл используют: а) среду Эндо; б) МПА; в) МПБ; г) поливалентную агглютинирующую сыворотку.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием
83.	На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шероховатых колоний красно-фиолетовых колоний с бахромчатыми	

	краями.	современных технологий при решении профессиональных задач
84.	<p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия или проваривают;</p> <p>б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>в) внутренние органы перерабатывают на мясные хлеба, проваривают, а туши выпускают без ограничений;</p> <p>г) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений.</p>	
85.	<p>К посмертным изменениям в рыбе не относится:</p> <p>н) выделение слизи</p> <p>о) застывание</p> <p>п) автолиз</p> <p>р) разложение</p>	
86.	<p>Бактериологическое исследование мяса не проводят</p> <p>а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания;</p> <p>б) при вынужденном убое животных;</p> <p>в) при отравлениях животных;</p> <p>г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.</p>	
87.	<p>Пищевые токсикоинфекции - это:</p> <p>а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином;</p> <p>б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами;</p> <p>в) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином;</p> <p>г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.</p>	
88.	<p>Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для</p> <p>а) серологической типизации сальмонелл;</p> <p>б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл</p> <p>в) биохимической типизации сальмонелл;</p> <p>г) морфологической типизации сальмонелл.</p>	
89.	<p>При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</p> <p>в) туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) туши и внутренние органы утилизируют.</p>	
90.	<p>В лабораторию для бактериологического исследования направляют:</p> <p>а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>г) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p>	
9.1	<p>На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде</p> <p>а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями;</p> <p>б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний;</p> <p>в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском;</p> <p>г) шероховатых крупных колоний черного цвета.</p>	
92.	<p>Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки заключаются в способности</p> <p>а) разлагать лактозу;</p> <p>б) разжижать желатин;</p> <p>в) изменять цвет бульона Штерна;</p>	

	г) изменять цвет среды Биттера.	
9.3	К условно-патогенной микрофлоре относятся: а) бактерии группы кишечной палочки; б) стафилококки; в) сальмонеллы; г) микроскопические плесневые грибки.	
9.4	Бактерии рода Протея способны ферментировать а) лактозу; б) мочевины; в) глюкозу; г) липиды.	
95	Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду: а) МПА; б) МПБ; в) Эндо; г) бульон Штерна.	
96.	Бактерии рода Протея способны ферментировать а) лактозу; б) мочевины; в) глюкозу; г) липиды.	
97	Патологоанатомические изменения при сальмонеллезе: а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения; б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения; в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, нефрит.	
98.	Бактериологическому анализу подлежит мясо а) только свежее; б) свежее или сомнительной свежести; в) любой степени свежести; г) любой степени свежести, полученное при убое больного животного.	
99	В лабораторию для бактериологического анализа направляют: а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфоузлы туши, селезенку, печень, почку, сердце; б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, сердце, селезенку, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг; г) две пробы мышц от передней и задней конечности, селезенку, почку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, легкое.	
100.	При обнаружении сальмонелл в мясе и внутренних органах а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают; б) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают; в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы перерабатывают на мясные баночные консервы, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба.	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «зачтено», «не зачтено», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Зачтено	70-100
не зачтено	менее 70

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				